

## Domaine Louis Sipp - Kirchberg de Ribeauvillé



*Transmission de savoir façon « Sipp » : in situ, avec application, et parfois même humour !*

### Le domaine :

*NB : Pour cette partie, nous nous sommes directement et très largement inspirés de l'excellent [site web du domaine](#), car nous ne voyons pas de source plus précise et complète en termes d'informations. Le but étant de synthétiser un maximum d'informations sur une même page, par commodité pour le lecteur.*

### *Une longue histoire*

L'activité viticole de la famille est lancée à **la fin de la Première Guerre Mondiale par Louis Sipp**. Les premiers vignobles sont achetés par l'aïeule Louise, alors que son époux Louis est sur le front de Russie. Par la suite, Auguste, fils de Louise, en fera l'une des maisons de vins d'Alsace les plus renommées de l'entre deux guerres. Entendant mener une politique d'expansion avec le souci constant de maintenir une haute qualité, Louis Sipp et son fils Auguste misent dès le début des années 1920 sur des relations privilégiées avec les vigneron de Ribeauvillé, dont ils achètent les raisins pour en assurer eux-mêmes la vinification. En 1933, de nouveaux locaux plus spacieux sont acquis et aménagés dans le bas de la ville. De profondes caves sont creusées sur plus de 1000 m<sup>2</sup>, adossées aux remparts entourant la vieille ville. Dans la foulée, en 1934, un nouveau vendangeoir est construit. Après la mort prématurée d'Auguste en 1946, sa veuve Eugénie - avec l'aide de son frère Quirin Wymann - assure la continuité de l'entreprise.

A partir de **1962**, les fils d'Auguste, Louis, ainsi que Pierre assisté par son épouse Simone, réorientent l'encépagement du vignoble vers des variétés nobles plus qualitatives (Riesling, Gewurztraminer, Tokay Pinot Gris). Par ailleurs le vignoble est étendu par l'achat de parcelles de vignes voisines aux parcelles existantes sur les meilleurs lieux-dits de Ribeauvillé. Un nouveau vendangeoir est mis en service en 1964 afin de pouvoir réceptionner les raisins d'une soixantaine d'hectares provenant des grands terroirs situés sur le champ de fractures de Ribeauvillé dans les meilleures conditions.

Début **1996**, Etienne Sipp, fils de Pierre et Simone, décide de rejoindre l'entreprise familiale. La quatrième génération se met en place. Dans le souci d'accentuer la qualité, la typicité et la finesse des vins, un certain nombre d'améliorations sont apportées aussi bien dans le vignoble que dans les chais : réduction de la vigueur des vignes du domaine, modernisation du système de réception des raisins dans le souci du respect de l'intégrité du fruit (pressurage en raisins entiers), amélioration de la traçabilité permettant une vinification adaptée à chaque terroir. Aujourd'hui une équipe de 20 personnes travaille tous les jours afin de créer des vins qui soient l'expression la plus exacte de leurs terroirs (pour les crus, grand ou pas) et cépages (vins d'entrée de gamme).



*Enherbement naturel maîtrisé et biodiversité dans le Kirchberg, août 2009.*

### *Conduite de la vigne :*

Avant plantation, le domaine laisse reposer les sols pendant quelques années, ce qui leur permet de se régénérer et de s'assainir. Lors du choix du **porte-greffe**, il s'oriente, à chaque fois que la nature du sol et le type du cépage le permettent, vers un porte-greffe peu productif avec un système racinaire le plus plongeant possible, permettant un bon enracinement de la vigne dans la roche mère. La **densité de plantation** est élevée, tout en permettant une mécanisation de certains travaux. Le domaine veille à ne pas trop resserrer les rangs afin de permettre un passage aisé des engins, de faciliter la circulation de l'air et d'éviter l'effet de serre propice au développement des maladies, mais surtout d'offrir une bonne exposition au soleil. A titre d'exemple, dans les Grands Crus Kirchberg et Osterberg, les dernières vignes ont été plantées avec une densité de 6250 pieds à l'hectare. Pour le reste du vignoble, Etienne s'oriente plutôt vers des densités de plantation de l'ordre de 5600 pieds à l'hectare. Le principe est le suivant : pour une quantité donnée, il vaut mieux que les raisins proviennent du plus grand nombre possible de pieds de vignes. Le paramètre utilisé pour moduler les densités est la distance entre deux cepes de vignes d'un même rang.

