



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING VENDANGE TARDIVE CUVÉE ERIC 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,90°**
- Acidité : **4,72 grs/l**

- Sucres résiduels : **48,78 grs/l**
- Appellation :
AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Eric Beydon Schlumberger (1944-2014) repris le domaine familial en 1971, dans lequel tout était à refaire ! Sa passion et son travail acharné ont permis au domaine de renaître et de retrouver sa place de Grand Domaine Viticole Alsacien.

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Le Riesling Vendange Tardive est un vin rare, qui apporte une extraordinaire fraîcheur à ce vin liquoreux.

SITUATION

Provenant de l'alliance subtile de nos Grands Crus Kessler, et Kitterlé, cette Cuvée, rare dans son millésime est née de nos coteaux escarpés aux sous sols gréseux et volcanique orientés à l'est et au sud-est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos terrasses, les raisins soigneusement triés sont ensuite acheminés en caquettes jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage de 48 heures, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre centenaire où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Elles sont ensuite stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018

La robe est jaune dorée 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, un peu réservé. Délicat, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, fruitées, les agrumes, le citron, l'orange sanguine, les fleurs blanches, le miel. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fruits exotiques, la papaye, les épices, le gingembre mais également, une fine note minérale fumée. Magnifique gestion de l'état sanitaire des raisins, cette parfaite sur maturité assure à la gamme d'odeurs classe et retenue. Jamais pommadé, le riesling s'exprime de manière élégante.

L'attaque en bouche est dense et moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, riche et confite, dominée par les agrumes, le citron, l'orange, les fruits exotiques, la papaye, le miel, les épices, le gingembre et, toujours en filigrane, cette pointe minérale fumée. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité fine persistante. Ample et pulpeux, l'équilibre présente fraîcheur et concentration aérienne. Précise et ciselée, la gamme d'arômes procure beaucoup de plaisir. Grande réussite !!!

GASTRONOMIE

J'aime déguster ce vin pour lui-même mais également, l'associer à table à une soupe Thai de crevettes, coco et gingembre, des brochettes de volailles aux épices et citron vert, un canard à l'orange, un fromage italien, type Parmigiano Reggiano ou, en fin de repas, sur une mousse d'agrumes à la cannelle et fleur d'oranger.

