



## TROTTACKER 2018

Argiles calcaires profonds - Expressif et fruité au nez. Souple et moelleux en bouche. Un vin de plaisir.



### 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 souple et moelleux. Un vin opulent et exhubérant.

### Indication de consommation :

Idéal à l'apéritif, avec le foie-gras, 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 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel

Contrasté : 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 sécheresse 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](http://www.sipp.com)