



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.22°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.52grs/l**
- * Sucres résiduels : **6grs/l**

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Le Riesling est planté essentiellement dans le Lieu-Dit du BOLLENBERG et dans les Grands Crus SAERING et KESSLER ainsi que dans les jeunes vignes du Grand Cru KITTERLE.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois.
Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron 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 racé. Il dévoile une dominante d'odeurs fruitées, mûres, d'agrumes, citron confit, ainsi qu'une légère touche florale. L'aération reste axée sur les agrumes, finement amplifiée.

Le nez est marqué d'une bonne typicité, fin et frais, on perçoit une belle maturité des raisins.

L'attaque en bouche est moyennement ample. Le support alcool est présent, on évolue sur un milieu frais et nerveux. La palette d'arômes est marquée par les agrumes, citron confit, zeste de lemon, finement épicé, gingembre.

La finale présente une longueur moyenne de 5 caudalies et une vivacité franche.

GASTRONOMIE

La structure nous permet d'associer le vin à des salades de langoustines poêlées.

A servir à une température de 12°. A déguster de suite.