

Riesling 2017 Bio'S

Fruité, tendu et racé, sec avec une belle finesse.



Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé : Ellenweier, Colmarer Weg, Mittlerer Forst...

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. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Nos parcelles de RIESLING sont situées sur les alluvions sablo-caillouteux en plaine (Colmarer Weg) et sur les coteaux à composante marno-calcaire.

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 :

Nez très ouvert, fruité (arômes d'agrumes, de fruits exotiques et d'anis étoilé) avec une remarquable pureté et une grande finesse. Attaque franche. Vin sec et structuré par la fraîcheur du millésime 2017, avec une belle persistance et un agréable équilibre.

Indication de consommation :

Peut être servi avec tous les mets nécessitant un vin blanc sec : crustacés, fruits de mer, poissons (grillés ou en sauce), viandes blanches et, bien entendu, la choucroute. N'oublions pas les fromages tels que les fromages de chèvre par exemple. A boire de suite, mais développe des arômes très fins sur d'agréables notes minérales en vieillissant. Vin ayant un beau potentiel de garde.

Le millésime 2017 :

L'hiver 2016-2017 est assez sec. Les précipitations ne sont pas suffisantes pour reconstituer les réserves hydrique des sols. Le mois de janvier est marqué par une longue période de journées aux températures négatives, pouvant descendre jusqu'à -10°C. Ceci est très bénéfique pour la structuration des sols.

Grâce à des températures supérieures à la normale vers la mi-mars, le débourrement est relativement précoce. La floraison se déroule ensuite sous de bonnes conditions. Un bel été conforte la précocité du millésime.

Outre la précocité de ce millésime, ce qui est marquant est la faible quantité des récoltes. Plusieurs facteurs expliquent cela : gel, grêle, sécheresse (mois de 250 mm de précipitations d'avril à août), coup de vent. C'est l'accumulation de ces facteurs qui a provoqué une diminution des rendements comme cela n'avait pas été vu depuis des décennies

Nous démarrons les vendanges le 7 septembre dans de très bonnes conditions, avec des raisins présentant un excellent état sanitaire. Les vendanges se déroulent sans difficulté, en raison de conditions météorologiques particulièrement favorables. Il est ainsi possible de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité sans avoir à tenir compte de la pression des conditions météorologiques.

Les vins issus de ce millésime présentent une belle pureté aromatique, une belle élégance grâce à une fraîcheur présente mais non invasive. Assurément un très beau millésime...

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com