



Pinot Gris 2009 Réserve Personnelle

Domaine
Louis Sipp

Vin riche, souple et structuré.

5, Grand Rue
68150
RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Cuvée issue d'une sélection de Pinot Gris des coteaux marno-calcaro-gréseux de Ribeauvillé orientés Sud/Sud-Ouest.

Nature du sol :

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 glaciaires 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 car ce cépage est relativement précoce.

Caractère du vin :

Vin présentant une belle robe jaune or aux notes ambrées. Le nez est complexe, avec des notes miellées ainsi que des touches de fruits exotiques. Vin issu de raisins atteints de botrytis présentant un caractère moelleux bien soutenu mais contrebalancé par une délicate acidité pour donner un vin élégant.

Indication de consommation :

Idéal avec le foie-gras par son côté moelleux, les plats exotiques et les desserts. Ce Pinot Gris peut aussi accompagner un fromage à pâte cuite tel que le Comté ou le Beaufort.

Le millésime 2009 :

Après un débourrement tardif dû aux rigueurs hivernales, la floraison est intervenue début juin, c'est-à-dire plus tôt qu'une année normale grâce à la remontée rapide des températures des mois d'avril et de mai. Elle s'est en général bien déroulée, de même que la nouaison. Cette avance d'une quinzaine de jours s'est maintenue malgré un mois de juillet assez maussade. Le mois d'août, chaud et très ensoleillé, a assuré des conditions idéales de maturation des raisins. Les vendanges démarrées précocement dans nos vignobles, le 8 septembre 2009, ont été marquées par des conditions météorologiques idéales. Les précipitations ont été très faibles et le soleil a prédominé pendant toute la durée des vendanges. Les températures quasi caniculaires certains jours combinées aux nuits relativement fraîches nous ont permis de gérer la récolte des raisins à partir des données concernant leur richesse et leur maturité mais surtout à partir de leur acidité. Nous avons en effet veillé à rentrer des raisins dont l'acidité, gage de fraîcheur dans les vins, avait été préservée. Les superbes conditions générales de ce millésime alliant précocité, maturité et état sanitaire parfait nous laissent entrevoir des vins de grande tenue.