



Pinot Gris Vendanges Tardives 2015

Moelleux, complexe et bien équilibré.

Appellation :

Alsace avec la mention "Vendanges Tardives"

Lieu-dit :

Sélection parmi les meilleurs terroirs situés sur les coteaux autour de Ribeauvillé : Unterturnert, Kesselacker, Castel.

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. Il s'agit de vignes situées sur les coteaux au dessus des sources d'eau minérale Carola.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression renforcée du terroir :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT avec le millésime 2008. Depuis 2012, le cahier des charges intègre aussi les opérations faites en cave de sorte que nous pouvons maintenant parler de vins biologiques. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Belle robe jaune typique d'un vin issu de raisins atteints de Botrytis. Le nez présente des notes de miel et de fruits exotiques. Vin suave, ample et long en bouche avec une délicate tension typique des terroirs de Ribeauvillé et du millésime 2015. Celle-ci évite toute lourdeur au vin.

Indication de consommation :

De par son côté moelleux, ce vin est idéal avec le foie gras ou certains poissons fumés issus des cuisines nordiques et asiatiques. Il peut aussi accompagner des desserts non chocolatés. A nos yeux, une autre façon de le savourer est de le boire seul pour lui-même.

A boire de suite, mais conforte sa complexité en vieillissant (ce que sa structure lui permettra sans difficulté).

Le millésime 2015:

Ce Millésime fait suite à un hiver doux où il n'a que très peu gelé ce qui n'a pas permis aux sols de se structurer correctement. Le débournement vers la mi-avril se situe tout à fait dans la moyenne. Les conditions printanières sont normales aussi bien en termes de précipitations que de températures ce qui rend possible un développement harmonieux de la végétation. Il débouche sur une période de floraison début juin sous de bonnes conditions. Début juillet, une canicule exceptionnelle va occasionner quelques brûlures sur feuilles et sur grappes. Certaines jeunes parcelles dont l'enracinement n'est pas encore très profond commencent à montrer des signes de stress hydrique. Ces conditions météorologiques induisent un développement précoce des vignes. La période de maturation s'étend sur le mois d'août, au moment où quelques précipitations, jamais excédentaires mais souvent suffisantes font leur retour de manière quasi idéale. Les vendanges peuvent ainsi démarrer le 8 septembre sur notre Domaine. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et nous permettent de récolter des raisins dans un état sanitaire exceptionnel. Si la qualité des raisins est au rendez-vous, nous avons à nouveau affaire à un millésime avec des rendements très inférieurs à ce que nous espérons. La période caniculaire de juillet n'a en effet pas aidé le gonflement des baies.

Vinification :

Vendanges manuelles avec sélection des grappes atteintes de surmaturité, vinification classique.

Les règles de production des Vendanges Tardives :

Afin de pouvoir bénéficier de la mention "Vendanges Tardives" ce vin a du remplir les conditions draconiennes de production 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 issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (243 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucune chaptalisation
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com