



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2013 Gewurztraminer

Epicé, ample, racé et d'une belle longueur

Appellation

Alsace Grand Cru Osterberg

Lieu-dit

Grand Cru Osterberg sur le ban de Ribeauvillé uniquement. Coteaux exposés Est Sud-Est à une altitude de 250 à 350 m sur des pentes moyennes à fortes profitant d'un excellent ensoleillement. Terroir réputé, l'Osterberg est cité dans des documents du Moyen-Age. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression du terroir renforcée :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT. 2009 est notre second millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. [Plus d'informations...](#)

Nature du sol

Les sols sont argileux, assez profonds par endroit, caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées. La présence de calcaires dolomitiques et donc de dolomie permet un stockage de l'eau dans le sol et un relargage progressif évitant ainsi tout stress hydrique en année chaude et sèche. Par ailleurs ces sols, de par leur orientation Est Sud-Est et la présence plus importante d'argile, ont pour caractéristique d'être plus froids que ceux du Kirchberg. Les expressions acides sont dites plus "osseuses" ou "austères" comparées à celles du Kirchberg par exemple, ce qui donne des vins de caractère d'une rare tension.

Caractère du vin

Un vin précis et pur au nez complexe et expressif sur des notes d'épices et de minéralité. La légère rondeur d'attaque en bouche est immédiatement équilibrée par une belle trame de fraîcheur typique du millésime 2013 qui lui confère finesse et longueur. Cette texture de bouche est caractéristique de l'Osterberg, un terroir qui réussit particulièrement bien au Gewurztraminer. Un Grand Vin élégant...

Indication de consommation

Ce type de vin convient à tous les plats riches et ayant du caractère : foie gras, poissons fumés, poissons en sauce... Excellent compagnon des cuisines épicées (cuisines asiatiques). Parfait également avec les fromages à goût relevé (Roquefort, Stilton, Munster, Maroilles...) et les desserts (chocolatés tout particulièrement).

Le millésime 2013, retour au passé :

Pourquoi ce titre? Simplement parce que ce millésime, de part ses caractéristiques climatiques ressemble à ce que nous vivions il y a un trentaine d'années. Débourrement fin avril. Le printemps frais et humide ne va pas favoriser un développement rapide des vignes. La floraison ne se passe pas bien en raison d'un manque de soleil et d'une période de nuits froides de sorte que les inflorescences ne sont pas très fructifères. Le mois de juin est considéré comme la réelle sortie de l'hiver ! Juillet marque un retour à des conditions plus normales allant jusqu'à provoquer sur certaines parcelles des conditions de stress hydrique. Les vendanges démarrent sous des conditions assez maussades et à une date assez inhabituelle pour les années actuelles, mais normales il y a quelques dizaine d'années...



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com