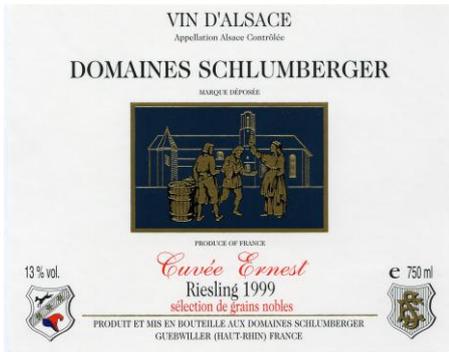




Fiche de dégustation



Riesling Cuvée Ernest 1999 « Sélection de Grains Nobles »

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12,4°**
- * Acidité (acide sulfurique) : **4,4grs/l**
- * Sucres résiduels : **90 grs/l**

* HISTORIQUE

Après 1945 et 1971, 1999 nous permet ainsi de réaliser la très rare Cuvée Ernest. Issus à 100% du KITTERLE, Grand Cru établi sur un sous-sol grésivo-volcanique, les raisins ont été vendangés le 28 octobre. Pas moins de 80 vendangeurs ont effectué des tris pour ne garder que les raisins passerillés ou atteints de pourriture noble, et ce sur 4 hectares dans des parcelles plantées dans les années 1960. Au final, 900 litres d'un jus épais (123 oechsles soit 17°2 d'alcool potentiel) ont donné naissance à cette cuvée unique.

* SITUATION

Notre Riesling Sélection de Grains Nobles 1999 provient exclusivement de notre Grand Cru KITTERLE, se situant en coteau escarpé exposé, sud, sud-est avec un sous-sol grésivo-volcanique appartenant aux GRAUWACKES du Carbonifère.

* VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Ernest est issue d'un tri effectué sur 4 ha de notre coteau. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 28 octobre 1999. Récoltés manuellement par une équipe de 100 vendangeurs, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies de raisins) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés.

Après un débourbage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. La fermentation lente mais régulière est poursuivie pendant environ 8 semaines. Le vin stabilisé et filtré est mis en bouteilles au printemps suivant. Elles sont ensuite stockées plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

1558 bouteilles de cette Cuvée très rare ont été produites.

* DEGUSTATION

D'une belle robe jaune paille, notre *Cuvée Ernest 1999* présente un nez fin et aromatique de fruits mûrs (abricots secs) et de rhubarbe. L'évolution se poursuit sur des notes florales, légèrement mentholées, et s'avère très complexe. En bouche, un vin souple, plein et ample au caractère liquoreux. Des arômes de botrytis associés à des touches minérales complètent une finale marquée par la fraîcheur caractéristique du cépage Riesling, conférant au vin un équilibre étonnant. Une grande garde lui est assurée.

* GASTRONOMIE

Idéale à l'apéritif, la Cuvée Ernest Schlumberger (du nom d'un personnage marquant de la dynastie, époux de Christine), constituera un allié étonnant sur un foie gras poêlé ou en accompagnement d'un mille feuille aux fraises des bois par exemple.

Seule à l'heure des confidences, elle restera un moment inoubliable.

* LA PRESSE LE DIT

- **Médaille d'Argent 2002** au concours « Riesling du Monde »
- **89/100** dans le magazine « Wine Spectator - June 2002 »
- **89/100** dans le guide « Gault & Millau 2003 »
- **91/100** dans le magazine « Wine Enthusiast - June 2004 »
- **7,5/10** dans le guide « Bettane & Desseauve 2003 »
- **7,5/10** dans le guide « Bettane & Desseauve 2004 »