



GROSSBERG 2008 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 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. 2008 est notre premier millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin:

Belle robe rouge très dense avec quelques reflets ambrés. Nez ouvert et complexe, légèrement boisé, avec des notes vanillées et de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, ce vin est dans la lignée des millésimes frais tels que 2006 et 2002 : vivacité et élégance...

Indication de consommation:

Ce Grossberg est maintenant mûr et prêt à boire. 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 libérations des tanins agressifs des pépins. Le pressurage est doux. A la fin des différentes fermentations, élevage du vin pendant 11 mois en barriques de chêne de diverses origines puis mise en bouteille sans filtration.

Le millésime 2008

Le millésime 2008 fait suite à un hiver long et régulièrement froid qui s'est prolongé jusqu'au mois d'avril et qui a conduit à un débourrement tardif dans les derniers jours d'avril avec une dizaine de jours de retard sur une année normale. Ce retard a été en partie comblé grâce à un mois de mai particulièrement chaud, même la nuit. Les conditions de la floraison, humides et fraîches, ont entraîné un étalement de la floraison qui ne sera pas sans conséquence sur le choix des dates des vendanges. L'été a été émaillé par des périodes chaudes et humides et de gros orages. La fraîcheur du mois d'août a permis une belle conservation des acidités, surtout de l'acidité noble du vin, sous forme d'acide tartrique. Au final, la maturation lente des raisins sous des températures relativement fraîches a conduit à la formation de beaux arômes variétaux et au maintien de belles acidités bien équilibrées, gages de vins de longue garde. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions fraîches et venteuses favorables à la préservation d'un bon état sanitaire des raisins et au maintien des acidités. Elles se sont étalées sur une longue période afin de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité. Les vins issus de ce millésime présentent des arômes typés, élégants et fruités. Ils sont promis à une longue garde.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com