



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2005 Coeur de Tries

Exemplaire expression de Botrytis Cinerea (pourriture noble) sur Pinot Gris



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com

Appellation :

Alsace avec la mention "Sélection de Grains Nobles"

Lieu-dit :

Cette Sélection de Grains Nobles a été réalisée dans les parcelles jouxtant le Grand Cru Osterberg.

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 glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine.

Les PINOT GRIS ayant donné cette cuvée se trouvent sur des terrains marneux, caillouteux avec quelques points de calcaire et de grès. La combinaison du calcaire et des marnes profondes est très favorable pour l'élaboration de Sélection de Grains Nobles. Les marnes (argiles) assurent un apport régulier en eau à la vigne. Cet apport régulier en eau est crucial pour permettre au raisin de mûrir régulièrement. Les calcaires, en permettant aux raisins de conserver des niveaux d'acidité élevés, apportent de la structure aux vins, ce qui leur évite toute lourdeur. Cet équilibre entre forte maturité et acidité noble est la signature d'un grand terroir à vins liquoreux.

Caractère du vin :

Belle robe jaune d'or. Nez très intense et d'une grande pureté marqué par le miel, l'abricot sec, le coing et la lavande. Au palais, vin ample riche et gras mais sans aucune lourdeur grâce à la présence d'un beau support acide.

Indication de consommation :

Vin idéal à boire avec tout met appelant un grand vin liquoreux. A notre avis, il peut bien surtout aussi être apprécié en tant que tel.

Ce vin est bien évidemment prêt à boire dès à présent. Sa structure, sa concentration et sa puissance lui permettront cependant d'affronter les années en toute tranquillité.

Le millésime 2005 :

Fin 2004 et début 2005 ont été marqués par un hiver normal, froid et relativement sec. Le mois d'avril, doux et pluvieux, a favorisé le débourrement de la vigne. La floraison s'est déroulée sous des températures élevées qui se sont prolongées de mi-juin à fin juillet, favorisant la croissance de la vigne. Après un mois d'août contrasté, agréable au début, puis plus frais en deuxième partie, les raisins affichaient de belles acidités. Le très beau temps du mois de septembre a permis une parfaite maturation des raisins tout en conservant un état sanitaire exceptionnel des grappes. L'hiver sec, la relative rareté des précipitations, le très beau mois de septembre et la gestion de nos vignobles, ont entraîné des très faibles rendements dans nos vignes : 55 hl/ha pour l'appellation Alsace, 30 hl/ha pour les Grands Crus. Sur ce point, cette année est à comparer avec le millésime 2003. En résumé, nous pouvons qualifier ce millésime en trois points : très faibles rendements - état sanitaire parfait - belles acidités mûres. Les clés d'une grande année!!

La production de Sélections de Grains Nobles :

Pour avoir droit à la Mention spécifique "Sélection de Grains Nobles" fixée par décret ministériel du 01.03.1984, un vin d'Alsace doit remplir les conditions suivantes :

- être issu d'un cépage unique et être déclaré et vendu avec mention de ce cépage
- être présenté avec indication du millésime
- être issu de parcelles de vignes qui ont fait l'objet d'une déclaration préalable à l'INAO
- être issu de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (306 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucun enrichissement
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique

Cœur de Tries :

Les raisins ayant donné ce vin ont été récoltés au cours d'une Tries très sélective où l'on a veillé à ne garder que les baies atteintes de Pourriture Noble ou desséchées par le soleil par passerillage. Ces baies recueillies grain à grain avaient un degré d'alcool potentiel supérieur à 23%.

Plusieurs raisons expliquent la régularité de la prise du Botrytis sur ces parcelles :

- La vigne est peu vigoureuse. De par sa faible vigueur, la production est très réduite et la vigne est peu sensible aux maladies. Cela permet d'obtenir des raisins sains, très mûrs, qui constituent un bon substrat pour le développement du Botrytis sous sa forme noble.
- Grâce au travail du sol, la vigne est très bien implantée dans le sous-sol marneux ce qui permet une alimentation hydrique régulière indispensable à une bonne maturation des raisins.
- Par ailleurs comme dans tous les sols présents autour de Ribeauvillé, il y a des traces de calcaire. Ce calcaire permet de préserver un bon niveau d'acidité dans le vin. Ce qui est favorable à son vieillissement et à son équilibre.
- Enfin Ribeauvillé bénéficie de vents frais durant les nuits d'été provenant des Vosges et sortant de la vallée située derrière Ribeauvillé. Ces vents, en abaissant les températures nocturnes ralentissent la dégradation des acides au sein des baies de raisin. Toutes ces caractéristiques très locales - microclimatiques mais aussi géologiques - font de ce coteau un grand terroir à vins liquoreux.

Vinification:

Manual harvest of berries attacked by noble rot only. Smooth and long pressing of the grapes. Traditional vinification process with temperature control.

Ce que la Presse en pense :

Vin cité dans le Guide Bettane & Desseauve 2009 avec la remarquable note de 19/20 : "Cuvée exceptionnelle au nez très pur sur le miel, l'abricot sec et le citron confit, très riche en bouche, avec une liqueur intense qui conserve une grande finesse".

Par ailleurs, ce vin a obtenu un « Coup de Cœur » 2 étoiles dans le Guide Hachette 2009: "La robe est brillante, jaune d'or soutenu, prélude à un nez expressif et complexe, marqué par le botrytis où le miel se marie à une touche de lavande. Le palais gras bénéficie d'un excellent support acide qui donne une impression de légèreté, fait ressortir les puissants arômes de coing et de cognac, et souligne la finale longue et pure. Cette bouteille peut être dégustée pour elle-même; elle est prête mais devrait se bonifier pendant deux ou trois ans".

Vin cité par le Guide de la Revue du Vin de France 2009 avec la note de 17.5/20: "Le Pinot Gris SGN 2005 est fin, velouté et savoureux: un modèle d'harmonie et de finesse".

Données techniques :

Alcool : 12.2% | Sucres résiduels : 187 g/l | Date des vendanges : 12 octobre 2005