Alsace Grand Cru KIRCHBERG de RIBEAUVILLE 2018 Riesling

Ouvert, sec et gourmand

Appellation :
Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

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 dans le 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.

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 :
Nous sommes à nouveau en présence d'un millésime solaire pour le Grand Cru Kirchberg avec un vin très représentatif de ce Grand Cru en millésime solaire. Au nez, l'expression immédiate traduit la belle maturité des raisins. Attaque racée en bouche, vin droit, sec avec quelques notes minérales. La construction de ce vin laisse présager une très belle évolution dans le temps...

Indication de consommation :
Accompagne avec bonheur chaque met aimant un grand vin blanc sec et aromatique : fruits de mer et crustacés, poissons de rivières, poissons en sauce, noix de St Jacques, viandes blanches mais aussi fromages doux, fromages de chèvre. Il peut aussi accompagner tout un repas.

Même s'il peut être apprécié dès à présent sur ses arômes primaires, ce vin est très jeune et gagnera à vieillir en bouteille pour développer tout le bouquet et la complexité des grands Kirchberg. Compte tenu de la structure du vin conférée par le terroir du Grand Cru Kirchberg, nous pensons que ce vin saura vieillir harmonieusement, comme souvent les Kirchberg.

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 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