Durant l'hiver 1999, le domaine est revenu à un **travail des sols** la charrue. Les récentes études ayant redémontré l'importance de ces pratiques, oubliées durant quelques années, mais importantes pour la vie microbienne du sol. Pour ce premier labour à 15-20 cm de profondeur, les équipes évitent d'utiliser des engins de décompactage pour ne pas affecter de manière trop brutale le système racinaire de la vigne. Aujourd'hui, dans toutes les parcelles où le passage de la charrue est possible, le labour est réalisé un rang sur deux. L'autre rang est enherbé. L'**enherbement naturel maîtrisé** consiste à contrôler la flore indigène par fauchage, après la floraison d'un maximum de fleurs. Cette couverture a été préférée à un enherbement artificiel en raison de la diversité d'espèces qu'elle permet de maintenir au sol, l'objectif étant d'éviter absolument d'associer deux monocultures : la vigne, et l'herbe. Etienne pense qu'il est en effet important de conserver une certaine biodiversité dans le couvert végétal, qui sera un excellent biotope pour de nombreux insectes dont certains sont prédateurs des ravageurs de la vigne.

**La taille** et la façon dont elle est réalisée sont jugés déterminantes pour la qualité des récoltes. Pour chaque parcelle, l'ouvrier compétent adapte la taille à la vigueur de la vigne et au type de vin souhaité. Ainsi, les parcelles destinées à la production de *Vendanges Tardives* et de *Sélections de Grains Nobles* sont définies dès l'hiver et taillées spécifiquement. L'objectif étant d'atteindre de très petits rendements, essentiels pour obtenir une grande maturité.

Concernant les **traitements phytosanitaires**, des pratiques de **Production Intégrée selon le cahier des charges TYFLO ont été adoptées**. Les récoltes 2003 à 2007 ont ainsi été certifiées selon ce cahier des charges. Ainsi, au printemps, les papillons susceptibles de pondre les œufs qui donneront naissance aux chenilles ravageuses sont régulièrement comptés de manière à évaluer le risque encouru. Ce suivi permet d'éviter des traitements inutiles, et, lorsqu'il faut traiter, permet de positionner le traitement uniquement sur les zones sensibles. La connaissance pointue de la population de ravageurs présente possède en outre l'avantage de pouvoir utiliser des produits plus spécifiques et plus neutres pour l'environnement. Par ailleurs, l'ensemble des vignes situées sur les Grands Crus Kirchberg et Osterberg est protégé contre les vers de la grappe par confusion sexuelle.



*Montagna Magica, ou le champ de fracture de Ribeauvillé : de gauche à droite au dessus du village, Kirchberg, Geisberg et Osterberg.*

### *Vinifications et élevages :*

Avant les vendanges, une attention toute particulière est apportée au **suivi de maturité** des diverses parcelles. Ceci permet une récolte à maturité optimale, en respectant les particularités de chaque terroir. Toutes les parcelles sont récoltées à la main. Pour la récolte des *Vendanges Tardives* et des *Sélections de Grains Nobles*, les *tries*, c'est-à-dire la sélection des baies présentant de la *pourriture noble*, ne peuvent se faire que manuellement. Les **vendanges** sont de plus en plus étalées dans le temps, l'objectif étant de ne récolter que ce qui est au bon stade de maturité, et de séparer les parcelles destinées à des cuvées spécifiques.

En matière d'élaboration des vins, la philosophie d'Etienne se résume en quelques points simples : hygiène, simplicité et douceur. Le premier **pressoir pneumatique** est arrivé au domaine pour la récolte de 1982. Aujourd'hui 3 pressoirs pneumatiques largement dimensionnés sont utilisés, permettant de presser sur de longs cycles. Depuis la récolte 1999, ils ont aussi la particularité de pouvoir être alimentés en raisins entiers de manière très douce. Bien entendu, Etienne veille aussi à ce que la manipulation en amont ne meurtrisse pas les raisins. En particulier, les comportes ne sont jamais tassées et remplies au maximum à deux tiers de leur capacité. Les programmes de **pressurage** sont longs et doux. Le plus court des cycles fait 4h, soit le double des préconisations du constructeur ! Mais des cycles de 5h voire plus... et jusqu'à 16h ne sont pas des exceptions. Ces cycles longs sont surtout utilisés pour les vins haut de gamme à forte expression, tels que les Grands Crus, les *Vendanges Tardives*, les *Sélections de Grains Nobles* ou les Cuvées Spéciales.

Etienne et son équipe commencent toujours par un égouttage sans pression. Ensuite, le cycle est réalisé le plus longtemps possible à très basse pression. Certaines cuvées sont aussi obtenues après **macération pelliculaire** de la vendange dans le pressoir. Deux des trois pressoirs sont équipés de vannes permettant de réaliser cette opération qui a pour but d'extraire un maximum de composés aromatiques de la pellicule du raisin. Les jus s'écoulent uniquement par gravité vers des cuves situées sous les pressoirs sur deux niveaux différents. Le **débourbage** lui aussi est réalisé de façon statique et par gravité. Seules les bourbes sont centrifugées et le jus clair obtenu réintégré à la cuve de départ. Cette façon de procéder favorise la finesse des vins en évitant l'apparition de goûts herbacés ou végétaux induits par une dilacération des fines particules présentes dans le moût au moment du pompage, et confère aux vins du gras et de la rondeur.

