Alsace Grand Cru KIRCHBERG de RIBEAUVILLE 2014 Pinot Gris

Puissant, sec, racé avec un bel équilibre.

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 Pinot Gris se trouvent sur la partie supérieure du coteau.

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 :
Avec ce millésime, nous revenons aux racines du Kirchberg. Avec 5 g/l de sucres résiduels et une belle acidité mûre nous avons un Grand Vin racé. A ce stade, le nez est retenu sur des notes fruitées et fumées. C'est normal. Nos Kirchberg s'expriment dans la durée. Le bouche est caractéristique du Grand Cru Kirchberg : un vin se goûtant gustativement sec, gras, avec une belle salinité et structuré par une acidité traçante en fin de bouche et typique du millésime 2014. L'équilibre entre l'ampleur en bouche et la finale longue et sapide est remarquable sur ce vin.

Indication de consommation :
Vin idéal avec les crustacés (homards, langoustes), les coquilles St Jacques, les poissons accommodés ainsi que les viandes blanches. Le Pinot Gris Kirchberg est très polyvalent et peut être bu tout au long du repas.
Il peut être bu immédiatement sur son côté fruité mais gagne à vieillir en bouteille pour développer tout son bouquet. Sa structure lui permet d'attendre les années.

Le millésime 2014 :
Après une très courte pause hivernale, le débourrement des vignes a eu lieu de manière exceptionnellement précoce au début du mois d'avril. Le début du cycle a été marqué par une sècheresse inhabituelle en mars et avril avec respectivement 16 et 26 mm de pluie. Les quelques précipitations du mois de mai (57 mm) ont permis le développement des vignes. Le mois de juin, avec ses bonnes conditions météorologiques a rendu possible une belle floraison. Toutefois quelques Riesling et Gewurztraminer ont souffert de coulure. L'arrivée de la pluie vers mi-juillet (139 mm sur le mois) a assuré un bon développement de la végétation et des raisins. Malgré un mois d'août frais et relativement humide, le mûrissement des raisins a bien avancé et les acidités ont été préservées. Les vendanges ont pu démarrer le 14 septembre et se sont déroulées sous des conditions météorologiques idéales avec seulement 35 mm de précipitations sur les 4 semaines de vendanges.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com