



HAGEL 2018

Socle de Granits et Gneiss des piémonts des Vosges - sec et droit.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Hagel, terroir de vieilles vignes pentues situées sur les terrasses granitiques que surplombent les ruines des 3 Châteaux de Ribeauvillé.

Nature du sol :

Les terroirs du Hagel se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils sont situés sur les contreforts granitiques des Vosges, sur des pentes très raides au débouché de la vallée. Ils sont remarquables à plus d'un titre : D'une part leur situation leur donne le privilège de bénéficier des vents frais lors des nuits d'été (vents catabatiques), permettant de conserver les acidités des raisins et donc la structure des vins qui en résultent. Par ailleurs, la roche mère de gneiss et granits que l'on trouve uniquement à cet endroit sur Ribeauvillé donne aux vins une finesse et une droiture remarquable. A noter que cette entité géologique est la seule qui n'a jamais été marquée par le dépôt de sédiments marins. Tous les autres terroirs de Ribeauvillé résultent de dépôts de sédiments marins.

Enfin, la minceur et la pauvreté des sols n'autorisent que des rendements très faibles gages de concentration des vins.

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. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Nez expressif et d'une très grande finesse sur des notes minérales et de fleurs blanches. Vin sec, droit et fin et d'une délicate fraîcheur typiques des granits et gneiss et des terroirs aérés. Vin de gastronomie par excellence pour amateurs de Riesling secs, tendus, cristallins et nerveux...

Indication de consommation :

Peut être servi avec tous les mets nécessitant un vin blanc sec : crustacés, fruits de mer, poissons (grillés ou en sauces), viandes blanches et bien entendu les fromages de chèvre frais.

A boire de suite, mais développe des arômes très fins avec une belle note minérale en vieillissant.

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel

Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu. Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles. Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sécheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges. Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Domaine
Louis Sipp

5, Grand Rue
68150
RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com