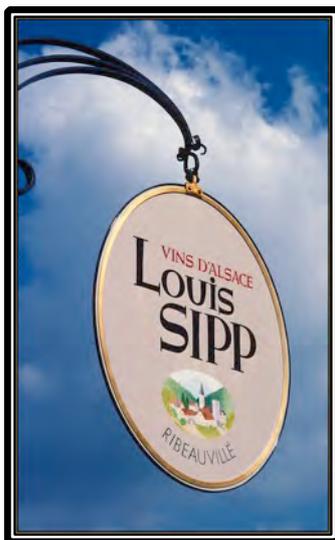


Double verticale au domaine Louis Sipp en Alsace Riesling Grand Cru Osterberg et Kirchberg

Session du Vendredi 15 Juin 2018



Quelques commentaires de contexte

La plupart d'entre nous connaît le domaine depuis quelques années, l'ayant visité ou en étant client particulier.

Avec 2 Grands Crus aussi prestigieux que géographiquement proches, l'idée germe depuis quelque temps de les comparer sur une double verticale.

Grâce à la gentillesse et la générosité d'Etienne et Martine SIPP, ce projet a fini par se concrétiser, le domaine nous proposant la majorité des échantillons (notamment les millésimes anciens depuis longtemps non disponibles à la vente), les membres du club complétant avec leurs collections personnelles.

Un grand merci donc pour ce privilège rare...

L'ensemble des échantillons provient directement du domaine, une grande partie expédiée 6 mois plus tôt, le reste stocké dans nos caves respectives, dans des conditions optimales, depuis quelques années. Cette dégustation s'est déroulée comme d'habitude en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les "Expert" de Spiegelau.

Dégustateurs l'après-midi : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - AA : Attila Aranyos

Dégustateurs le soir : DS : Didier Sanchez - FM : François Martinez

Commentaires et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-5	Un peu de géographie
Pages 6-7	Osterberg vs Kirchberg
Pages 8-9	Le domaine Louis SIPP
Pages 10-24	La dégustation
Page 25	Conclusion
Page 26	Références internet

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

Un peu de géographie...

Le vignoble alsacien se situe dans le département du Haut-Rhin (68), s'étendant le long d'un axe nord/sud en une étroite bande de culture depuis l'ouest de Strasbourg jusqu'à l'ouest de Mulhouse.

Fiché à flan du massif vosgien, il descend jusqu'à la plaine rhénane...

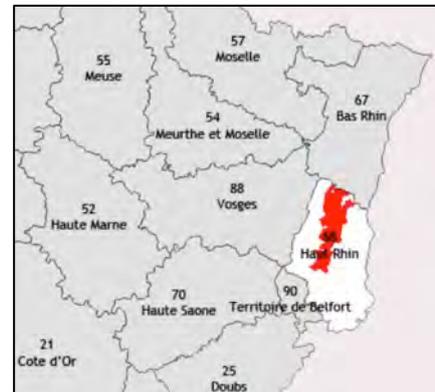
Les Vosges offrent à l'Alsace sa singularité climatique, notamment en bloquant par effet de foehn la majeure partie des précipitations atlantiques (la pluviométrie à Colmar est la plus faible de France, principalement générée par les orages estivaux), mais aussi en offrant nombre de microclimats directement liés aux irrégularités de son relief.

Autre spécificité locale : sa variété géologique.

