

RIPPON

VINEYARD & WINERY



DOMAINE **Rippon**- RÉGION **Central Otaga**
PAYS **Nouvelle-Zélande**

« S'il existe un producteur qui peut démontrer ce que le Pinot Noir peut accomplir avec des vignes mûres (en Nouvelle-Zélande), c'est bien Rippon, qui a planté ses premiers sites en 1981. Son passage en Bourgogne chez DRC & JJ Confuron se reflète dans ses vins parfois sans pareil. Byodynamiste, mais pas encore certifié. »

Wine Advocate

	MLS:	L:	CRUS:
--	------	----	-------

●	2009	0,75	Pinot Noir
●	2012	0,75	Sauvignon Blanc
●	2010	1,5	Riesling
●	2011	0,75	Gewurztraminer

DOMAINE **Rippon**- RÉGION **Central Otaga**
PAYS **Nouvelle-Zélande**

● **RIPPON PINOT NOIR 2011**

LE TERROIR

Vignoble	Rippon est situé sur la côte ouest de la Baie de Roy du lac Wanaka. Le vignoble se trouve sur la face nord, au point de rencontre entre une moraine (amas de débris rocheux) et de très gros graviers, le tout sur une roche composée de schiste. Rippon, un vin issu d'un développement complet des vignes de Pinot Noir, est la référence pour cette région.
Vignerons	Nick Mills & Team
Clones du cépage Pinot noir	5 et 6, 2/10, 10/5, 13, Linc, 667, 777
Greffe	Aucune
Densité des vignes	Entre 3800 et 5700 pieds de vigne par hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Dates de récolte	21 avril au 24 mai 2009
Traitement du raisin	Récoltés à la main, dans des petites caisses de 10 kg, permettant aux fruits d'arriver sur la table de triage de la cave intactes. Ce vin est composé de différents clones de cépage, de vignes de différents âges, tous regroupés sur un seul vignoble, Rippon. Les différents raisins ont été cueillis et fermentés dans 16 fermenteurs en inox de 2 tonnes.
Fermentation	Chaque "parcelle" est fermentée et amenée à maturité séparément avant de les mélanger. La levure résiduelle de la cave (non-inoculée) commence la fermentation entre le 6ème et le 8ème jours de cuvaison. Les ferments atteignent des températures maximales de 29°C à 32°C.
Temps total au contact de la peau	11 à 28 jours, cela dépend de chaque parcelle.
Vieillessement en barriques	10 mois dans des fûts de chêne français, vieux de moins 4 ans La fermentation malolactique se fait sans aide (non-inoculée) au printemps, puis le vin est mis dans un second fût où il passe le deuxième hiver, avant d'être directement mis en bouteille sans filtrage.
Temps total en barriques	15 mois
Date de mise en bouteille	18 octobre 2010
Temps de conservation	10 ans et plus, garde et décantage recommandés



www.grandscrusparis.com

GRANDS CRUS PARIS 1-3 rue du Plat d'Etain, 75001 Paris / Tél: +33 (0)1 45 08 51 01 / Fax : +33 (0) 1 40 26 38 24 / info@crus.fr
SIRET : 481 241 198 - TVA : FR504 8124 1198 / EURL au capital de 200 000 euros

● SAUVIGNON BLANC 2012

LE TERROIR

Vignoble	Rippon, Lac Wanaka, Central Otago
Vignerons	Nick Mills & Team
Terroir	Cône d'éjection antique de Gravier de Schist
Densité des vignes	3800 /hectare
Âge des vignes	Plantées entre 1987-1992

VINIFICATION ET ÉLE-

Dates de récolte	Du 26 avril 2012 au 2 mai 2012
Traitement du raisin	Cueilli à la main dans des petites caisses de 10kg permettant aux fruits d'arriver sur la table de triage de la cave, intacts. Le raisin est pressé par gravitation pendant 4 heures puis pendant 12 heures sur lie. Le jus est ensuite partagé pour la fermentation soit dans des vieux fûts de chêne français (40 %), soit dans des cuves de fermentation horizontales.
Fermentation	La levure résiduelle de la cave (non-inoculée) commence la fermentation le 6ème jour de cuvaison. Les ferments atteignent une température maximale de 25°C. Les cuves et les fûts sont tous les deux mélangés puis stabilisés par le froid puis filtrés avant l'embouteillage.
Temps total au contact de la peau	1 mois
Date de mise en bouteille	30 octobre 2012

ANALYSES

pH	3.15
Taux d'acidité	9.5 g/l
Taux d'alcool	13.3%
Sucre résiduel	5.6 g/l



● **GEWÜRZTRAMINER 2011**

LE TERROIR

Vignoble	Rippon, Lac Wanaka, Central Otago
Vignerons	Nick Mills & Team
Terroir	Cône d'éjection antique de Gravier de Schist
Densité des vignes	3800 /hectare
Âge des vignes	Plantées entre 1987-1992

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Dates de récolte	Le 2, 3 et 9 avril
Traitement du raisin	Cueilli à la main dans des petites caisses de 10kg permettant aux fruits d'arriver sur la table de triage de la cave, intacts. 50 % des raisins sont macérés avec leur peau. Tous les fruits sont pressés par gravitation pendant 3 heures puis pendant 12 heures sur lie dans des cuves en inox.
Fermentation	La levure résiduelle de la cave (non-inoculée) commence la fermentation le 5ème jour de cuvaison.
Temps total au contact de la peau	25 jours
Date de mise en bouteille	17 octobre 2011

ANALYSES

pH	3.2
Taux d'acidité	5.5g/l
Taux d'alcool	13.5 %
Sucre résiduel	8.5 g/l



● **RIPPON RIESLING 2010**

LE TERROIR

Vignoble	Rippon, Lac Wanaka, Central Otago
Vignerons	Nick Mills & Team
Terroir	Cône d'éjection antique de Gravier de Schist
Densité des vignes	3800 /hectare
Âge des vignes	Plantées entre 1987-1991

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Dates de récolte	Du 22 avril 2012 au 2 mai 2012
Traitement du raisin	Cueilli à la main dans des petites caisses de 10kg permettant aux fruits d'arriver sur la table de triage de la cave, intacts. Le raisin est pressé par gravitation pendant 4 heures puis pendant 12 heures sur lie. Le jus est ensuite partagé pour la fermentation dans des cuves de fermentation horizontales.
Fermentation	La levure résiduelle de la cave (non-inoculée) commence la fermentation le 7ème jour de cuvaison et finit au bout de 30 jours.
Temps total au contact de la peau	9 semaines
Date de mise en bouteille	19 octobre 2010

ANALYSES

pH	2.81
Taux d'acidité	8.8 g/l
Taux d'alcool	12.2%
Sucre résiduel	13.5 g/l

