

Riesling Vendanges Tardives 2005 Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

Riche, minéral et équilibré.

Appellation :

Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé avec la mention "VENDANGES TARDIVES"

Lieu-dit :

Coteau Kirchberg à Ribeauvillé. Classé Grand Cru par décret de 1975, ce terroir est reconnu de longue date comme étant exceptionnel. Il a été cité pour la première fois en 1328. Les écrits actuels des meilleurs spécialistes des Grands Crus d'Alsace confirment unanimement que ce terroir fait partie de l'élite des Grand Crus alsaciens.

Nature du sol :

Ce coteau bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest qui, associée à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Son substrat est constitué, en aval, de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du Muschelkalk inférieur, en amont, de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen. Des sols argileux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. Nos parcelles de Riesling se situent au cœur historique du Grand Cru, d'une part dans la pente marquée située au Sud et d'autre part dans la partie centrale du plateau. La roche mère est située à une cinquantaine de centimètres de la surface. Cela oblige les vignes à plonger leurs racines profondément.

Caractère du vin :

Ce Kirchberg est issu de tries de raisins atteints partiellement de pourriture noble et de raisins passerillés (dont les sucres et les acides ont été concentrés sous l'action de dessèchement par le vent). Son expression aromatique traduit parfaitement ses origines. On trouve ainsi au nez des arômes typiques du botrytis (fruits mûrs, fruits confits) mais aussi l'expression traditionnelle des Riesling Kirchberg où les agrumes sont associés aux épices et aux notes florales. La bouche est grasse, ample et douce. Les sucres sont certes présents, mais sans caractère pâteux. Les raisins partiellement passerillés apportent une fraîcheur et une droiture qui lui permettent d'éviter tout lourdeur. Vin cohérent, élégant et remarquable dans son expression.

Indication de consommation :

Ce vin peut se suffire à lui même et être apprécié entre amis.

Il accompagnera aussi parfaitement les plats de cuisine exotiques de caractère mêlant le sucré et le salé. Les fromages de chèvre bien affinés se marient très bien avec ce Riesling. Pour terminer le repas en beauté, il est aussi possible de le savourer au dessert accompagné de salades de fruits où les agrumes sont associés aux fruits exotiques.

En raison de son expression intense et complète actuelle, ce Riesling Kirchberg Vendanges Tardives peut être dégusté dès aujourd'hui. Sa structure lui permet d'entrevoir des décennies d'évolution et de transformation pour le plus grand plaisir des amateurs de Riesling.

Le millésime 2005 :

Fin 2004 et début 2005 ont été marqués par un hiver normal, froid et relativement sec. Le mois d'avril, doux et pluvieux, a favorisé le débourrement de la vigne. La floraison s'est déroulée sous des températures élevées qui se sont prolongées de mi-juin à fin juillet, favorisant la croissance de la vigne. Après un mois d'août contrasté, agréable au début, puis plus frais en deuxième partie, les raisins affichaient de belles acidités. Le très beau temps du mois de septembre a permis une parfaite maturation des raisins tout en conservant un état sanitaire exceptionnel des grappes. L'hiver sec, la relative rareté des précipitations, le très beau mois de septembre et la gestion de nos vignobles, ont entraîné des très faibles rendements dans nos vignes : 55 hl/ha pour l'appellation Alsace, 30 hl/ha pour les Grands Crus. Sur ce point, cette année est à comparer avec le millésime 2003. En résumé, nous pouvons qualifier ce millésime en trois points : très faibles rendements - état sanitaire parfait - belles acidités mûres. Les clés d'une grande année!

Ce que la presse en pense:

Vin noté 17/20 par le Guide Bettane & Desseauve : "issu du tri de raisins botrytisés à la vendange de la cuvée, le vin est encore jeune, avec un nez de fruits exotiques et une bouche moelleuse de grande finesse, minérale, avec une grande pureté. La fraîcheur du jus est remarquable, donnant une finale longue et très pure sur des arômes de mandarine. A garder pour que le bouquet gagne en complexité".

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