

## HAGENAU 2015

Marnes et argiles - Rond, velouté, équilibré



### Appellation :

Alsace

### Lieu-dit :

Hagenau, terroir de vieilles vignes situées sur les coteaux au nord de Ribeauvillé.

### Nature du sol :

Sur une roche mère constituée de marne et de conglomérat argileux de l'Oligocène, nos coteaux du Hagenau se caractérisent par des sols limono-argilo-sableux. La fissuration de la roche calcaire sous-jacente assure une bonne implantation racinaire et une réserve d'eau importante aux vignes pour une bonne maturation des raisins.

### 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 :

Vins issus de la co-vinification de quatre cépages présents sur ce lieu-dit. Les divers cépages présents sur ce Cru aboutissent à un vin très expressif, au nez floral et épicé. La bouche est veloutée et ronde mais sans lourdeur.

### Indication de consommation :

Servi à une température comprise entre 8 et 11°C, ce vin sec accompagnera avec bonheur les plats exotiques, les risottos et viandes blanches en sauces délicatement relevées, ou encore les fromages à pâtes cuites. Par son caractère gras et rond, il pourra même être servi su des desserts peu sucrés.

Consommé jeune, ce vin dévoilera tout son fruité, mais les années révéleront la complexité typique des grands terroirs de Ribeauvillé.

### 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](http://www.sipp.com)