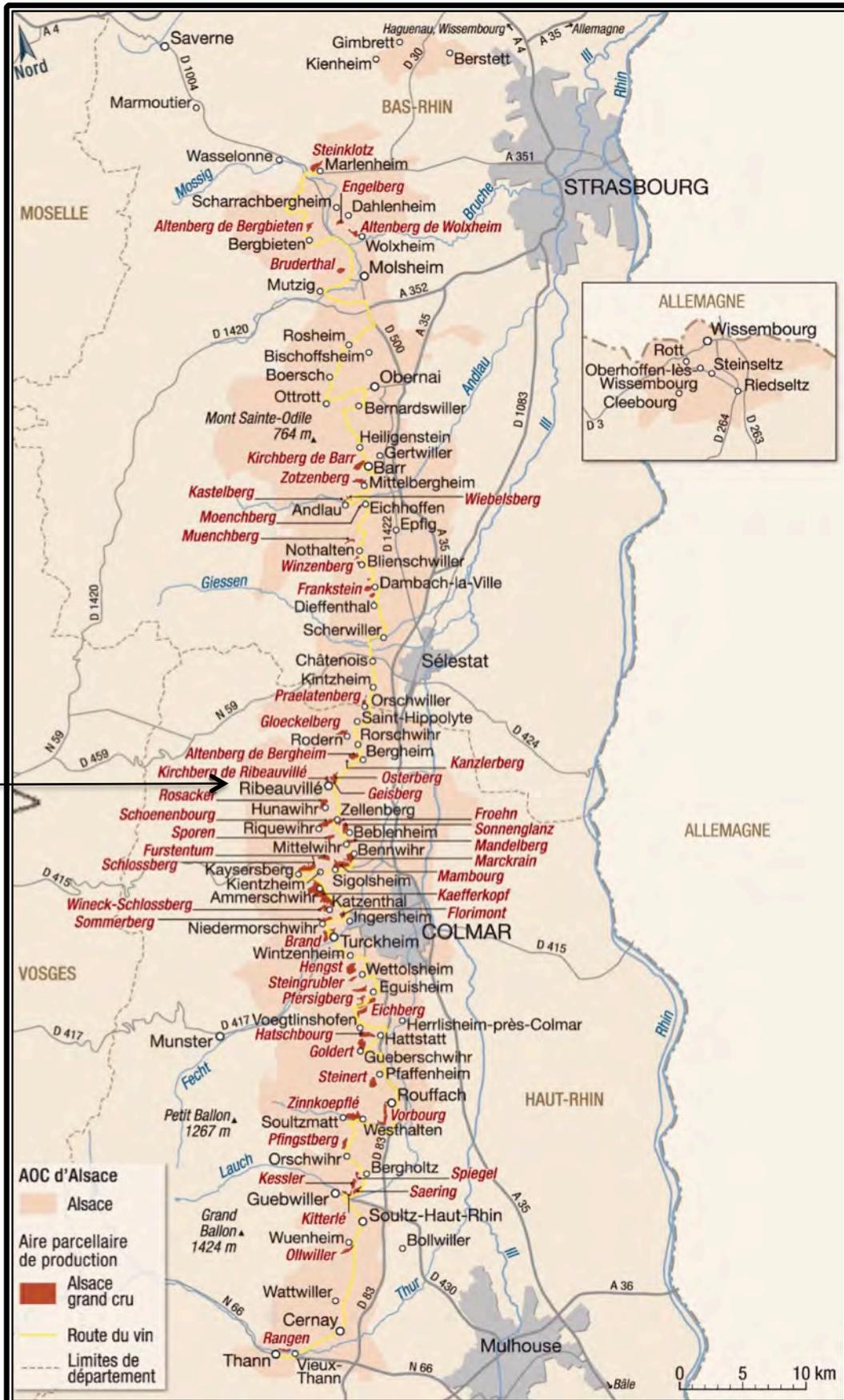
Le vignoble est planté sur une zone d'effondrement tectonique de l'ancien massif Vosges-Forêt Noire.

Cet accident assez "récent" (50 millions d'années) s'est échelonné en 2 phases sur 2 axes de cassures distincts : une cassure au pied des Vosges et une faille rhénane entre plaine et collines. Dans ces zones de rupture, l'érosion a mis à nu de façon totalement disparate un véritable millefeuille minéral dont les différentes couches s'étaient accumulées au fil des ères géologiques. C'est cette mosaïque de sous sols qui constitue la diversité et la richesse du vignoble alsacien, justifiant ainsi l'existence de 51 grands crus bien distincts.

Le domaine Louis SIPP dont nous présentons aujourd'hui les 2 grands crus est implanté à Ribeauvillé, quasiment au centre de cette région viticole.

