



Alsace Grand Cru KIRCHBERG de RIBEAUVILLE 2017 Riesling

Elégant, complet et aérien

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 en présence d'un millésime solaire pour le Grand Cru Kirchberg. Au nez les arômes traduisent la belle maturité des raisins. Attaque ample 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 2017 :

L'hiver 2016-2017 est assez sec. Les précipitations ne sont pas suffisantes pour reconstituer les réserves hydriques 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...

Ce que la presse en pense :

17/20 dans le Guide Bettane & Desseauve 2020



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com