

## Pinot Noir 2018 Réserve Personnelle

Fruité, ouvert et puissant.

### Appellation :

Alsace

### Lieu-dit :

Sélection de raisins provenant de coteaux autour de Ribeauvillé

### 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 Noir ayant donné naissance à cette cuvée sont issus de coteaux autour de Ribeauvillé favorables à l'obtention d'une belle maturité combinée à un bon état sanitaire. Ces deux facteurs sont nécessaires afin de favoriser l'extraction de la couleur.

### Caractère du vin :

Belle robe rouge profond. Nez complexe et ouvert exprimant des fruits rouges et noirs. Bonne charpente, fruité, ample, et puissant. Vin en pleine évolution vers un bel équilibre.

### Indication de consommation :

Vin jeune à ouvrir peu avant sa dégustation.

Accompagne idéalement les charcuteries et salades, les volailles et viandes blanches, les viandes rouges et gibiers, et enfin quelques rares fromages.

A boire de suite mais arrondira ses tanins en vieillissant.

### Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel

Contrasté : Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu.

Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sécheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges.

Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)