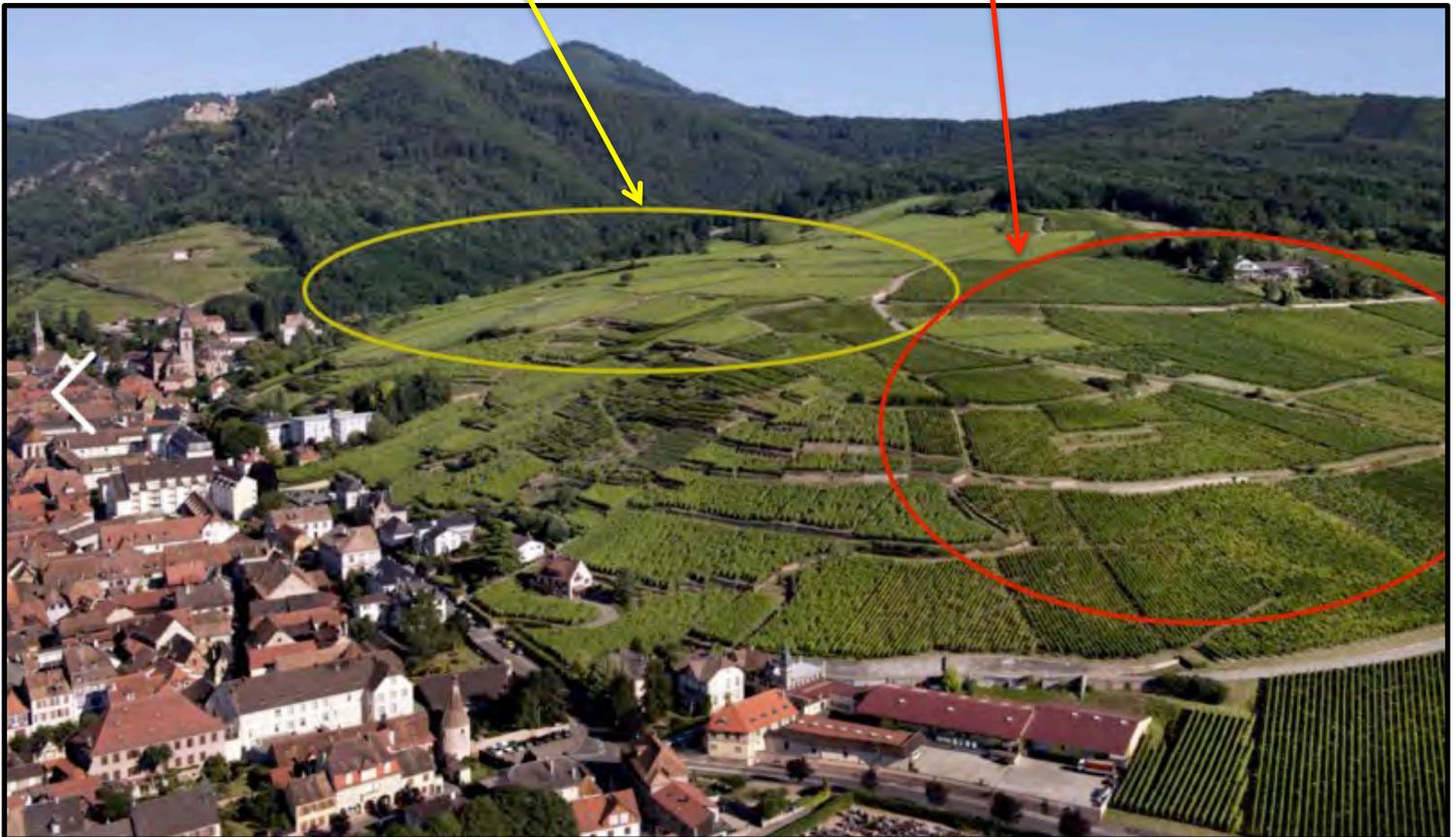


www.vinsvignesvignerons.com



www.hachette-vins.com

Osterberg vs Kirchberg





L'Osterberg est le plus vaste grand cru de la commune : 24,6 ha contre 11,4 pour le Kirchberg. Son exposition Est-Sud-Est, sur des pentes moyennes, est moins solaire que celle du Kirchberg, Sud et Sud-Ouest, de déclinaison plus prononcée.

