



## GROSSBERG 2014 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 rouge élégant ! Belle robe rouge. Nez ouvert, légèrement boisé, avec de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque est fraîche, le vin a de la matière et des tannins encore présents. Il est dans la lignée des millésimes frais tels que 2006, 2008 et 2013.

### 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.

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 11 mois en barriques de chêne de diverses origines puis mise en bouteille sans filtration.

### Le millésime 2014 :

Après une très courte pause hivernale, le débourrement des vignes a eu lieu de manière exceptionnellement précoce au début du mois d'avril. Le début du cycle a été marqué par une sécheresse inhabituelle en mars et avril avec respectivement 16 et 26 mm de pluie. Les quelques précipitations du mois de mai (57 mm) ont permis le développement des vignes. Le mois de juin, avec ses bonnes conditions météorologiques a rendu possible une belle floraison. Toutefois quelques Riesling et Gewurztraminer ont souffert de coulure. L'arrivée de la pluie vers mi-juillet (139 mm sur le mois) a assuré un bon développement de la végétation et des raisins. Malgré un mois d'août frais et relativement humide, le mûrissement des raisins a bien avancé et les acidités ont été préservées. Les vendanges ont pu démarrer le 14 septembre et se sont déroulées sous des conditions météorologiques idéales avec seulement 35 mm de précipitations sur les 4 semaines de vendanges.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)