



## RIBEAUVILLE 2019

Fruité, frais et facile à boire.

### Appellation :

Alsace

### Lieu-dit :

Grands terroirs de qualité situés sur le haut des coteaux sud de Ribeauvillé.

### Nature du sol :

Les terroirs de Louis SIPP 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.

Les parcelles de vignes ayant donné le RIBEAUVILLE se trouvent dans les terrains marno-calcaro-gréseux sur les coteaux sud de Ribeauvillé.

### 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 :

Un beau nez fruité et pur caractérise ce vin. La bouche est gourmande avec une délicate fraîcheur. Un vin facile à boire.

### Indication de consommation :

Vin très polyvalent qui accompagne avec bonheur : Charcuteries, salades, fruits de mer, crustacés, poissons grillés, poissons accommodés, quiches, tourtes, soufflés, viandes blanches et volailles et, en saison, les asperges.

A boire de suite afin de profiter de son caractère fruité et délicatement désaltérant. Un vin de plaisir immédiat.

### Le millésime 2019

Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n'a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s'est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n'a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés.

Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n'ont pas perturbé le bon déroulement.

Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.

### Ce que la presse en pense :

Vin noté 88/100 par le Guide de la Revue du Vin de France 2022



**Domaine Louis Sipp**

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