Sur les 2 climats, le sous-sol (altitude moyenne: entre 250 et 350 m) est globalement constitué d'une trilogie marno-calcaire-gréseuse avec les nuances suivantes :

- Kirchberg : socle marno-calcaire recouvert de 50 cm d'un sol très caillouteux de nature argilo-limono-sableux auquel s'ajoutent :
 - en aval, des marnes dolomitiques du Trias et des dolomies du Muschelkalk inférieur
 - en amont, des marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen
- Osterberg : socle calcaire coquillé (Muschelkalk) recouvert d'un substrat argileux et caillouteux plus profond que sur le Kirchberg avec, dans sa partie est, des calcaires dolomitiques et des marnes bariolées

Un phénomène de vents frais nocturnes (Tahlwendala) descendant de la vallée d'Aubure permet de tempérer la chaleur estivale du Kirchberg ainsi que la partie ouest de l'Osterberg (micro climat moins sensible dans sa partie est) favorisant un mûrissement du fruit lent et homogène tout en préservant ses caractéristiques acides.

Pour information, oublié dans cette dégustation (le domaine SIPP n'y possède pas de vignes), le grand cru Geisberg (8,5 ha) est exactement situé entre le Kirchberg et l'Osterberg...

Un peu d'histoire...

L'Osterberg est classé Grand Cru depuis 1992 ; classification assez récente bien qu'il soit mentionné dans des documents du Moyen-âge où les Seigneurs de Ribeauvillé y possédaient leurs vignes.

Le Kirchberg (littéralement "mont aux églises" en lien direct avec les 3 églises du village : église du couvent de la Divine Providence, église catholique et temple protestant) est classé par décret de 1975. Son histoire et son rayonnement sont étroitement liés à la ville et aux Seigneurs de Ribeauvillé (premiers écrits datant de 1328). Aujourd'hui encore, son aura le place auprès des spécialistes actuels parmi l'élite alsacienne.

Le domaine Louis SIPP



Le domaine, créé à la fin de la 1^{ère} guerre mondiale, est dirigé aujourd'hui par Etienne et Martine SIPP, 4^{ème} génération familiale.

Dès sa naissance, le domaine s'est inscrit dans une double politique : exigence qualitative et relations privilégiées avec les vignerons du village (achat de raisins depuis les années 1920).

Aujourd'hui, le domaine compte une quarantaine d'hectares de vignes auxquelles s'ajoute une activité de négoce.

Vignes de densité moyenne de 5600 pieds/ha, jusqu'à 8300 sur les dernières parcelles plantées sur les grands crus Kirchberg et Osterberg.

Dans le Kirchberg, les vignes (beaucoup de vieux plans issus de sélections massales) se situent au cœur historique du grand cru : dans la partie très pentue située au Sud ainsi que dans la partie centrale du plateau.

Dans l'Osterberg, les vignes, plus jeunes (27 ans), ont tout de même atteint la maturité pour offrir toute la profondeur d'expression du terroir.

Enherbement naturel maîtrisé (ENM), labour à la charrue un rang sur deux, conduite générale du vignoble en certification ECOCERT depuis 2008, taille adaptée à la vigueur de la plante et au type de vin souhaité avec un objectif évident de maîtrise de rendements, traitements phytosanitaires selon les pratiques de Production Intégrée (cahier des charges TYFLO agréé par l'Organisation Internationale de Lutte Biologique et Intégrée - OILB), avec notamment la suppression totale des insecticides de synthèse.

Les vendanges sont conduites avec le plus grand soin, déclenchées au besoin, parcelle par parcelle, après un suivi méticuleux des maturités.

Récoltes entièrement manuelles, avec tri sur pied si nécessaire et l'obsession de porter des baies entières et saines au pressoir (les comportes ne sont remplies qu'aux 2/3, avec des grappes non tassées).



Les vinifications doivent ensuite respecter 3 principes : hygiène, simplicité et douceur.

D'abord, un premier égouttage sans action mécanique ; puis des pressurages à très basse pression, très longs (minimum 4h, voire 5h avec des cuvées haut de gamme qui vont jusqu'à 16h – alors que les recommandations techniques sont aux alentours de 2 h) ; 2 des 3 pressoirs sont en plus équipés pour des macérations pelliculaires afin d'extraire un maximum de composés aromatiques.

