



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2017 Pinot Gris

Fruité, riche, pur et d'une grande élégance.

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-âge. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

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.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression renforcée du terroir :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT avec le millésime 2008. Depuis 2012, le cahier des charges intègre aussi les opérations faites en cave de sorte que nous pouvons maintenant parler de vins biologiques. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Belle robe jaune clair. Expressif, généreux et complexe avec des notes de fruits mûrs. En bouche le vin est riche mais sans aucune lourdeur comme tous les Grands Crus Osterberg. Un bel équilibre gourmand en bouche avec une longue persistance aromatique soutenue par la structure fraîche typique des vins du Grand Cru Osterberg.

Indication de consommation :

De par son côté ample, généreux mais structuré, ce vin est idéal avec le foie gras ou certains poissons fumés issus des cuisines nordiques et asiatiques. Il peut aussi accompagner des desserts non chocolatés. A nos yeux, une autre façon de le savourer est de le boire seul pour lui-même.

A boire de suite, mais conforte sa complexité en vieillissant. En effet, nos Grands Crus mettent entre 2 et 4 ans à s'ouvrir. La nature des sols (partiellement calcaires) y est pour beaucoup.

Le millésime 2017 :

L'hiver 2016-2017 est assez sec. Les précipitations ne sont pas suffisantes pour reconstituer les réserves hydrique des sols. Le mois de janvier est marqué par une longue période de journées aux températures négatives, pouvant descendre jusqu'à -10°C. Ceci est très bénéfique pour la structuration des sols.

Grâce à des températures supérieures à la normale vers la mi-mars, le débourrement est relativement précoce. La floraison se déroule ensuite sous de bonnes conditions. Un bel été conforte la précocité du millésime.

Outre la précocité de ce millésime, ce qui est marquant est la faible quantité des récoltes. Plusieurs facteurs expliquent cela : gel, grêle, sécheresse (mois de 250 mm de précipitations d'avril à août), coup de vent. C'est l'accumulation de ces facteurs qui a provoqué une diminution des rendements comme cela n'avait pas été vu depuis des décennies.

Nous démarrons les vendanges le 7 septembre dans de très bonnes conditions, avec des raisins présentant un excellent état sanitaire. Les vendanges se déroulent sans difficulté, en raison de conditions météorologiques particulièrement favorables. Il est ainsi possible de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité sans avoir à tenir compte de la pression des conditions météorologiques.

Les vins issus de ce millésime présentent une belle pureté aromatique, une belle élégance grâce à une fraîcheur présente mais non invasive. Assurément un très beau millésime...



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com