

ALSACE Louis SIPP

RIBEAUVILLE • FRANCE
www.sipp.com



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2008



Minerva

ALSACE - BEAUJOLAIS - BORDEAUX - BOURGOGNE - CHAMPAGNE - CORSE - JURA - LANGUEDOC
86 162 186 404 572 630 650 672

LOUIS SIPP



5, Grand-Rue
68150 Ribeauvillé
Tél. 03 89 73 60 01 - Fax. 03 89 73 31 46
louis@sipp.com
www.sipp.com

Ce grand domaine dispose d'un patrimoine important de vignes sur les coteaux de Ribeauvillé, complété par quelques achats. Étienne Sipp mise depuis longtemps sur un travail de qualité pour produire des vins purs de bonne densité : travail des sols et lutte raisonnée dans les vignes avec conversion vers la viticulture biologique, vendange entière au pressurage long et doux, élevage sur lies en foudre. Le résultat est une gamme large et très homogène proposant plusieurs niveaux dans l'expression des terroirs. À partir de 2004, les nouvelles étiquettes mentionnent un indice de sucrosité perçue, permettant de se guider sur l'équilibre des vins qui se montrent plus ou moins moelleux en fonction du millésime. Fleuron historique de la gamme, le riesling grand cru Kirchberg est disponible à la vente sur six millésimes au moins. Une suprématie qui pourrait être remise en cause par le très prometteur riesling grand cru Osterberg, produit depuis le millésime 2004.

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2001

Blanc liqueux | 2008 à 2020 | 23,20 € **16/20**
Un vin au nez frais et complexe qui se montre moelleux en bouche avec une minéralité qui tire le vin en longueur. À conserver quelques années pour que le moelleux se fonde un peu.

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ RIESLING 2004

Blanc | 2007 à 2020 **16,5/20**
Le 2004 se montre ici riche et exotique sans masquer la profondeur et la minéralité propres du Kirchberg. Déjà délicieux sur le fruit, et de grande garde.

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ RIESLING 1999

Blanc | 2007 à 2015 **15,5/20**
Quel plaisir de déguster un grand cru à maturité, au bouquet minéral et racé, le fruit laissant place à une bouche ample et minérale légèrement évoluée.

ALSACE GRAND CRU OSTERBERG GEWURZTRAMINER 2001

Blanc | 2007 à 2015 | 14,20 € **15,5/20**
Un Osterberg surmaturé, moelleux et profond en bouche avec une grande complexité, à parfaite maturité.

ALSACE GRAND CRU OSTERBERG GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2002

Blanc liqueux | 2007 à 2020 | 28 € **16/20**
Combinaison idéale d'un grand terroir et d'un millésime frais, le vin se montre encore très moelleux mais possède beaucoup de finesse et de fraîcheur avec une finale sur les fruits exotiques.

ALSACE GRAND CRU OSTERBERG RIESLING 2005

Blanc | 2007 à 2020 | 14,30 € **16,5/20**
Un vin sec ample et très pur, encore délicatement floral au nez avec une grande profondeur en bouche.

AUXERROIS 2005

Blanc | 2008 à 2010 | 5,30 € **14,5/20**
La petite douceur de ce vin récolté en légère surmaturité accompagne la minéralité et l'acidité pour donner un équilibre tendre et frais.

GEWURZTRAMINER 2005

Blanc | 2007 à 2012 | 7 € **14/20**
Un gewurztraminer mûr et épicé qui conserve de la fraîcheur.

RIESLING 2005

Blanc | 2008 à 2012 | 6,50 € **14/20**
Doté d'une acidité fine et mûre, voilà un riesling classique impeccablement vinifié, léger et sec avec du croquant.

TROTACKER PINOT GRIS 2005

Blanc | 2008 à 2015 | 10,50 € **14,5/20**
Un pinot gris très mûr a donné un vin riche et ample, très bien structuré, au moelleux équilibré par une belle acidité.

Rouge : 2,1 hectares ; pinot 100%.
Blanc : 36,04 hectares ; auxerrois 11%, chardonnay 1,1%, chasselas 1,9%, gewurztraminer 24,8%, muscat 1,4%, pinot 11,5%, pinot gris 13,4%, riesling 28,2%, sylvaner 6,7%. **Production totale annuelle :** 530 000 bt. **Visite :** du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h, samedi de 8 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30, dimanche sur rendez-vous.

