



Gewurztraminer 2009 Réserve Personnelle

Moelleux et fruité

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Terroirs situés sur les coteaux-marno-calcaires autour de Ribeauvillé

Nature du sol :

Les terroirs de Louis SIPP se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologique 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 glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine.

Les parcelles de Gewurztraminer ayant donné naissance à cette cuvée "Réserve Personnelle" se trouvent sur des coteaux-marno-calcaires donnant des vins fins et structurés.

Caractère du vin :

Belle robe jaune. Nez expressif présentant de beaux arômes d'épices et d'agrumes. Vin se dégustant sur une légère rondeur avec de la structure et du fruit en bouche pour donner un Gewurztraminer très opulent

Indication de consommation :

Foie gras, poissons fumés, cuisine exotique ou épicée, fromages (Munster, Roquefort, Stilton...). Constitue également un vin de choix pour les apéritifs et réceptions aux mets issus de mondes culinaires divers. Ce vin a la charpente et le corps pour résister à des mets de caractère.

Vin prêt à boire.

Le millésime 2009 :

Après un débourrement tardif dû aux rigueurs hivernales, la floraison est intervenue début juin, c'est-à-dire plus tôt qu'une année normale grâce à la remontée rapide des températures des mois d'avril et de mai. Elle s'est en général bien déroulée, de même que la nouaison. Cette avance d'une quinzaine de jours s'est maintenue malgré un mois de juillet assez maussade. Le mois d'août, chaud et très ensoleillé, a assuré des conditions idéales de maturation des raisins. Les vendanges démarrées précocement dans nos vignobles, le 8 septembre 2009, ont été marquées par des conditions météorologiques idéales. Les précipitations ont été très faibles et le soleil a prédominé pendant toute la durée des vendanges. Les températures quasi caniculaires certains jours combinées aux nuits relativement fraîches nous ont permis de gérer la récolte des raisins à partir des données concernant leur richesse et leur maturité mais surtout à partir de leur acidité. Nous avons en effet veillé à rentrer des raisins dont l'acidité, gage de fraîcheur dans les vins, avait été préservée. Les superbes conditions générales de ce millésime alliant précocité, maturité et état sanitaire parfait nous laissent entrevoir des vins de grande tenue.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com