Une fois débourbés et clairs, les moûts sont dirigés vers la cuve ou le foudre où ils fermenteront. L'objectif est de laisser partir un maximum de moûts en **fermentation** sans aucune aide et avec les levures indigènes. Dans les situations à problèmes ou à risques, ou lorsque le démarrage en fermentation ne se fait pas spontanément, l'on procède à un levurage à l'aide de souches de levures spécifiques au vignoble alsacien. Les températures de fermentation sont encadrées. Les cépages aux arômes fins, floraux ou fruités (Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Riesling, Muscat) bénéficient d'une thermorégulation par circulation d'eau froide dans des drapeaux ou serpentins présents dans les cuves. Le souci est simplement d'éviter des excès de température qui pourraient être dommageables aux vins en réduisant leurs caractères raffinés.

Vis à vis du **So2**, Etienne raisonne son apport de manière à rester bien en dessous des doses maximales admises, mais suffisant pour permettre à chaque cuvée d'aller jusqu'à son apogée prévisible sans oxydation prématurée. Les **foudres** centenaires en chêne sont utilisés comme outil de vinification et d'élevage. Chaque foudre est choisi en fonction du cépage et du résultat escompté. Les **collages** à la bentonite destinés à éviter l'apparition de voiles troublant les vins dans certaines conditions ne sont pas systématiques mais sont raisonnés cuvée par cuvée, en fonction des résultats d'analyses. Après un **élevage** sur lies fines de 8 à 11 mois, les vins sont filtrés sur terres au printemps et - soit mis en bouteille - soit stockés en cuves ou foudres de chêne, en attendant leur mise en bouteille réalisée dans les chais.



*Deux pieds dans le cœur historique du Kirchberg : magnifique !*

### **Terroirs :**

- **Hagel** : terroir pentu situé de terrasses granitiques que surplombent les ruines des trois Châteaux de Ribeauvillé (on le voit au second plan sur la photo ci-dessus, sur l'extrême droite, une maisonnette blanche « Jean Sipp » le surplombant). Il se situe dans le champ de fractures de Ribeauvillé, sur les contreforts granitiques des Vosges, sur des pentes très raides au débouché de la vallée. Les sous-sols granitiques que l'on trouve uniquement à cet endroit sur Ribeauvillé donnent aux vins finesse, tension et droiture.
- **Steinacker** : terroir situé au pied des terrasses de la vallée du Rhin sur des cônes alluviaux caillouteux de la rivière vosgienne qui débouche de la vallée située derrière Ribeauvillé. Les sols sont bruns, acides et squelettiques. Ils sont constitués de limon sableux et graveleux avec une charge en galets siliceux de surface pouvant aller jusqu'à 50%. Ils reposent sur un cailloutis de profondeur variant généralement entre 50 et 90 cm. Dans certaines parties un horizon intermédiaire argileux est présent.
- **Rotenberg** : terroir situé dans la partie Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes. Il se trouve également dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Les sols rouges-orangés lui ont donné son nom : « la colline rouge ». Ce sont des limons sablo-argileux, des calcaires limono-argilo-sableux et des cailloux calcaires jaune-beige-orangé. Ils reposent sur une dalle dure constituée de calcaire et de marne gréseuse. Ces sols sont riches en fer (qui leur donne cette couleur rouge).
- **Trottacker** : terroir situé à l'est du Grand Cru Osterberg. Les vignes du Trottacker se trouvent sur un substrat d'argiles calcaires profondes (marnes argileuses de l'Oligocène, du Trias et du Lias).
- **Grand Cru Osterberg** : coteaux exposés est / sud-est à une altitude de 250 à 350 m, sur des pentes moyennes à fortes profitant d'un excellent ensoleillement. Il est cité dans des documents du Moyen-âge. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes. Les sols sont argileux et caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de la Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées. Noter que les vignes de Riesling du domaine plantées sur ce terroir n'ont que 18 ans d'âge moyen. Par contre, les vignes de gewurz affichent 37 ans en moyenne.

- **Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé** : classé Grand Cru par décret de 1975, ce terroir est reconnu de longue date comme étant exceptionnel. Il a été cité pour la première fois en 1328. Les écrits actuels des meilleurs spécialistes des Grands Crus d'Alsace confirment unanimement qu'il fait partie de l'élite des Grand Crus. Ce coteau bénéficie d'une exposition Sud et Sud-ouest qui, associée à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Son substrat est constitué, en aval, de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du Muschelkalk inférieur, en amont, de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen. Des sols argileux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. La roche mère est située à une cinquantaine de centimètres de la surface. A noter que les parcelles de Riesling (beaucoup de vieux plans issus de sélections massales) du domaine se situent au cœur historique du Grand Cru, d'une part dans la pente marquée située au Sud, et d'autre part dans la partie centrale du plateau. Les Pinots gris du domaine se trouvent sur la partie supérieure du coteau, ils ont en moyenne vingt ans. A propos de l'expression de son terroir et du « type » Kirchberg, Etienne Sipp nous livre deux éléments régulièrement remarqués : 1. l'enveloppe de la bouche, sans doute favorisée par le botrytis que l'on retrouve régulièrement sur le cru, environ 5-10% ; 2. les arômes d'épices - et parfois d'anis - marqués.



