

Pinot Gris 2021

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 2021 :

Le millésime 2021 avait bien démarré, avec un hiver plutôt froid et quelques épisodes neigeux sans impact sur les vignes endormies. Une première alerte s'est produite en avril lorsque le thermomètre a frisé les températures négatives et que le gel menaçait. Si nos vignes ont globalement moins souffert que dans la plupart des autres régions viticoles françaises, 10 à 20% des bourgeons ont gelé, réduisant dès le printemps le potentiel de production de certaines parcelles.

Démarré rapidement dès la fin avril, le développement végétatif a été marqué par des conditions climatiques extrêmes et de longues et fréquentes périodes de pluies en mai, juin et surtout juillet, périodes pendant lesquelles il a été très difficile d'intervenir dans nos vignes et de positionner les traitements préventifs des maladies cryptogamiques. D'après nos anciens, jamais le mildiou n'avait trouvé un terrain aussi favorable à son développement, provoquant de fortes pertes sur certains cépages, de la famille des pinots notamment, et sur certains secteurs.

Initiées le 21 septembre, avec une équipe resserrée mais motivée, les vendanges se sont déroulées sous d'excellentes conditions climatiques et un été indien particulièrement éclatant.

Nous avons entrepris un travail de récolte minutieux, destiné à ne sélectionner que les plus belles grappes. En laissant le temps aux raisins d'atteindre leur pleine maturité il a été possible de préserver toute leur fraîcheur. Et à la fin des vendanges, mi-octobre, nous avons même été gratifiés par un constat de Vendanges Tardives dans nos parcelles de Gewurztraminer Grand Cru Osterberg !



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com