Débouillage statique par gravité ; bourbes restantes centrifugées, le jus clair obtenu étant réintroduit à la cuve de départ.

Une première étape qui favorisera la finesse et la rondeur des vins, la pureté des arômes.

Les jus sont alors conduits dans des cuves ou foudres centenaires pour la fermentation et l'élevage ; les rieslings, entre autre, y bénéficient d'une thermorégulation par drapeaux pour préserver l'éclat de leur caractère fruité et floral.

Les fermentations se font sous levures indigènes, avec, dans les rares cas de complication, l'usage momentané de souches spécifiques locales.

Loin de tout dogmatisme, le domaine fait un usage raisonnable de soufre (restant bien en deçà des doses maximales admises) ; seul moyen de préserver dans le temps (certains vins sont destinés à la longue garde) l'état sanitaire des vins comme l'expression de leur terroir.

Le collage (à la bentonite, variété d'argile) n'est pas systématique, toujours mesuré (obsession de ne pas altérer les précurseurs d'arômes), fonction de chaque cuvée.

L'élevage s'effectue sur lies fines entre 8 et 11 mois avant une filtration sur terre.

Pour plus d'informations, ne pas hésiter à vous rendre sur le site du domaine, exhaustif, exemplaire de clarté et de précision : www.sipp.com

L'accueil au domaine est particulièrement sympathique, attentif et, si vous avez la chance de déguster avec Etienne ou Martine, les analyses de dégustation les plus pointues qui soient...

Grands Vins d'Alsace Louis Sipp SA

5, Grand Rue

68150 Ribeauvillé

Tél. : +33 (0)3 89 73 60 01

La dégustation



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2015**

Encore jeunot, sobre, mais au dessin précis (citron, menthol, pastille Vichy ; lorgne vers la Moselle), épicé, au socle saillant (impressions "minérales"). Ensemble pur, séveux, remarquablement gainé dans ce millésime généreux.

A l'ouverture :
DS16 - MS17+ - PR16,5+ - AA16

Après aération :
DS16

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2015**

Version plus gourmande et joufflue, au fruit mûr (poire, pomme, agrumes), presque "sudiste" (fenouil, anis) ; richesse mais équilibre sans défaut.

A l'ouverture :
DS15,5 - MS15,5 - PR15,5 - AA15,5

Après aération :
DS15



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2014**

Sur un millésime plus frais, l'Osterberg s'impose cette fois avec austérité : acidité, tranchant, impact, une matière sans flatterie, cristalline, "calcaire", élancée, très longue même, mais pas rigolote !

A l'ouverture :
DS14,5 - MS15 - PR15+ - AA13,5

Après aération :
DS14,5

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2014**

Nez troublé à l'ouverture (réduction), révélé lentement sur une tonalité fraîche de pomme verte, de gingembre. Matière modeste, vive mais plus accessible et enrobée que l'Osterberg, fine et salivante.

A l'ouverture :
DS13,5 - MS15,5 - PR15+ - AA14,5

Après aération :
DS13,5



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2013**

Caractère froid, "pierreux", strict, lentement exprimé mais racé, de grande classe (verveine, tilleul, menthe, zestes, impressions de fraise des bois, de framboise, comme sur Chavignol), à la rigueur implacable, actuellement sans concessions (difficile d'accès) mais avec la structure, l'équilibre et la puissance du très beau vin en devenir... un peu la silhouette du 2014 mais avec plus de fond.

A l'ouverture :
DS15,5 - MS15+ - PR(16+) - AA13

Après aération :
DS15

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2013**

Millésime décidément tendu, campé sur une acidité solide, voire agressive aujourd'hui, toujours un peu plus amorti sur Kirchberg par un surcroît de maturité et d'odeurs (mirabelle, poire, frangipane, mandarine, à nouveau cette étonnante fraise Mara) tout en restant exigeant à ce stade.

Un millésime alsacien qui rappelle 2002 à certains d'entre nous, difficile lui aussi à juger à sa naissance par son acidité percutante mais à l'évolution remarquable...

