



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING FLIEG 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **14°**

- Sucres résiduels : **7,10 grs/l**

- Acidité : **4,53 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquis par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Flieg est un coteau surplombant la vallée de Guebwiller, situé à l'extrémité ouest de notre Domaine exposé sud, sud-ouest. Issu d'un sous sol unique en Alsace il est composé de Latite (débris de roches volcaniques acide de couleur rougeâtre).

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire de Riesling. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans nos foudres centenaires, suivie d'un élevage de 6 mois en foudres et de 6 mois en cuves inox avant d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Oct 2017*

La robe est jaune citron avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante de fruits confits, les agrumes, le citron, mais également les fleurs blanches et une pointe minérale fumé, subtile. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile un caractère exotique de mangue, de fruits de la passion mais aussi de pêche et d'abricot. Le nez exprime une parfaite qualité des raisins, un état sanitaire exemplaire. Le profil exotique assure une belle fraîcheur et beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est dense et charnue, caressante, marquée par un support alcool corsé. On évolue sur un milieu pointu et tranchant, finement perlant. On retrouve cette gamme d'arômes exquise, exotique à souhait. Dominée par les agrumes confits, le citron, les fleurs blanches, l'abricot, la pêche, les fruits de la passion, la mangue et, toujours en filigrane, cette note minérale fumée. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et persistante. L'équilibre de ce vin se montre compact, complet. Volumineux, il s'appuie sur une gamme d'arômes exotiques et solaire où le terroir s'exprime déjà. Très beau profil en devenir.

GASTRONOMIE

Idéal à associer à table, avec un carpaccio de saumon aux fruits exotiques, un risotto vénéré aux Saint Jacques, fenouil et citron confit, un homard grillé à la mangue ou un fromage au lait de chèvre. Température de service 12°.