*Entre nous, on l'appelle « le Professeur » !*

### **Nos dernières dégustations :**

- **Riesling Hagel :**

*Mai 2013* : **Hagel 2009** : nez fin, cristallin, avec un côté eau de roche, des nuances de poivre blanc. Attaque enrobée, « froide », austérité du terroir, il se goûte complètement sec. Long sur une acidité mûre et vive. Fond de verre légèrement iodé. **Bien**

*Août 2009* : **Hagel 2005** (12.5° d'alcool) : robe très claire, léger pétrole, fleur d'oranger, nez pointu, précis, notes fruitées très franches, beaucoup de finesse, bouche plutôt ample sur l'attaque, laissant parler le millésime, milieu de bouche dense, onctueux, léger mou au trois quart de bouche mais le vin repart bien sur la finale, acidité de raisin mûr assez élevée et bien contenue dans le vin, finale très saline, fond de verre légèrement mousseron. **Bien**

- **Riesling Steinacker :**

*Mai 2013* : **Steinacker 2011** : belle couleur jaune brillante. Nez exotique avec des nuances de fruits jaunes mûrs (ananas) et une pointe de so2. Sucrosité enrobée de l'attaque, vin gras, tendre, fondant au palais et aérien dans la texture, très marqué par son terroir. **Bien+**

*Août 2009* : **Steinacker 2006** (12.5° d'alcool aussi, 10/15% de botrytis) : robe légèrement plus teintée, notes fumées, écorce d'orange, menthol, silex frotté, bouche très ample, perception acide basse sur l'attaque, vin bien enveloppé même sur le milieu de bouche, structure contenue dans le gras pour le moment en milieu de bouche, finale un peu fuyante pour moment. **Assez bien+**

- **Riesling GC Osterberg :**

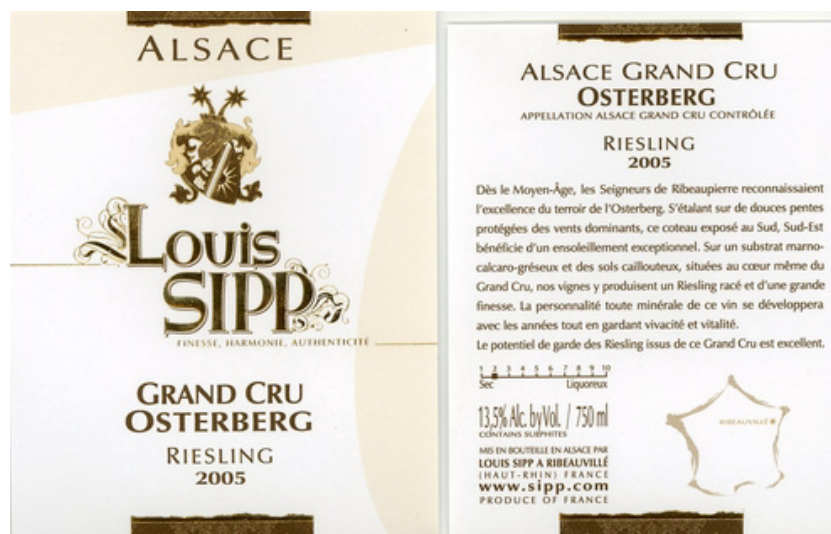
Mai 2013 : **Riesling Osterberg 2010** : premier nez sur un léger côté lactique, puis il s'ouvre sur les épices, le zeste de citron. Bouche tendue, à la haute acidité mais sans minceur. On est sur le fil avec ce vin très nerveux. La vivacité aura besoin d'un peu de temps pour s'intégrer au corps. **Bien+**

Mai 2013 : **Riesling Osterberg 2009** : nez plus ample, plus mûr, avec un fond citronné, des épices plus chaudes et une pointe de so2. Bouche grasse, ample, avec une acidité plus enrobée, mais le vin ne pâtit pas de mollesse, au contraire. Une belle réussite dans le cadre du millésime. Seul bémol, il tend à réduire légèrement dans le fond du verre. **Bien+**