A l'ouverture :
DS15 - MS15,5 - PR(16+) - AA13

Après aération :
DS15



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2012**

Toujours aussi net, millimétré, "minéral" (coquille d'huître, iode, craie), mais avec un surcroît bienvenu de chair, de sensualité pour un résultat sapide, élégant, harmonieux, lorgnant une nouvelle fois vers la Moselle (menthe, pamplemousse, citron, verveine, tilleul).

A l'ouverture :
DS15,5/16 - MS16 - PR16,5/17 - AA14

Après aération :
DS15,5

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2012**

Pulpe, suavité, finesse tactile et structurelle, un vin charmeur, caressant, offrant une belle déclinaison d'agrumes (mandarine, citron, zeste d'orange), de fruits blancs pochés, de menthol et d'épices.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - MS16,5 - PR16 - AA14

Après aération :
DS16



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2011**

Échantillon peu convaincant : odeurs "difficiles" (notes réduites, blettes, végétales), matière peu sereine, bataillant entre un gras étonnant pour cette cuvée et une acidité quelque peu décalée. Étrange ; à regoûter.

A l'ouverture :
DS13 - MS(13) - PR(13) - AA13

Après aération :
DS13

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2011**

Version tendre, "gentille", toutefois bien tenue (pas de faiblesse) mais limitée, timide (menthe séchée, tisane, agrumes confits) sans excitation ni réelle densité.

A l'ouverture :
DS13,5 - MS13,5 - PR14 - AA13

Après aération :
DS14,5



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2010**

Vin droit, fier, puissant, au socle acide et "minéral" solide, très décidé, long (exceptionnelle persistance), imprégnant mais encore jeune, assez contraint (réduction marquée), laissant deviner un formidable potentiel comme une belle race aromatique, encore timide mais pleine de promesses (tilleul, zestes, citron, impressions de fruits rouges comme sur 2013). Grand vin en gestation...

A l'ouverture :
DS17,5/18 - MS17,5 - PR17,5/18+ - AA17,5

Après aération :
DS17

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2010**

Grand millésime confirmé sur un Kirchberg offert (prune, pomme caramélisée, poire au sirop, pralin), intense, assuré, savoureux, lui aussi puissant et persistant, peut-être un peu moins percutant que l'Osterberg (son caractère plus "mûr" lui offre un profil plus en volume qu'en rectitude) mais d'une grande générosité ; déjà accessible.

A l'ouverture :
DS17 - MS16,5 - PR16,5/17 - AA17

Après aération :
DS17



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2009**

Millésime solaire dont se joue parfaitement cet Osterberg : bel éventail aromatique (poire, pomme Golden, mirabelle, gingembre, tilleul, pointe de miel, cire, fumée), grand équilibre entre maturité, acidité et "minéral" pour un résultat des plus justes, presque sensuel (rare pour le cru). Bravo !

A l'ouverture :
DS17,5 - MS17,5 - PR17 - AA17

Après aération :
DS17

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2009**

On reste dans un registre de grande maturité, riche, assumé, caramélisé, pâtissier (tarte tatin, baba au rhum, confiture de prunes), toujours sans l'articulation ni le rythme de l'Osterberg, mais avec davantage d'ampleur, d'hédonisme, de plénitude de bouche.

A l'ouverture :
DS15,5 - MS15,5 - PR15,5 - AA16,5

Après aération :
DS15,5



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2008**

Sans guère baisser la garde (vin toujours gainé, traçant, sans fioritures), il révèle enfin un caractère plus développé, exotique même (ananas, mangue, citrons, zestes, mirabelle, poivre, gingembre), évoluant donc vers davantage d'expressivité et de saveur ; très salivant.

A l'ouverture :
DS15,5 - MS17 - PR16/16,5 - AA17

Après aération :
DS15

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2008**

Très belle matière, séveuse, appétante, pleine, remarquablement dopée par son acidité, son semblant "calcaire", excitante tant par sa sapidité que sa maturité, gourmande et là aussi exotique (fruits de la passion, ananas, mangue, pâte d'amande).

A l'ouverture :
DS16 - MS17 - PR17 - AA17

Après aération :
DS16



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2007**

Tenue invariablement précise et droite, mais plus épanouie, fondue, sans aucune austérité, se livrant plus spontanément dans un registre mature (cire, praliné, fruits en boîte, citron confit, pastille Vichy, tilleul, verveine, épices).

