



Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Vin issu de Vendanges Tardives : riche, fin et élégant

Appellation :

Alsace avec la mention "Vendanges Tardives"

Lieu-dit :

Les raisins ayant donné naissance à cette cuvée proviennent exclusivement du Lieu-dit Gruenspiel situé à l'Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes. Ces coteaux aux argiles profonds offrent en général de bonnes conditions pour le développement du botrytis

Nature du sol :

Les terroirs de Louis SIPP se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. La parcelle de GEWURZTRAMINER ayant donné naissance à cette cuvée est située sur un coteau constitué de sols profonds et très argileux.

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. 2010 est notre troisième millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Vin présentant une belle robe jaune brillant. Riche, pur, élégant, et fin au nez avec des notes d'épices, de fruits exotiques et de litchis. Moelleux au palais avec une délicate fraîcheur. Un vin tout en équilibre et en finesse.

Indication de consommation :

Ce vin peut être bu lors de diverses occasions : Lors d'une réception ou tout autre moment de convivialité, il sait se suffire à lui-même. Bien sûr, le foie gras lui convient à merveille. N'oublions pas les cuisines relevées, les plats épicés, les fromages forts (Roquefort, Stilton, Gorgonzola, Munster...). Enfin, il accompagne aussi très bien les desserts sucrés, notamment ceux à base de chocolat.

Vin prêt à boire actuellement. Sa structure et sa richesse lui permettent toutefois d'envisager les années en cave avec sérénité !

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel

Contrasté : Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu.

Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sécheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges.

Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Vinification :

Vendanges manuelles avec sélection des grappes atteintes de surmaturité, vinification classique.

Les règles de production des Vendanges Tardives :

Afin de pouvoir bénéficier de la mention "Vendanges Tardives" ce vin a dû remplir les conditions draconiennes de production suivantes :

- être issu d'un cépage unique et être déclaré et vendu avec mention de ce cépage
- être présenté avec indication du millésime
- être issu de parcelles de vignes qui ont fait l'objet d'une déclaration préalable à l'INAO
- être issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (243 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucune chaptalisation
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com