

HAGENAU 2014

Marnes et argiles - Sec, velouté, tendu



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 tendue par une délicate fraîcheur.

Indication de consommation :

Servi à une température comprise entre 8 et 11°C, ce vin sec accompagnera avec bonheur les plats exotiques, les poissons et viandes blanches en sauces délicatement relevées, les fromages frais. Par son caractère gras et sec, il pourra même être servi tout au long du repas.

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

Le millésime 2014 :

Après une très courte pause hivernale, le débourrement des vignes a eu lieu de manière exceptionnellement précoce au début du mois d'avril. Le début du cycle a été marqué par une sécheresse inhabituelle en mars et avril avec respectivement 16 et 26 mm de pluie. Les quelques précipitations du mois de mai (57 mm) ont permis le développement des vignes. Le mois de juin, avec ses bonnes conditions météorologiques a rendu possible une belle floraison. Toutefois quelques Riesling et Gewurztraminer ont souffert de coulure. L'arrivée de la pluie vers mi-juillet (139 mm sur le mois) a assuré un bon développement de la végétation et des raisins. Malgré un mois d'août frais et relativement humide, le mûrissement des raisins a bien avancé et les acidités ont été préservées. Les vendanges ont pu démarrer le 14 septembre et se sont déroulées sous des conditions météorologiques idéales avec seulement 35 mm de précipitations sur les 4 semaines de vendanges.

Ce que la presse en pense:

Vin cité par le Guide Bettane & Desseauve 2016 avec la note de 15/20: "De larges parfums d'agrumes et de fruits jaunes emplissent le verre, une bouche agréable et toujours sur ce registre parfumé, une belle acidité et de beaux espoirs pour son évolution".



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com