

Muscat 2019 Bio'S

Tout le fruit du raisin au nez et en bouche.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé : Scherbengans, Haguenau et Castel.

Les terroirs de Ribeauvillé se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les MUSCAT se trouvent en général sur les terrains légers, précoces, bien exposés, et à l'abri du vent (afin de protéger la fleur) tels que : Castel, Scherbengans.

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 :

Robe jaune pâle aux reflets verts, nez fin et élégant rappelant très fortement les arômes du raisin Muscat. En bouche, l'attaque est franche, rapidement relayée par une belle expression du fruit. Vin rond avec une finale gourmande et fraîche.

Indication de consommation :

Idéal à l'apéritif ou lors d'une réception. Certains l'associent avec les asperges. Accompagne très bien les fraises. A boire de suite ou au maximum dans les 2 à 3 ans afin de profiter au maximum de l'expression de son fruit.

Vinification :

Les MUSCAT ont été récoltés dès les premiers jours des vendanges afin d'éviter la dégradation des arômes du MUSCAT. En effet, au delà de la maturité, la concentration des arômes de MUSCAT (terpénols, linalols, citonellols, nérols et géraniols) baisse de manière significative. Assemblage de Muscat d'Alsace (environ 60%) et de Muscat Ottonel (40%).

Le millésime 2019

Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n'a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s'est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n'a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés.

Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n'ont pas perturbé le bon déroulement.

Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com