



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,01°**
- Acidité : **4,34 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,28 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Au nord de Guebwiller, le Saering se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le Saering, de terroir marno-calcaro-gréseux met en valeur un magnifique riesling fin et raffiné.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018

La robe est jaune or clair avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs fraîches et fruitée, les agrumes, le zest de lemon, le citron vert et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un registre plus mûr, l'orange sanguine, la papaye, ainsi qu'une pointe minérale fumée très noble. Belle maturité des raisins, excellent état sanitaire. Le profil complexe du terroir demande du temps pour s'épanouir, s'affirmer. Patience !

L'attaque en bouche est moyennement ample, ronde. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, tendue et perlant. Toujours dominée par les agrumes, la gamme d'arômes rappelle le zest de citron, le yuzu, la clémentine, l'orange sanguine, les fleurs blanches et toujours cette superbe définition minérale fumée. On perçoit les beaux amers du terroir. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. Typique de son terroir, l'équilibre de ce vin est svelte et précis. S'appuyant aujourd'hui sur une gamme aromatique un peu retenu, le temps lui sera bénéfique.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à table, à des tempura de calamars aux légumes croquants, un cœur de saumon aux saveurs asiatiques, une queue de langouste aux agrumes, mais également un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

