



Domaines Schlumberger



Riesling Grand Cru Saering 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.72°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.71 grs/l**
- * Sucres résiduels : **8.9 grs/l**

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 & ELEVAGE

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

DEGUSTATION

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

Le nez est franc, plaisant et racé, de bonne intensité. Il dévoile une dominante d'odeurs fruitées, agrumes, citron, finement floral et épicé. L'aération n'en dit pas beaucoup plus. On perçoit toujours le fruit auquel s'associe une fine note exotique. Le nez présente beaucoup de finesse, le temps l'aidera à l'épanouir.

L'attaque en bouche est ample et charnue au support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine et mure, marquée par du perlant. La palette d'arômes complexe mêle les fruits, agrumes, zeste de citron, toujours le caractère floral et une minéralité sous jacente. On perçoit une légère amertume.

La finale présente une belle longueur en bouche de 7 caudalies et une vivacité franche.

GASTRONOMIE

La structure de ce vin reste svelte et élancée, taillée pour la garde (attendre au moins 8 ans). Ce vin marie à merveille l'omble chevalier ou une matelotte sauce au riesling.

La température de service conseillée est de 12°.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

"Meilleur Sommelier de France 2006"
"Meilleur Jeune Sommelier de France 2003"