



TROTTACKER 2017

Argiles calcaires profonds - Expressif et fruité au nez. Sec et gras en bouche.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Terroirs du TROTTACKER, concentrés à l'est du Grand Crus Osterberg à Ribeauvillé

Nature du sol :

Les terroirs de Ribeauvillé se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés, (comparable à un clavier de piano) unique en son genre de par la diversité des sols présents sur un espace aussi restreint.

Les vignes du Trottacker se trouvent sur un substrat d'argiles calcaires profonds (marnes argileuses de l'Oligocène, du Trias et du Lias).

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 :

Belle robe jaune or. Le nez est ouvert fruité et d'une grande pureté, il présente des notes de fruits mûrs et de fruits exotiques. La bouche est pure, le vin est sec et gras. Un vin très équilibré qui trouvera de beaux accords mets/vins.

Indication de consommation :

Idéal à l'apéritif, avec le foie-gras, les poissons fumés, les plats exotiques et les desserts. Ce Trottacker peut aussi accompagner les fromages à pâtes cuites tels que les Gruyère, Beaufort ou Comté bien affinés.

A boire de suite, mais conforte la complexité de son nez en vieillissant comme tous nos Crus issus des terroirs de Ribeauvillé.

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