Mai 2013 : **Riesling Osterberg 2008** : le plus aromatique des trois (après 2009 et 2010), notes typiques de l'année avec du chèvrefeuille, citron givré, du poivre blanc : un grand nez frais et dégagé. Bouche évidente, aromatique, saline, s'allongeant sur des nuances de végétal noble, c'est très bon. **Très bien+**

Août 2009 : **Riesling Osterberg 2007** : robe très claire, légère pointe de feuille de menthe frottée, pêche blanche, nez discret, ouverture progressive sur des notes fruités et finement exotiques, en bouche jus très pur, toucher cristallin, beaucoup de tension dans le vin, de jutosité, réelle finesse et profondeur de goût, on dirait presque un Kirchberg, très dynamique, une flèche au bout d'un arc. Finale très salivante. Grande longueur, cistercien. **Excellent**

Août 2009 : **Riesling Osterberg 2004** : robe normalement teintée eu égard à l'âge du vin. Nez assez « riesling », notes légèrement kumquat, épices, quinquina, bouche un peu plus pauvre que les autres sur l'attaque, néanmoins le vin présente une bonne richesse pour l'année, on retrouve des saveurs cohérentes avec le nez. Poivre blanc à l'aération. Plutôt dense et ramassé en milieu de bouche, mais finale assez expressive, vin déjà causant, vraiment bon. On retrouve une petite note de coquille d'huître en fond de verre. Belle réussite pour une année difficile. **Bien+**



Des étiquettes et contre-étiquettes modèles de pédagogie et précision, la marque de fabrique « maison ».

- **Riesling GC Kirchberg de Ribeauvillé :**

Mai 2013 : **Riesling Kirchberg 2010** : premier nez fumé, profond, complexe avec des accents fumés, terriens, des notes d'agrumes. Attaque salivante qui se développe sur un corps alliant grande maturité et grande fraîcheur, dans un équilibre assez rare. Le vin est très vivant et doté d'une énergie impressionnante, il est profond, avec une énorme salinité et des amers nobles qui l'étirent déjà longuement malgré sa jeunesse. **Un futur grand vin ?**

Mai 2013 : **Riesling Kirchberg 2009** (gardé en cuve ouverte sans ouillage avant la mise) : beau nez praliné et épicé, profond mais déjà très accessible dans le parfum. A peine doux en attaque, il offre une grande gourmandise et un jour moins austère à ce stade que 2008 ou 2010. Dur à cracher, savoureux en milieu de bouche, son léger sucre résiduel lui donne même du relief. **Très bien+**

Mai 2013 : **Riesling Kirchberg 2008** : plus réservé au nez que l'Osterberg de la même année, il est cependant très pur et peu évolué dans le parfum, ce qui est plutôt bon signe quant à ses capacités de garde ; cela révèle par ailleurs un tri attentif de la vendange. Très belle densité et enrobage du vin au palais, il se goûte fondant, civilisé, avec une grande harmonie de texture. C'est juteux, long, très salivant, tout simplement superbe. Et sans doute pour encore longtemps ! **Excellent**

Août 2009 : **Riesling Kirchberg 2007** : robe assez limpide aussi, nez plus retenu, bridé, secret, bouche plus ample et plus puissante sur l'attaque, vin de grand caractère, altier, plutôt sur la richesse pour le moment, moins tendu que le précédent mais grand extrait sec, beaucoup de réserve de puissance, impression de glycérol différente et sans doute aidée par la présence de raisins botrytisés, grande force en finale, très belle rétro olfaction. **Grand vin en devenir ?**

Août 2009 : **Riesling Kirchberg 2006** : robe légèrement plus dorée que le précédent, nez plus tendre, plus onctueux, citron, déjà assez ouvert, légères notes miellées, cassis, bouche ample, puissante, qui attaque d'entrée de jeu, très belle matière, personnalité aromatique déjà assez évidente, sur des saveurs de kumquat, bien garni sur le milieu de bouche, texture douce, saveur assez corsée, persistant, tient bien la bouche en finale. **Très bien pour l'année**

Août 2009 : **Riesling Kirchberg 2004** (moitié de la vendange botrytisée, l'autre saine, les deux assemblées) robe légèrement teintée, nez très 2004, anis, gentiane marquée, bouche beaucoup plus garnie que l'Osterberg en attaque, mais structure plus lâche, vin riche, ample, généreux dans la texture, gras, glyciné, mais moins précis que l'Osterberg à ce stade, plus un vin rempli qu'un vin né, il est frais. **Très bien**, devra être bu sur son bon côté, sans doute pas trop vieux.

