



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,5°**
- Acidité : **4,25 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,9 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (30 à 50 hl/ha en Riesling).

VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs riches, confites, fruitées, les agrumes, le citron, l'orange, les épices, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes, elle renforce les agrumes et laisse apparaître une définition minérale délicate de pierre à fusil.

Le nez présente un registre typé par ce millésime plus « frais ». Toutefois, la palette d'odeurs garde une belle précision globale. Très beau nez !!!

L'attaque en bouche est dense et charnue, compacte. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, sur des dominantes fruitées, toujours les agrumes, le citron, l'orange, les épices, le gingembre, une légère note florale ainsi que cette touche minérale complexe, sous jacente. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante.

L'équilibre de ce vin est porté sur la fraîcheur, la verticalité. Le terroir exprime une densité remarquable. La précision minérale sera optimale dans 5 ans.

GASTRONOMIE

J'apprécie ce vin, servi en début de repas sur une salade de langoustines aux épices douces ou un carpaccio de homard au fenouil. Les fromages de chèvres secs lui siéent très bien, un Picodon de la Drôme.

Température de service 12°.

