



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2017 Riesling

Notes d'agrumes, sec et élané



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 Ribeauvillé 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 ouvert à ce stade. Il s'exprime classiquement sur des notes fruitées et florales. Attaque délicate, fruitée et gourmande 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 mais sans extrême.

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 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.

Ce que la presse en pense :

Vin cité par le Guide Bettane et Desseauve 2020 avec la note de 16,5/20

Vin cité par le Guide de la Revue du Vin de France 2020 avec la note de 15,5/20

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com