



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,79°**
- Acidité : **5,43 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,1 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (30 à 50 hl/ha en Riesling).

VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »

La robe affiche une couleur jaune pâle aux reflets argentés. Le disque est fin et brillant. Les larmes sont fines et fluides. La robe démontre une réelle jeunesse. La première approche olfactive émet avec subtilité des arômes primeurs du cépage tels les fleurs de printemps et les agrumes frais.

Après une aération énergique, le nez se découvre avec intensité. Les agrumes se déclinent tels les zestes de pamplemousse jaune et de clémentine. Les fleurs tels l'acacia ou la fleur de cerisier enchantent le nez de sensations printanières. Je décèle également une touche d'oseille fraîche. Un nez enjoué qui présage un vin jeune.

En bouche, l'attaque nette introduit un vin sec et droit. Une fraîcheur pure et droite s'équilibre avec un élégant volume de bouche. Je perçois une sensation de jus d'agrumes tel le pomélo ou le citron jaune qui éveille les papilles. Des arômes de fruits blancs tel la pêche primeur se dégagent ainsi que des effluves de fleur de tilleul. La longueur reste aujourd'hui sur la réserve et s'allonge sur 5 à 6 caudales avec une finale nette. La bouche est bien harmonisée et se fera un très beau socle aux arômes futurs qui se découvriront avec le temps.

GASTRONOMIE

Accord : poissons blanc cuit à l'étuvé ou grillé, entrée fraîche et subtile.
Exemple : turbot à l'étuvé et poêlée d'artichauts barigoule, tartare de saumon à l'huile d'olives et légumes confits. Température de service 12°.

LA PRESSE

93/100 GILBERT & GAILLARD – HIVER 15/16



DOMAINES SCHLUMBERGER 93/100
■ Kitterlé 2010: Robe jaune clair brillant, reflets verts. Nez fin, fumé, fruits blancs, citron. Bouche aérienne, tendue, précise, agrumes mis en valeur par la fraîcheur ciselée, évolution intense, finale persistante, ensemble racé qui ravira les amateurs de riesling.
Prix : 21,15 EUR
<http://www.domaines-schlumberger.com>
Domaines Schlumberger
+33 3 89 74 27 00

