



Pinot Noir 2016 Bio'S

Vin d'une belle couleur rouge, belle expression de petits fruits rouges et noirs.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs de Ribeauvillé : Straeng, Kastel, Weinbaum...

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 NOIR se trouvent sur des terrains relativement lourds (présence d'argile) et calcaires, précoces et peu productifs. Une grande richesse et un bon état sanitaire sont nécessaires afin de favoriser l'extraction de la couleur.

Une viticulture certifiée Bio :

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 rouge. Nez de petits fruits rouges et noirs. Beau fruit en bouche. Long, frais, vin en pleine évolution vers un bel équilibre.

Indication de consommation :

Accompagne idéalement les charcuteries et salades, les volailles et viandes blanches, les viandes rouges et gibiers, et enfin les fromages. A boire de suite mais arrondira ses tanins en vieillissant.

Le millésime 2016 :

Après un hiver doux et très pluvieux (une année de précipitations sur 6 mois !) les réserves hydriques des sols ont pu être reconstituées. Certaines parcelles situées dans des endroits très humides présentent des symptômes d'asphyxie racinaire dus à l'excès d'eau. Les travaux d'entretien du sol sont rendus difficiles.

La date de débourrement est normale vers la mi-avril avec une floraison qui débute vers la mi-juin sur Ribeauvillé. Le léger de retard du secteur de Ribeauvillé permet à celle-ci de se dérouler dans de bonnes conditions. Les sorties sont belles avec un potentiel de grandes grappes bien conformées. Malheureusement ce beau potentiel sera en partie mis à mal en raison des conditions météorologiques inhabituellement humides et douce qui engendreront une pression du mildiou rarement constatée au cours des 3 dernières décennies conduisant à la perte d'une partie des inflorescences. Sur la période avril-juillet le cumul des précipitations sur Ribeauvillé atteint 360 mm soit plus de 50% des précipitations annuelles. A partir du mois d'août la situation s'inverse totalement avec un arrêt quasi-total des précipitations (25 mm entre août et mi-septembre). Cela permet au vignoble de reprendre un développement plus normal. Les réserves hydriques étant constituées, cet épisode de sécheresse n'aura que peu de conséquences sur nos vignobles de coteaux constituées de vieilles vignes bien enracinées. Un dernier phénomène de brûlures sur certaines grappes exposées à l'ouest conduira de nouvelles pertes de potentiel de récolte lors des chaudes journées d'août.

On l'aura compris, 2016 aura été marqué par l'eau et le feu ! Malgré cela, nous abordons les vendanges avec une récolte qui tiendra toutes ses promesses.

Vinification traditionnelle en vin rouge



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com