

Muscat 2018 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 glacis 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. 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 géranols) baisse de manière significative. Assemblage de Muscat d'Alsace (environ 60%) et de Muscat Ottonel (40%).

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel

Contrasté : Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu.

Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sécheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges.

Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com