A l'ouverture :
DS16 - MS16,5 - PR16/16,5 - AA15,5

Après aération :
DS16

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2007**

Surcroît réitéré de générosité tant olfactive (pomme cuite, poire au sirop, frangipane) que charnelle, vin plus avenant, plus tendre (impression de sucre résiduel), toujours raffiné ; une longueur séduisante qui compense un léger manque de rythme et de longueur.

A l'ouverture :
DS15 - MS15,5 - PR15,5/16 - AA15

Après aération :
DS15



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 2006

Extraversion quelque peu baroque (baba au rhum, pomme caramélisée, banane flambée, vanille, tarte aux prunes), pulpeuse, non sans évoquer quelques Savennières (l'alcool en moins) ; une oxydation anormale mais étonnamment appréciable à l'ouverture (expliquant la notation "plaisir" du groupe), la justesse de l'acidité et des amers pouvant réellement faire croire à du chenin.

Le vin s'est par contre affaissé lors de notre protocole d'aération.

A l'ouverture :
DS16 - MS16 - PR(16) - AA16

Après aération :
DS13



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Osterberg 2005

Gros calibre, dense, musclé, pulpeux, avec une longueur et une présence assez phénoménales, mais, si cette intensité nous évoque le potentiel de puissance d'un millésime comme 2010, l'échantillon nous rappelle aussi son caractère réducteur, voire figé même sur ce 2005. Difficile à approcher, à noter : mériterait d'être regoûté.

A l'ouverture :
DS(15) - MS ? - PR ? - AA16

Après aération :
DS15



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2004**

Bouteille modeste, sans la matière ni l'impact habituels ; un profil pourtant fin, tenu, aromatique (prune, fruits en boîte, agrumes, notes végétales - petit pois - du millésime) mais écourté.

A l'ouverture :
DS15,5 - MS14,5 - PR14 - AA15

Après aération :
DS15

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2004**

Une certaine douceur attachante mais matière mesurée, sans relief ni intérêt majeurs, racinaire (gentiane, artichaut, asperge), relativement oxydée (encaustique, tourbe).

A l'ouverture :
DS13 - MS(14) - PR13 - AA13

Après aération :
DS13



**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Osterberg 2001**

Un Osterberg pour le moins "atypique", hyper sensuel, caressant, à la tendresse d'un VT, aux odeurs fortement botrytisées (safran, ananas et mangue séchés, fruits rôtis) lorgnant singulièrement sur Sauternes ! Une douceur aussi étonnante que très convaincante.

A l'ouverture :
DS16,5/17 - MS16 - PR16,5 - AA16,5

Après aération :
DS16,5

**Domaine Louis Sipp
Riesling Grand Cru Kirchberg 2001**

Fatigue et oxydation (champignon, sauce soja) signent un échantillon défectueux.

A l'ouverture :
DSED - MSED - PRED - AAED

Après aération :
DSED



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 1999

Échantillon cadennassé, impénétrable, dur et recroquevillé sur une réduction assez virile ; l'air ne semble pas changer la donne. Difficile d'en dire plus en l'état...

Souvenir personnel d'un 99 pourtant épanoui et serein bu au domaine en novembre 2013...

A l'ouverture :
DS12 - MS(15) - PR ? - AA15

Après aération :
DS12



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 1996

Vin très exigeant (trop), citrique (acidité du millésime), racinaire, pointu.

A l'ouverture :
DS13 - MS ? - PR13 - AA(13)

Après aération :
DS13



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 1993

Message délicat, aérien, d'une distinction et d'une fraîcheur étonnantes (fleurs blanches, sureau, tilleul, menthe), un fruit persistant, presque jeune (mirabelle, pralin, poire) ; rien d'imposant mais une grande netteté, un déroulé fin, salivant, intensément délicieux !

A l'ouverture :
DS17 - MS17 - PR17 - AA17

Après aération :
DS16,5



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 1983

Toujours riesling (fruits blancs, verveine, tilleul, zestes, pastille Vichy), encore un peu réduit pour certains dégustateurs, sans guère de vigueur ni d'expressivité de goûts, mais les 35 ans de la bouteille nécessitent quelque indulgence... Le soir, par contre...

