ROTENBERG 2018

Calcaires rouges - opulent, riche et équilibré.

Appellation :
Alsace

Lieu-dit :
Les raisins ayant donné naissance à cette cuvée proviennent exclusivement du Lieu-dit Rotenberg situé dans la partie Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes.

Nature du sol :
Le lieu-dit Rotenberg se trouve dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Les sols rouges-orangés lui ont donné son nom : "la colline rouge". Ce sont des limons sablo-argileux, des calcaires limono-argilo-sableux et des cailloux calcaires jaune beige orangé. Ils reposent sur une dalle dure constituée de calcaire et de marne gréseuse. Ces sols sont riches en oxydes de fer qui leur donnent cette couleur rouge.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression du terroir renforcée :
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 couleur jaune aux reflets or blanc. Le nez est expressif, riche et complexe. Il présente des notes de fruits mûrs trahissant la belle maturité des raisins, mais aussi un caractère épicé typique de ce cépage. Le palais est ample et gras avec une pointe de douceur (liée à la forte maturité des raisins de ce millésime). Grâce à la présence de calcaire dans le sol, la fin de bouche est longue, fraîche, citronnée sans lourdeur. Cette élégance dans ce vin constitue la signature de ce terroir.

Indication de consommation :
Foie-gras, cuisine exotique et épicée, cuisines au curry, fromage de Munster, fromages bleus (Roquefort, Stilton), gâteaux (truffes au chocolat) et mets sucrés. Constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions.
Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel
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 sècheresse 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