Sylvaner 2018

Frais, léger et désaltérant, avec un délicat fruité.

Appellation :
Alsace

Lieu-dit :
Divers lieux-dits concentrés autour de Ribeauvillé

Nature du sol :
Les terroirs à l'origine de ce vin 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 SYLVANER se trouvent en général sur les terrains légers et sablonneux.

Caractère du vin :
Robe jaune pâle à reflets verts (typiques d'un vin jeune), remarquablement fruité, bel équilibre en bouche avec une belle structure. Vin frais, agréable et désaltérant.

Indication de consommation :
Vin sec qui accompagnera avec bonheur les entrées froides : salades, charcuteries, crustacés, fruits de mer. Par ailleurs les plats chauds tels que : poissons grillés, quiches, tourtes, soufflés, escargots peuvent aussi être alliés au Sylvaner.
A boire dès à présent afin de garder sa fraîcheur et sa finesse.

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel :
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.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com