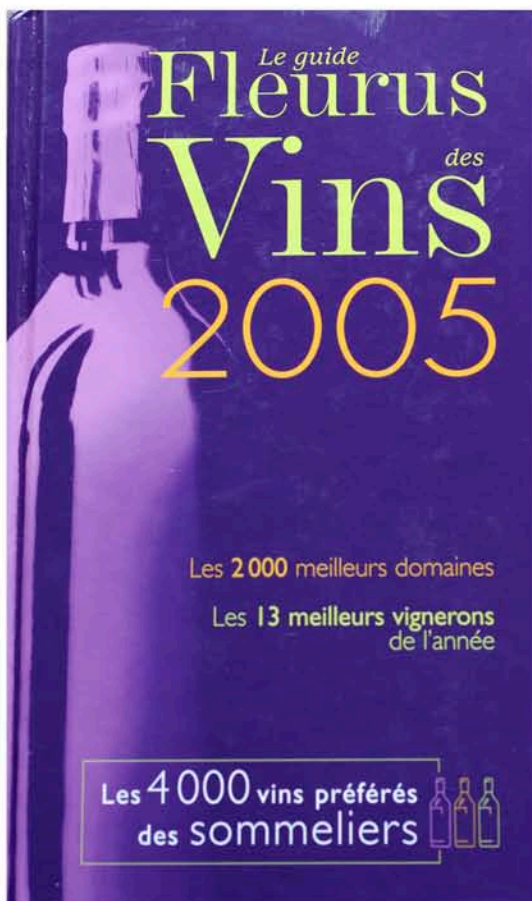


# ALSACE Louis SIPP

RIBEAUVILLE • FRANCE  
www.sipp.com



## Maison Louis Sipp

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

Il faut remonter à la fin de la Première Guerre mondiale pour retrouver les origines du domaine, créé par Louis Sipp. Les premiers vignobles ont été achetés par Louise, son épouse, au moment même où Louis combattait sur le front de Russie. Aujourd'hui, c'est Étienne, son arrière-petit-fils, qui a repris l'exploitation. Sur les 40 ha du domaine historique, le vignoble est exploité en production intégrée selon le cahier des charges Tyflo agréé par l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (l'exploitation a été certifiée en 2003). Les vendanges sont manuelles et la vinification douce : pressurage pneumatique très long, débouillage statique. L'élevage est long (jusqu'aux mois d'avril et de mai), sur lies totales.

## AOC Alsace

Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé  
Alsace Grand Cru Osterberg  
Crémant d'Alsace

Vente directe à la propriété : **oui**

Dégustation au domaine : **oui**

Visite individuelle ou groupe : **oui** – De 3 à 6 € – 40 pers. maxi – **sur RV** – Allemand - Anglais

🏡 Depuis 1999, la charrue est à nouveau présente dans les vignes du domaine, marquant un retour à des pratiques traditionnelles importantes pour le renouvellement de la faune microbienne. C'est aussi une expression délibérée de « l'effet terroir ».

📍 A35 : sortie n° 20 Ribeauvillé – Illhaeusern – Guémar. Emprunter ensuite la D106 vers Ribeauvillé. Dans la ville, rejoindre la place du Général-de-Gaulle, longer les remparts de la Streng. Le domaine Louis Sipp se trouve sur la droite.

## Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

### RIESLING

#### Maison Louis Sipp 1996

10 à 15 € Blanc

Maison Louis Sipp

5, Grand-Rue - 68150 Ribeauvillé

Tél. : 03 89 73 60 01 - Fax : 03 89 73 31 46

louis@sipp.com

Robe or paille. Nez évolué et confit développant des arômes d'agrumes et des notes minérales. Bouche élégante d'une belle persistance sur des nuances d'agrumes. Un riesling typique de son appellation, destiné à vieillir.

🍷 Maturité : 2010. À boire avant : 2016  
Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une côte de veau aux morilles à la crème. 18|21

### RIESLING

#### Maison Louis Sipp 1997

10 à 15 € Blanc

Robe or clair. Nez offrant des arômes de cire d'abeille et de tilleul. Bouche ample et grasse soutenue par une belle acidité. Finale sur des nuances de cire et de coing.

Un riesling élégant et ample doté d'une belle structure.

🍷 Maturité : 2010. À boire avant : 2013.  
Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une poêlée de cuisses de grenouilles au riesling. 17|20

### HAGEL

#### Maison Louis Sipp 2000

8 à 10 € Blanc

Maison Louis Sipp

5, Grand-Rue - 68150 Ribeauvillé

Tél. : 03 89 73 60 01 - Fax : 03 89 73 31 46

louis@sipp.com

Robe or pâle. Nez opulent exprimant des arômes de fruits confits et d'agrumes. Bouche franche, nette et minérale dotée d'un caractère sec. Finale citronnée.

Un riesling droit et sec que l'on peut apprécier maintenant ou dans quelques années.

🍷 Maturité : 2008. À boire avant : 2012.  
Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une choucroute. 18|20

## Maison Louis Sipp 1998

23 à 31 € Blanc **Sélection de Grains Nobles**

Maison Louis Sipp

5, Grand-Rue - 68150 Ribeauvillé

Tél. : 03 89 73 60 01 - Fax : 03 89 73 31 46

louis@sipp.com

Bouteille de 50 cl. Robe jaune-or foncé. Nez présentant des arômes de fruits confits, de cire, d'épices et de thym. Bouche grasse et puissante soutenue par une belle fraîcheur. Un vin puissant et riche doté d'une belle complexité aromatique.

🍷 Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une tarte aux fruits. 18|20

