

Gewurztraminer 2019

Epicé, ample et riche.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé

Nature du sol :

Les terroirs à l'origine de ce vin 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 glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les Gewurztraminer se trouvent sur des terrains calcaires, caillouteux et légers donnant des vins fins et élégants.

Caractère du vin :

Belle couleur jaune légèrement or. Au nez, corsé, épicé, légèrement musqué, au bouquet complexe et si caractéristique de ce cépage. La bouche est fruitée et souple sans lourdeur.

Indication de consommation :

De manière classique le Gewurztraminer accompagne parfaitement les foies gras, les fromages forts (Munster, Roquefort, Stilton), les gâteaux et les mets sucrés. Mais de manière moins orthodoxe, ce vin convient aussi parfaitement aux cuisines exotiques et épicées, aux saumons fumés sauvages. Il constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions. Avec un Gewurztraminer, il faut oser des accords insolites. Ce vin est bien plus polyvalent que l'on imagine !

Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.

Le millésime 2019

Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n'a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s'est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n'a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés.

Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n'ont pas perturbé le bon déroulement.

Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com