

Alsace Grand Cru OSTERBERG 2011 Riesling

Fruité, ample, équilibré

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 du terroir renforcée :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT. 2011 est notre quatrième millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Le nez est très ouvert sur des notes minérales et de fruits rouges. Attaque franche en bouche sur une légère rondeur. 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. En ce millésime 2011 très solaire en automne, cette trame est toujours présente mais de manière discrète.

Indication de consommation :

Accompagne avec bonheur tous les mets de caractère s'accordant avec un grand vin blanc équilibré et aromatique : fruits de mer et crustacés, poissons grillés ou fumés, volailles, viandes de canard. Les plats combinant les saveurs sucrées et salées sont aussi parfaits avec ce vin. Enfin, n'oublions pas les fromages de chèvre bien affinés qui permettent de proposer de très beaux accords aussi.

Vin prêt à boire.

Le millésime 2011 :

Tout le monde a certainement encore à l'esprit le mois de décembre 2010 froid (nuit du 26 décembre) et abondamment neigeux. La suite de l'hiver a pourtant été plus douce et ensoleillée que la normale avec des précipitations très faibles (26 resp. 14 mm en janvier et février 2011). Ce déficit de précipitations a duré jusqu'au mois de juin.

Le débourrement a eu lieu avec une quinzaine de jours d'avance sur une année normale. Le temps sec et ensoleillé a permis un rapide développement du cycle végétatif de la vigne avec pour conséquence une floraison avec 2 à 3 semaines d'avance. Les bonnes conditions météorologiques au cours de la floraison ont conduit à une belle mise à fruits. Seules quelques parcelles (Riesling notamment) ont subi des phénomènes de millerandage.

Les mois d'été, plus humides et frais, ont induit un ralentissement du développement de la vigne. A la fin du mois d'août il manquait une cinquantaine de millimètres de précipitations par rapport à 2010 et 2009. Une grande partie du déficit des précipitations a donc été rattrapé.

Durant cette année, le vignoble a été constamment ballotté dans les extrêmes : températures très douces voire chaudes au printemps, sécheresse ensuite, grosses précipitations durant les mois d'été. La difficulté a été de gérer les sols au mieux de manière à éviter une trop forte concurrence de la couverture herbeuse lors de la période sèche et d'avoir de l'herbe ensuite pour absorber les fortes précipitations et éviter un accroissement trop rapide de la taille des baies.

Après toutes ces péripéties, les dates des vendanges ont été fixées au 7 septembre pour les Pinot et au 12 septembre pour les autres cépages.

Les vins de ce millésime sont fruités, fringants et se laissent apprécier rapidement.

Ce que la presse en pense :

Vin retenu dans le TOP 100 et noté 15/20 par Gault & Millau en septembre 2013: "Passé de légères notes de pétrole, c'est la pierre, le bouquet de fleurs et le poivre blanc qui s'affichent au nez, l'ensemble est fort agréable. Guidée par les agrumes, virevoltante, la bouche s'affine et se tend pour finir sur des notes salines".

Vin noté 15/20 par le Guide de la Revue du Vin de France 2014.

Vin cité par le Guide Hachette 2015 : " Dominant Ribeauvillé, l'Osterberg appartenait aux Ribeaupierre, Seigneurs de la Cité. ce Grand Cru marno-calcaire a la réputation d'engendrer des vins puissants et d'un grande finesse aromatique. Ce 2011 répond à ce profil : discrètement floral et fruité au nez, il affiche son ampleur et sa forte carrure dès la mise en bouche, tendu par une belle acidité. La finale est fraîche élégante et d'une grande persistance."



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com