



Domaines Schlumberger

Riesling Grand Cru Kitterlé 2001

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.42°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.46 grs/l**
- * Sucres résiduels : **6 grs/l**

HISTORIQUE

Classé parmi les meilleurs vins du monde, le Riesling est l'une des très grandes réussites en Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle, originaire de l'Orléanais, il est différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent un peu partout dans le monde. Cépage tardif, il poursuit sa maturation à de basses températures, mais donne de merveilleux résultats quand l'arrière saison est sèche et ensoleillée.

Mentionné dès 1699, le KITTERLE a toujours bénéficié d'une réputation exceptionnelle. Déjà protégé au Moyen Age, il est commercialisé sous son propre nom dès 1830.

SITUATION

Le Brise-Mollets : ce surnom local lui fût donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site vertigineux aux pentes allant de 30 à 60%. Ce terroir volcano-gréseux occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud, sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Le Riesling Grand Cru Kitterlé 2001 d'un beau jaune vert, laisse les caractéristiques aromatiques du cépage en retrait.

Son nez, encore discret, tout en finesse, laisse poindre des effluves de fruits blancs.

La bouche est complexe, et montre une belle longueur, pour terminer par une fraîcheur mi

GASTRONOMIE

Il s'accorde aux crustacés et coquillages, ainsi qu'aux préparations de poissons nobles à la vapeur ou pochés.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”