

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2007

Puissant, floral avec des notes miellées et épicées. Très riche au palais. Grandeur longueur et belle fraîcheur...



Appellation :

Alsace avec la mention "Sélection de Grains Nobles"

Lieu-dit :

Terroirs situés au Nord de Ribeauvillé sur le lieu-dit Gruenspiel.

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 glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. La parcelle de GEWURZTRAMINER ayant donné naissance à cette cuvée "Sélection de Grains Nobles" est située sur un coteau constitué de sols profonds et très argileux. Plusieurs raisons expliquent la régularité de la prise du Botrytis sur cette parcelle :

- la vigne est vieille et peu vigoureuse. De par sa faible vigueur, la production est très réduite et la vigne est peu sensible aux maladies. Cela permet d'obtenir des raisins sains, très mûrs, qui constituent un bon substrat pour le développement du Botrytis sous sa forme "pourriture noble".

- les sols sont lourds, argileux et profonds. Même durant les années les plus sèches, comme c'était le cas en 2005, la vigne est alimentée en eau, ce qui permet une bonne maturation des raisins.

- au pied du coteau, se trouve une zone très humide, favorisant l'apparition de rosée le matin. L'humidité matinale est l'une des conditions nécessaires au développement du Botrytis. Cette rosée est cependant rapidement séchée au courant de la matinée par le soleil, grâce aussi à l'orientation Sud de la parcelle. C'est cette alternance de périodes humides le matin et sèches l'après-midi qui permet au champignon de se développer dans sa variante "noble".

- comme dans tous les sols présents autour de Ribeauvillé, il y a des traces de calcaire. Ce calcaire permet de préserver un bon niveau d'acidité dans le vin, ce qui est favorable à son vieillissement et à son équilibre (en évitant au vin d'apparaître trop mou). Toutes ces caractéristiques très locales font de ce coteau un grand terroir à vins liquoreux.

Caractère du vin :

Vin présentant une belle robe brillante d'un jaune d'or profond. Puissant, floral, et fin au nez avec des notes de cire d'abeille et d'épices. En bouche, on trouve des arômes de clous de girofle et toujours les épices. Très riche sur le palais avec une délicate fraîcheur (résultante des points de calcaire présents dans le sol).

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, mais il accompagne aussi très bien les plateaux de fromages bien affinés et les desserts, notamment ceux à base de chocolat.

A boire dès maintenant, mais mérite largement quelques années de garde supplémentaires afin de lui permettre d'exprimer toute la richesse et la complexité de ses arômes.

Le millésime 2007 :

Le millésime 2007 est très particulier et totalement hors norme. Le débourrement des vignes a été très précoce à la suite d'un printemps exceptionnellement chaud. Les rameaux se sont développés très rapidement pour conduire à une floraison autour du 25 mai. Cette date est tout à fait exceptionnelle au regard des données historiques sur le vignoble alsacien, et illustre une fois de plus la réalité du réchauffement climatique. En revanche, les mois de juin, juillet et août ont été les plus frais et les plus pluvieux des 50 dernières années ! La vigne a ainsi perdu petit à petit son avance et le cycle végétatif s'en est trouvé rallongé de manière tout à fait inédite. Nous avons démarré les vendanges le 4 septembre 2007 sans hâte aucune. Elles se sont déroulées sous un bel été indien avec des températures dépassant allègrement les 22°C et se sont terminées le 5 octobre. Les conditions météorologiques très favorables des mois de septembre et d'octobre nous ont permis de récolter chaque parcelle au moment le plus propice. La fraîcheur de l'été et en particulier les basses températures nocturnes ont été au final très favorables à la préservation des acidités dans les baies des raisins. Les vins du millésime 2007 présentent donc de belles structures. Le long cycle végétatif a, quant à lui, permis le développement d'arômes complexes et profonds. Enfin, grâce au bel automne, la maturation a pu se terminer dans d'excellentes conditions. 2007 est sans nul doute un très beau millésime pour ceux qui auront su gérer des conditions météorologiques totalement inédites.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com

Les Sélections de Grains Nobles :

Pour avoir droit à la Mention Spécifique « Sélection de Grains Nobles » fixée par décret ministériel du 01.03.1984, un vin d'Alsace doit remplir les conditions 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 issu de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (306 g/l pour le Gewurztraminer)
- 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.

Vinification :

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