



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Grand Cru Kitterlé 1999

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.3°
- * Acidité (acide sulfurique) : 4.1 grs/l
- * Sucres résiduels : 8 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 KITTERLÉ 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 dorée avec des reflets clair de très belle intensité. Le disque est brillant, limpide. Le vin à ce stade de dégustation présente une légère évolution. Le nez plaisant, racé, dévoile un caractère épanoui, mûr et de grande classe. Une dominante sur les agrumes, citron confit, cédrat et une grande minéralité. On perçoit également une fine touche empyreumatique. L'ensemble est amplifié à l'aération. Le vin se montre franc et laisse percevoir une définition minérale dans un registre épanoui. L'attaque en bouche est ample et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité friande, légèrement perlant. La palette d'arômes est remarquable, dominée par les agrumes, citron, orange confite, cédrat. La minéralité sur la pierre à fusil donne de la noblesse à ce vin. La finale présente une belle longueur et une vivacité fine et rafraîchissante. Ce vin présente de la plénitude et tout le charme de l'évolution.

GASTRONOMIE

Il sera à déguster dès à présent ou vous pourrez patienter encore 5 ans sur des plats nobles tels un « Parmentier de homard à l'orge perlé » ou une « salade de jeunes pousses et médaillons de langouste »
La température de service conseillée est de 12°.