Mars 2007 : **Riesling Kirchberg 2002** : ce millésime a fait la malo, contre la volonté du vinificateur mais il l'a faite ! Passé un premier nez légèrement lactique, bouche assez précise, enveloppée, mais le vin commence à peine à s'ouvrir au niveau expression aromatique et expression du terroir. Finale tendue assez signée Kirchberg, on sent la classe d'un grand terroir. Vin sec. **Très bien**

Mars 2007 : **Riesling Kirchberg 2001** : nez un peu plus fermé que le 2002, marqué par un peu de botrytis, profil de bouche riche et expansif avec un tout petit peu de sucres résiduels, grande garde prévisible. Devrait être au top dans dix ans, il aura alors mangé ses sucres et devrait éclater de toute sa classe. **Excellent**

Mars 2007 : **Riesling Kirchberg 2000** : beaucoup plus sec et tranché dans l'expression que le 2001, la bouche est un peu corsée, on est vraiment dans le sec. Il manque toute fois un petit *je ne sais quoi* pour permettre au vin d'aller plus loin et à notre sens au maximum de son terroir. La dégustation de sa version VT répondra à notre interrogation. **Bien+**

Mai 2013 : **Riesling Kirchberg 1999** : nez très ouvert de bergamote, orange amère, tirant sur le floral (chèvrefeuille). Bouche aujourd'hui apaisée, très tendre et suave, gorgée de fruit, longue, fraîche. Le fond de verre « mousseronne » un tout petit peu mais le vin est très agréable à boire aujourd'hui. **Bien**

Mars 2007 : **Riesling Kirchberg 1998** : millésime assez riche aromatiquement parlant, c'est un vin ouvert, opulent, un peu baroque, qui « envoie ». La bouche est puissante, très jeune. Même s'il raconte déjà pas mal de choses, nous l'attendrions bien encore 5 ans afin qu'il puisse vraiment se donner entièrement. Il devrait se calmer un peu et gagner en complexité. Une bien belle bête. **Excellent**

Mai 2013 : **Riesling Kirchberg 1988** : nez classique des vieux rieslings alsaciens avec un côté monolithique un peu « pétard mouillé », pas très dégagé et pur. Par contre la bouche est fraîche, jeune comme il se doit, juteuse et intéressante, longue. Une preuve des progrès du domaine en vinification, mais également que la propriété faisait déjà dans ces années là de beaux vins !

- **Riesling GC Kirchberg de Ribeauvillé « Vendanges Tardives » :**

Mars 2007 : **Riesling Kirchberg « VT » 2000** : 35gr/l de SR. Nous ne pouvons nous empêcher en goûtant ce vin de nous dire que nous comprenons pourquoi nous trouvons qu'il manquait un petit quelque chose au Riesling 2000 version « sec ». Cette bouteille est aromatiquement très typée *Kirchberg*, on a presque du mal à deviner une VT au nez, pas de note de surmaturité, le terroir est au premier plan ! L'attaque est suave, coulante, c'est très beau. Trame longiligne, évidence et tenue. Les sucres sont présents mais tellement intégrés à la matière qu'on ne se pose même pas la question de leur existence. **Excellent.**

- **Pinot Gris Trottacker :**

*Mai 2013 :* **Pinot Gris Trottacker 2010** : nez assez serré, fermé, développant peu de parfum. Par contre la bouche est ronde, grasse, dodue sur l'attaque mais avec une grosse acidité derrière. **Bien**

*Août 2009 :* **Pinot Gris Trottacker 2007** : bel robe or pâle, nez brioché, mirabelle, abricot, yaourt à la pêche, bouche dynamique, juteuse, très savoureuse, présence de SR, belle qualité de fruit qui ne se fait pas ensuquer, on ne le perd pas en finale, léger acidulé qui dynamise l'ensemble. Vin précis et très plaisant. Facile, mais pas commercial. **Bien !**

- **Pinot Gris GC Osterberg :**

*Mai 2013 :* **Pinot Gris Osterberg 2007** : nez discret, plutôt fin et « tendu ». Bouche de niveau VT, fruit légèrement confit, avec de beaux amers, vin assez épicé, étiré par ses amers. Belle bouteille, qui commence à bien se goûter, mais si la richesse en sucres résiduels est là. **Bien+**

- **Pinot Gris GC Kirchberg de Ribeauvillé :**

*Mai 2013 :* **Pinot Gris Kirchberg 2010** : superbes notes de melon vert, de dragée, d'eau de vie de framboise. Malgré la douceur, grand équilibre et très belle vivacité pour ce vin juteux, frais, aux sucres sont aériens. Il possède une vraie race. Un coup de cœur ! **Excellent**

*Nov.2009 :* **Pinot Gris Kirchberg 2008** : au premier coup de nez, il est sincèrement difficile d'en faire immédiatement un Pinot Gris, tant on en fait surtout un Kirchberg : fruits jaunes, finesse des senteurs et pureté aromatique. Toutefois, la texture (plus de glisse immédiate) et très légère sucrosité de l'attaque permet tout de même de le différencier du riesling, et d'enrober davantage l'acidité. Belle expression déliée, moins de finale ce jour là que le riesling, mais la forme de bouche est sensiblement la même, effilée, fuselée. A l'aération il évoluera sur la pêche et un léger beurre, redevenant un peu *pinot gris*. Mais pour encore combien de temps ?

