



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Grand Cru Kitterlé 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.16°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.86 grs/l**
- * Sucres résiduels : **6.6 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. Débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune or claire avec des reflets verts. De belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez franc, plaisant et racé, très intense sur une dominante d'odeurs fruitées, confites, agrumes citron confit, cédrat, fine touche orangée. L'aération laisse apparaître une fine touche de minéralité et amplifie les notes fruitées. Le nez est splendide, complexe et concentré, à la hauteur du terroir. L'attaque en bouche est ample. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tendu, incisif marqué par un léger perlant. La palette d'arôme fidèle à celle du nez laisse apparaître les agrumes, citron confit, cédrat, orange finement minérale. La finale présente une belle longueur de 7 caudalies et une vivacité tranchante. La structure juvénile est imposante et ciselée. La gamme d'arômes, très pure, présente de la sève et de la classe.

GASTRONOMIE

Le vin demande encore du temps pour s'épanouir au moins 8 ans mais c'est déjà un plaisir de le déguster sur un carpaccio de saumon frais au gingembre à une température de 12°C.