



STEINACKER 2019

Graves de pieds de côteaux - enjôleur, ample et fruité.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Steinacker

Nature du sol :

Les terroirs du Steinacker se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé.

Le Steinacker est situé au pied des terrasses de la vallée du Rhin sur des cônes alluviaux caillouteux de la rivière vosgienne qui débouche de la vallée située derrière Ribeauvillé.

Les sols sont bruns, acides et squelettiques. Ils sont constitués de limon sableux et graveleux avec une charge en galets de surface pouvant aller jusqu'à 50% de galets siliceux. Ils reposent sur un cailloutis de profondeur variant généralement entre 50 et 90 cm. Dans certaines parties un horizon intermédiaire argileux est présent.

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 sur des notes florales et fruitées (fruits mûrs). La bouche est fruitée, gourmande et ample, mais bien équilibrée par une délicate fraîcheur. Vin encore jeune mais de grande expression, sur un équilibre orienté plaisir et de belle longueur. Un vin "confortable"...

Indication de consommation :

Peut être servi avec tous les mets nécessitant un vin blanc sec : crustacés, fruits de mer, poissons (grillés ou en sauces), Saint Jacques, viandes (volailles mais aussi veau). N'oublions pas les fromages tels que les fromages de chèvre frais. A boire de suite, mais développe des arômes très fins avec une belle note minérale en vieillissant.

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.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com