



GROSSBERG 2019 Vin rouge (élevé en barriques de chêne)

Piémonts calcaro-gréseux - élevage en fût de chêne

Appellation:

Alsace

Lieu-dit:

Raisins provenant exclusivement de deux parcelles situées sur les coteaux du Grossberg.

Nature du sol:

Les terroirs du Grossberg se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils sont voisins (à l'ouest) de ceux du Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé et reposent sur une dalle de calcaire dur et de marne gréseuse. Les sols sont constitués de limon sablo-argileux avec présence de calcaire. De part leur exposition sud sud-ouest, ainsi que la présence de calcaire ces coteaux sont particulièrement bien adaptés au cépage Pinot Noir.

Une viticulture certifiée Bio :

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:

Un vin de caractère ! Belle robe rouge très dense. Nez ouvert et complexe, légèrement boisé, avec de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche, le vin a de la matière et des tannins encore bien présents. Il est dans la lignée des millésimes solaires tels que 2009 et 2011 : puissance et élégance...

Indication de consommation:

Ce Grossberg est encore jeune. Néanmoins il est possible de l'apprécier dès à présent en l'ayant au préalable passé en carafe. Les Grossberg s'expriment en général à leur optimum au bout de 10 ans. Il accompagne idéalement les charcuteries et salades, les volailles et viandes blanches, les viandes rouges et gibiers, et enfin certains fromages.

Il peut aussi être savouré avec les chocolats (de préférence noirs). Un accord insolite qui fonctionne très bien.

Viticulture et vinification:

Ce Pinot Noir est issu de parcelles conduites avec de très petits rendements grâce à une gestion rigoureuse de la vigueur des vignes. A parfaite maturité, les raisins sont récoltés manuellement, puis éraflés et foulés avant cuvaison. Après fermentation, et égouttage du jus, le décuvage est réalisé manuellement sans pompage pour éviter toute trituration qui pourrait engendrer la libération des tanins agressifs des pépins. Le pressurage est doux. A la fin des différentes fermentations, élevage du vin pendant quelques mois en barriques de chêne de diverses origines puis mise en bouteille sans filtration.

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