*Août 2009 :* **Pinot Gris Kirchberg 2007** : robe très claire, nez réservé, agrumes fraîches, bouche avec une belle complexité, acidité et alcool bien intégrés, sur les fruits sucrés, plus enrobé par le sucre jeune que le précédent, le vin possède une vraie personnalité de bouche mais demandera plus de temps. On devine une « ligne » Kirchberg, de la puissance, mais s'il avait moins de sucre il serait plus lisible jeune. **Très bien**



*Martine pensive... une sacrée dégustatrice, au passage : rapide comme l'éclair !*



- **Pinot Gris GC Kirchberg de Ribeauvillé « Vendanges Tardives » :**

*Août 2009 :* **Pinot Gris Kirchberg « VT » 2001** : robe plus dorée, or intense, nez beurré, meringué, orange fraîche, miel de bruyère marqué, grenade : très gourmand, très complexe, très pur. Bouche assez pure aussi, pas trop liquoreuse, saveurs cohérentes avec le nez, le sucre est léger, très intégré, harmonie et finesse, on retrouve le goût de mirabelle, fruit persistant en final, vin savoureux, fondant, finale eau de vie framboise. **Très bien+**

- **Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles - Cœur de Trie » :**

*Mai 2013 :* **Pinot Gris « SGN - Cœur de Trie » 2005** : grand nez de prune, qui décline tous les degrés de maturité de ce fruit (nuances de quetsche, mirabelle). Vin gras, très fondant et gourmand, profond mais sans lourdeur et avec très peu d'acidité volatile, ce qui est rare pour une SGN d'une telle richesse. L'équilibre pour une telle richesse est fantastique. **Grand vin.**

- **Gewürztraminer Rotenberg :**

*Août 2009 :* **Gewürztraminer Rotenberg 2007** : robe très pâle, agrumes subtiles, vin discret mais raffiné dans l'arôme de pétale de rose et de litchi même si pas trop diversifié, bouche assez évidente en fruit, fine, on retrouve l'élégance, belle salinité, toucher de bouche satiné, acidulé, très ciselé, salinité. Très belle ligne délicate, pour amateurs de petites choses précises et raffinées. Finale rémanente sur le sel. Dentelle de vin. **Très bien**

- **Gewürztraminer GC Osterberg :**

*Mai 2013 :* **Gewürztraminer Osterberg 2008** : un peu de litchi au nez, mais derrière on trouve de l'ananas mûr, du cumin. Belle bouche avec de l'élan, des épices, juteuse, assez riche en sucrosité mais elle possède un côté « jus de fruit mûr » agréable. **Bien+**

*Août 2009 :* **Gewürztraminer Osterberg 2005** : robe assez pâle pour le cépage. Nez brioché, opulent, touche d'épices, pamplemousse rose, bouche de grande finesse, ample, saveurs épicées très nobles, rétro-olfaction tout aussi racée, complexe, beaucoup d'élégance et de dimensions dans le vin, on perd beaucoup le variétal pour aller vers des choses très peu définissables mais touchants de grâce. Superbe Gewurz ! **Très bien+**

- **Gewürztraminer GC Osterberg « Vendanges Tardives » :**

*Août 2009 :* **Gewürztraminer Osterberg « VT » 2005** : robe à peine plus dorée que les autres, ananas frais très prégnant, raffinement, bouche fondante, grande douceur, véritable grâce du sucre qui ne brûle pas, bel équilibre acide/sucre/fruit/alcool. Le nez n'est pas très diversifié, mais la bouche est pure, fine, possédant de légers amers assez nobles qui lui donnent un côté corsé et beaucoup de rémanence en finale. **Très bien+**

- **Gewürztraminer GC Osterberg « Sélection de Grains Nobles - Cœur de Trie » :**

*Mars 2007 :* **Gewürztraminer GC Osterberg « SGN - Cœur de Trie » 2000** : vin superbe ! En mettant le nez sur le verre, on a l'impression de littéralement « entrer dans le sol » tant il a de la profondeur, de la finesse, tant il s'exprime pur. Une SGN au service du terroir. Un vin qui dépasse son cépage et laisse juste éclater la race de ses origines. **Hors Classe, et grand coup de cœur.**



« Travaux pratiques » avec les maîtres des lieux...

