

Pinot Blanc 2018

Fruité et frais. Un vin de plaisir pour une consommation décomplexée. Frais, léger et désaltérant, avec un délicat fruité.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés sur les coteaux autour de Ribeauvillé : Straeng, Weinbaum, Vorderer Weinbaum... Les terroirs à l'origine de ce vin 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 parcelles de PINOT BLANC se trouvent en général dans les terrains lourds et profonds (Straeng), ainsi que dans les parties du vignoble les moins précoces (Weinbaum).

Caractère du vin :

Belle robe jaune pâle aux reflets verts, nez fruité dans la famille des agrumes. Fruité, frais, équilibré en bouche. Un vin de plaisir.

Indication de consommation :

Vin très polyvalent qui accompagne avec bonheur : charcuteries, salades, fruits de mer, crustacés, poissons grillés, poissons accommodés, quiches, tourtes, soufflés, viandes blanches et volailles et enfin les asperges.

A boire de suite afin de profiter de son caractère fruité et délicatement désaltérant.

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