

GRUENSPIEL 2017

Marnes et argiles profonds - opulent et souple.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Les raisins ayant donné naissance à cette cuvée proviennent exclusivement du Lieu-dit Gruenspiel situé à l'Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes.

Nature du sol :

Sur une roche mère constituée de marnes et d'argiles du Lias et de l'Oligocène, nos vignobles du Gruenspiel se caractérisent par des sols limono-argilo-sableux. Nos coteaux orientés au sud présentent une hydromorphie profonde qui assure une alimentation hydrique régulière à nos vignes, gage d'une belle maturation des raisins, voire certaines années, d'une surmaturation sous forme de Botrytis Cinerea.

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 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. (Cf Les raisons qui nous ont incités à passer au bio).

Caractère du vin :

Belle couleur jaune aux reflets or blanc. Le nez est expressif, riche et complexe. Il présente des notes de fruits mûrs trahissant la belle surmaturité des raisins, mais aussi un caractère épicé typique de ce cépage. Le palais est ample et gras avec une belle douceur (liée à la forte maturité des raisins de ce millésime). La fin de bouche est longue, riche mais sans lourdeur. Vin de caractère, cohérent et complet typique du millésime.

Indication de consommation :

Foie-gras, cuisine exotique et épicée, fromage de Munster, fromages bleus (Roquefort, Stilton), gâteaux (truffes au chocolat) et mets sucrés. Constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions.

Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.

Le millésime 2017 :

L'hiver 2016-2017 est assez sec. Les précipitations ne sont pas suffisantes pour reconstituer les réserves hydriques des sols. Le mois de janvier est marqué par une longue période de journées aux températures négatives, pouvant descendre jusqu'à -10°C. Ceci est très bénéfique pour la structuration des sols. Grâce à des températures supérieures à la normale vers la mi-mars, le débourrement est relativement précoce. La floraison se déroule ensuite sous de bonnes conditions. Un bel été conforte la précocité du millésime. Outre la précocité de ce millésime, ce qui est marquant est la faible quantité des récoltes. Plusieurs facteurs expliquent cela : gel, grêle, sécheresse (mois de 250 mm de précipitations d'avril à août), coup de vent. C'est l'accumulation de ces facteurs qui a provoqué une diminution des rendements comme cela n'avait pas été vu depuis des décennies. Nous démarrons les vendanges le 7 septembre dans de très bonnes conditions, avec des raisins présentant un excellent état sanitaire. Les vendanges se déroulent sans difficulté, en raison de conditions météorologiques particulièrement favorables. Il est ainsi possible de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité sans avoir à tenir compte de la pression des conditions météorologiques.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com