A cette liste de dégustations au domaine s'ajoute un nombre important de bouteilles ouvertes par nos soins à diverses occasions ; toutes n'ont pas fait l'objet de prises de notes, mais elles ont contribué à notre « expérience » quant à la production de cette source. A ce jour, voici donc quelques réflexions sur le domaine et ses vins :

- **En tout premier lieu, on se gardera bien de négliger les cuvées de « lieux dits »**, équivalents de premiers crus (Hagel, Steinacker, Rotenberg, Trottacker), tant les notions de crus sont déjà bien respectées, et permettent de s'initier à l'effet terroir dans un vin d'Alsace ! Les rapports qualité/prix sur ces vins sont souvent excellents, et nous encourageons chacun à s'initier à la tendresse du Steinacker, à l'intransigeance du Hagel, à la subtilité du Rotenberg, ou encore à la souplesse gourmande du Trottacker.

- **On le voit, le Riesling Kirchberg doit impérativement vieillir pour laisser entrevoir toute sa race et sa force.** Mais il demeure depuis dix ans incontestablement un des plus grands rieslings alsaciens. A vrai dire, nous n'avons jamais bu de Kirchberg moyen, encore moins. Si jeune il n'est souvent pas très causant, on aperçoit - vieillissement aidant - toute la générosité, l'ampleur, la puissance et la tension du cru, cette dernière se caractérisant par des finales d'une rémanence appuyée, très sapides et très sèches. Un grand Kirchberg s'exprime au maximum une fois le vin avalé ou recraché, car c'est là que la personnalité du terroir semble le plus s'affirmer : c'est un vin de paliers de rétro-olfaction, de dimensions, un véritable pur sang, aux muscles cachés mais très affûtés.

- **Il semble également que le Riesling Osterberg s'en rapproche sensiblement:** l'âge des vignes et le raffinement du travail allant croissant, ce vin atteint dorénavant des sommets de finesse et de précision quant à l'expression de son origine, en tout cas en grande année. Il est peut être le plus subtil des deux, mais pour qui sait être sensible à sa finesse, le plaisir est grand. Au fil du temps nous avons appris à le comprendre et l'aimer, et nous avouons aujourd'hui que le 2005, 2007 et 2008 sont déjà de grands souvenirs de dégustation ! C'est en gagnant en profondeur et en régularité d'un millésime à l'autre qu'il rejoindra - dans un autre registre - son camarade d'écurie.

- **Les Pinots Gris et les Gewurz Grands Crus sans mention VT ou SGN sont vraiment vinifiés pour être les plus secs possibles** (sauf cas spécial), ce qui demeure de plus en plus rare aujourd'hui. Ce n'est vraiment pas à négliger pour qui cherche des vins de ce type sur ces deux cépages. Au delà de ces préoccupations purement gastronomiques, si le Pinot Gris Kirchberg continue de progresser d'année en année (et de devenir de plus en plus *Kirchberg*, et de moins en moins *Pinot Gris*), nous avons également un faible pour les derniers Gewurz Osterberg, tant ce cépage semble trouver un terrain d'élection sur ce terroir : on atteint des sommets de délicatesse et de pureté !

- **Les VT et SGN sont rares, parce qu'elles sont faites dans les règles de l'art.** C'est à dire que c'est la nature qui commande, et pas la volonté de commercialiser des « sucres » chaque année. Lorsqu'elles sont réalisées parce que les conditions du millésime le permettent, elles sont régulièrement de haut voire très haut niveau. Au delà de leur équilibre, nous saluerons le fait qu'ici la surmaturité ne semble pas dépasser ni prendre le pas sur le terroir, mais semble bien au contraire l'accentuer et exacerber les caractéristiques des

raisins qui en sont issus. Compte tenu de la qualité de ces vins, comparés à des domaines davantage médiatiques, on peut presque dire qu'ils demeurent abordables en termes de prix. Les « cœur de tries » sont des musts de grands liquoreux français, à encaver précieusement et à siroter religieusement pour eux mêmes, avec rien d'autres que des amis dignes de ce nom.

Vraiment, et sincèrement, un grand bravo à Etienne, Martine, et à tous les gens qui travaillent au domaine pour faire ces vins remarquables. Les progrès réalisés dans les derniers millésimes sont patents, on gagne sur des détails, mais ce sont ces mêmes détails qui font que passer du statut de « très bon » à « grand ». De la vigne à la cave. Une adresse qui fait honneur à l'Alsace et même à la viticulture française, où l'on a compris qu'histoire, taille d'exploitation importante et longue tradition familiale pouvaient très bien rimer avec modernité des approches et visions (culture du vignoble stricte et respectueuse, vinifications traditionnelles mais scrupuleuses et précises, approche commerciale intelligente, communication et pédagogie de qualité). Les Sipp regardent vers l'avenir, espérons que leurs efforts seront récompensés. Ils le méritent !

**Domaine Louis Sipp** - Martine et Etienne Sipp  
5, Grand Rue 68150 Ribeauvillé  
Tél. : +33 (0)3 89 73 60 01 - Fax : +33 (0)3 89 73 31 46  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com) - [louis@sipp.com](mailto:louis@sipp.com)