

GROSSBERG 2015 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 2015 :

Ce Millésime fait suite à un hiver doux où il n'a que très peu gelé ce qui n'a pas permis aux sols de se structurer correctement. Le débourrement vers la mi-avril se situe tout à fait dans la moyenne. Les conditions printanières sont normales aussi bien en termes de précipitations que de températures ce qui rend possible un développement harmonieux de la végétation. Il débouche sur une période de floraison début juin sous de bonnes conditions. Début juillet, une canicule exceptionnelle va occasionner quelques brûlures sur feuilles et sur grappes. Certaines jeunes parcelles dont l'enracinement n'est pas encore très profond commencent à montrer des signes de stress hydrique. Ces conditions météorologiques induisent un développement précoce des vignes. La période de maturation s'étend sur le mois d'août, au moment où quelques précipitations, jamais excédentaires mais souvent suffisantes font leur retour de manière quasi idéale. Les vendanges peuvent ainsi démarrer le 8 septembre sur notre Domaine. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et nous permettent de récolter des raisins dans un état sanitaire exceptionnel. Si la qualité des raisins est au rendez-vous, nous avons à nouveau affaire à un millésime avec des rendements très inférieurs à ce que nous espérons. La période caniculaire de juillet n'a en effet pas aidé le gonflement des baies.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com