



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2016 Riesling

Tranchant, droit et minéral (salin)

Appellation :

Alsace Grand Cru Osterberg

Lieu-dit :

Grand Cru Osterberg sur le ban de Ribeauvillé uniquement. Coteaux exposés Est Sud-Est à une altitude de 250 à 350 m sur des pentes moyennes à fortes profitant d'un excellent ensoleillement. Terroir réputé, l'Osterberg est cité dans des documents du Moyen-âge. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

Nature du sol :

Les sols sont argileux, assez profonds par endroit, caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées. La présence de calcaires dolomitiques et donc de dolomie permet un stockage de l'eau dans le sol et un relargage progressif évitant ainsi tout stress hydrique en année chaude et sèche. Par ailleurs ces sols, de par leur orientation Est Sud-Est et la présence plus importante d'argile, ont pour caractéristique d'être plus froids que ceux du Kirchberg. Les expressions acides sont dites plus "osseuses" ou "austères" comparées à celles du Kirchberg par exemple, ce qui donne des vins de caractère d'une rare tension.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression renforcée du terroir :

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 :

Le nez est retenu à ce stade. Il s'exprime discrètement sur des notes fruitées et minérales. Attaque franche en bouche, fruitée et tendue en bouche sur des arômes d'agrumes. Nous restons avec ce vin dans l'expression typique de Osterberg se traduisant par cette remarquable trame d'acidité mûre qui donne longueur et persistance au vin. Vin sec et tendu.

Indication de consommation :

Vin très jeune qui gagne à vieillir en bouteille pour développer tout son potentiel aromatique.

Accompagne avec bonheur chaque met aimant un grand vin blanc sec et aromatique : fruits de mer et crustacés, poissons grillés ou fumés. Les fromages de chèvre se marient aussi très bien avec ce vin.

Le millésime 2016 :

Après un hiver doux et très pluvieux (une année de précipitations sur 6 mois !) les réserves hydriques des sols ont pu être reconstituées. Certaines parcelles situées dans des endroits très humides présentent des symptômes d'asphyxie racinaire dus à l'excès d'eau. Les travaux d'entretien du sol sont rendus difficiles.

La date de débourrement est normale vers la mi-avril avec une floraison qui débute vers la mi-juin sur Ribeauvillé. Le léger de retard du secteur de Ribeauvillé permet à celle-ci de se dérouler dans de bonnes conditions. Les sorties sont belles avec un potentiel de grandes grappes bien conformées. Malheureusement ce beau potentiel sera en partie mis à mal en raison des conditions météorologiques inhabituellement humides et douce qui engendreront une pression du mildiou rarement constatée au cours des 3 dernières décennies conduisant à la perte d'une partie des inflorescences. Sur la période avril-juillet le cumul des précipitations sur Ribeauvillé atteint 360 mm soit plus de 50% des précipitations annuelles. A partir du mois d'août la situation s'inverse totalement avec un arrêt quasi-total des précipitations (25 mm entre août et mi septembre). Cela permet au vignoble de reprendre un développement plus normal. Les réserves hydriques étant constituées, cet épisode de sécheresse n'aura que peu de conséquences sur nos vignobles de coteaux constituées de vieilles vignes bien enracinées. Un dernier phénomène de brûlures sur certaines grappes exposées à l'ouest conduira de nouvelles pertes de potentiel de récolte lors des chaudes journées d'août.

On l'aura compris, 2016 aura été marqué par l'eau et le feu ! Malgré cela, nous abordons les vendanges avec une récolte qui tiendra toutes ses promesses.

Ce que la Presse en pense :

94/100 - Le Nouveau Bettane+Desseauve 2021

16,5/20 - Bettane et Desseauve 2020 Guide

15,5/20 - Guide de la revue du Vin de France 2020



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com