A l'ouverture :
DS12 - MS14 - PR14 - AA14

Après aération :
DS10

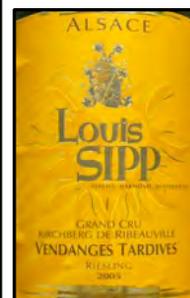


Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg 1978

Agressif, rigide, presque "piquant", un vin réduit à l'excès (allumette, silex frotté, malt), figé (pâleur étonnante pour ce vin de 40 ans), mutique, sans aucune évolution à l'aération.

A l'ouverture :
DS12 - MS ? - PR ? - AA(12)

Après aération :
DS12



Domaine Louis Sipp : Riesling Grand Cru Kirchberg VT 2005

Riesling confortable, un peu replet (richesse importante proportionnellement à l'acidité), mais une gourmandise et un nez pâtissier (pomme au four, fruits compotés, tarte aux prunes) qui peuvent susciter une sincère séduction.

A l'ouverture :
DS14 - MS14 - PR14 - AA13

Après aération :
DS14

CONCLUSION

Une dégustation en 2 phases, particulièrement séduisante, voire délicieuse sur les vins les plus récents ; plus heurtée et difficile sur les millésimes anciens. Impossible bien entendu d'oser une interprétation sur la lecture de vieux vins dégustés isolément une première fois ; ils mériteraient tous une nouvelle chance, si possible en présence des vignerons. Par contre, il est plus facile de s'avancer sur la qualité régulière des millésimes récents avec des vins de grand style, précis, élégants, racés, qui ont ravi les amateurs de riesling que nous sommes, même si, sur certains échantillons, nous avons pu pointer certains phénomènes de réduction. Il paraît toutefois évident que les efforts entrepris depuis une vingtaine d'années par Etienne et Martine Sipp ont permis d'atteindre aujourd'hui un niveau d'excellence remarquable.

Le formidable intérêt de cette séance fut bien-sûr son approche pédagogique, la "confrontation" entre ces 2 grands crus voisins. Une communauté de lieu, de matériel végétal, de conduite des plantes, de vinification, mais des caractères organoleptiques singulièrement différents, parfois même opposés, justifiant pleinement la valorisation essentielle de la notion de terroir... Les nuances d'exposition, de sous sol, de pente, de ventilation des parcelles ont, de toute évidence, des conséquences dans les verres...

L'Osterberg du domaine propose un environnement austère, presque cistercien, dans un registre à l'évocation "minérale" : c'est un vin en apparences "froid", exigeant, rigoureusement fuselé, presque percutant en prime jeunesse. Il aura fallu 10 ans pour enfin le voir se "détendre", s'ouvrir vers des tonalités aromatiques plus nuancées, mais sans jamais perdre sa rectitude.

Un vin de structure, ferme, ciselé, que je destinerais volontiers à une restauration dépouillée, iodée (sushi, sashimi, tartare, tourteau, fruits de mer, poissons fins) voire aux viandes blanches sur des millésimes plus anciens.

Plus assuré et radieux, le Kirchberg affirme rapidement une dimension solaire : puissant, charnu, large, c'est un grand séducteur plus généreux en arômes et en volume. Plus offert, harmonieux, voire parfois gourmand, mais toujours articulé autour d'une colonne acide décidée, il est bâti pour la garde (comme en témoigne le très beau 93) même si ses charmes juvéniles lui permettent une accessibilité et une compréhension quasi immédiates.

Sa force semble lui autoriser une cuisine plus généreuse (viandes crémeuses), voire exotique, ainsi que de nobles crustacés (langouste ou homard grillés).

Bref, des vins de très belle facture qui méritent l'attention des amateurs.

D'autant plus que les tarifs sont encore très raisonnables (à ce niveau de qualité), encore épargnés par l'inflation qui sévit parmi l'élite médiatisée...





Références internet...

Beaucoup d'informations techniques, de cartes interactives sur 2 sites particulièrement fournis :

<https://www.vinsalsace.com>

<http://vin.alsace.free.fr>

Photos de paysages et de la cave offertes par le domaine.