

HAGEL 2017

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 d'agrumes et minérales. 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 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