



## Gewurztraminer 2016 Bio'S

Epicé, ample et frais avec une belle longueur.

### Appellation :

Alsace

### Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé : Weissergrund, Hagenau, Unterturnert...

### Nature du sol :

Les terroirs de Louis SIPP se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les GEWURZTRAMINER se trouvent, soit sur des sols profonds, argileux et bien exposés (Hagenau) donnant des vins riches et corsés, soit sur des terrains calcaires et caillouteux plus légers donnant des vins fins et élégants.

### Une viticulture certifiée Bio :

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 :

Belle couleur jaune. Au nez, corsé, épice, légèrement musqué, au bouquet complexe et si caractéristique de ce cépage. La bouche fruitée, ample et fraîche. Cette souplesse est délicatement équilibrée par la fine acidité présente dans ce vin et soutenue par l'effet de la viticulture biologique. Vin d'une grande longueur et d'un bel équilibre. C'est par la structure en bouche plus longue et fraîche que ce vin se distingue de son cousin en viticulture conventionnelle.

### Indication de consommation :

De manière classique le Gewurztraminer accompagne parfaitement les foies gras, les fromages forts (Munster, Roquefort, Stilton), les gâteaux et les mets sucrés. Mais de manière moins orthodoxe, ce vin convient aussi parfaitement aux cuisines exotiques et épicées, aux saumons fumés sauvages. Il constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions. Avec un Gewurztraminer, il faut oser des accords insolites. Ce vin est bien plus polyvalent que l'on imagine ! Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.

### 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 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 douces 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.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)