Pinot Gris Vendanges Tardives 2018

Moelleux avec une belle finesse

Appellation :
Alsace avec la mention "Vendanges Tardives"

Lieu-dit :
Sélection parmi les meilleurs terroirs situés sur les coteaux autour de Ribeauvillé : Unterturnert, Kesselacker, Castel.

Nature du sol :
Les terroirs de Ribeauvillé 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 Pinot Gris ayant donné cette cuvée se trouvent sur des terrains marneux, caillouteux avec quelques points de calcaire. Il s'agit de vignes situées sur les coteaux au dessus des sources d'eau minérale Carola.

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 :
Belle robe jaune typique d'un vin issu de raisins atteints de Botrytis. Le nez présente des notes de miel et de fruits exotiques. Vin riche, ample, elegant avec un bel équilibre et une agréable finesse. Celle-ci évite toute lourdeur au vin.

Indication de consommation :
De par son côté moelleux, ce vin est idéal avec le foie gras ou certains poissons fumés issus des cuisines nordiques et asiatiques. Il peut aussi accompagner des desserts non chocolatés. A nos yeux, une autre façon de le savourer est de le boire seul pour lui même.
A boire de suite, mais conforte sa complexité en vieillissant (ce que sa structure lui permettra sans difficulté).

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel
Contrasté : Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu.

Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sècheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges.

Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection des grappes atteintes de surmaturité, vinification classique.

Les règles de production des Vendanges Tardives :
Afin de pouvoir bénéficier de la mention "Vendanges Tardives" ce vin a du remplir les conditions draconiennes de production suivantes :
- être issu d'un cépage unique et être déclaré et vendu avec mention de ce cépage
- être présenté avec indication du millésime
- être issu de parcelles de vignes qui ont fait l'objet d'une déclaration préalable à l'INAO
- être issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (243 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucune chaptalisation
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com