

## MUEHLFORST 2017

Marnes calcaires (Muschelkalk) - Mûr, large et horizontal



### Appellation :

Alsace

### Lieu-dit :

Muehlforst, terroir de vieilles vignes situées sur les coteaux au sud de Ribeauvillé.

### Nature du sol :

Le Muehlforst se situe dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ces vignobles, situés sur une butte entre Ribeauvillé et Hunawir, se caractérisent par des sols profonds marno-calcaires sur un substrat de Muschelkalk (calcaire coquillier). Ils permettent de produire des vins de belle matière, tendus par une large structure et exprimant un agréable caractère fruité.

### 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 :

Nez expressif et d'une très grande finesse sur des notes fruitées. Attaque franche en bouche, vin de belle matière, avec une large structure combinée à un agréable caractère de vin sec et racé. Un vin typique des sols calcaires par son toucher de bouche exprimant une acidité mûre, large et horizontale.

### Indication de consommation :

Ce Riesling de plaisir accompagne merveilleusement tous les mets nécessitant un vin blanc sec mais charnu : crustacés, poissons grillés et accommodés, viandes blanches, choucroute, mais aussi raclette, fondue ou fromages de chèvre. Jeune, il s'apprécie pour son caractère fruité, mais son terroir lui promet un beau vieillissement sur des notes délicatement minérales.

### 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. Les vins issus de ce millésime présentent une belle variété aromatique, une belle élégance grâce à une fraîcheur présente mais non invasive. Assurément un très beau millésime...



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)