

Pinot Gris 2018

Ouvert et fruité, ample et équilibré.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé.

Nature du sol :

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 Pinot Gris se trouvent en général sur des terrains lourds et pas trop chauds. Ils supportent des terrains moins bien exposés au soleil car ce cépage est relativement précoce. Ces situations permettent d'obtenir des vins avec une belle fraîcheur, gage d'équilibre, mais aussi de potentiel de garde.

Caractère du vin :

Belle robe jaune aux reflets ambrés. Nez complexe et fumé avec à des notes de fruits mûrs. La bouche est ample, ronde et ciselée d'une délicate fraîcheur conférant une belle longueur au vin. Un Pinot Gris sec, frais et équilibré qui adopte à merveille les cuisines les plus variées.

Indication de consommation :

Idéal avec le foie-gras, les poissons en sauce, les viandes blanches et même les viandes rôties. Le Pinot Gris est un vin très polyvalent qui peut être bu tout au long du repas.

A boire de suite, mais conforte la complexité de son nez en vieillissant comme tous nos Pinot Gris.

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