



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2008

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,26°**
- Acidité : **5,4 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,2 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

AF novembre 2011

La robe se teinte d'une couleur jaune or pale aux reflets vert. Le disque est fin et la robe brillante et limpide. La robe laisse penser à un vin jeune.

Le premier nez est agréable et ouvert. Je détecte un caractère minéral marqué par le fumé et le caillou humide ainsi que des senteurs exotiques de zeste d'agrumes.

A l'aération, le nez exprime la majesté de son terroir. Le fumé cendré se précise ainsi que les agrumes, notamment le lime et le yuzu. De subtiles notes de fleurs séchée complète la gamme. Un nez plaisant et déjà très ouvert aujourd'hui.

Le premier contact avec le palais est franc. Je découvre une acidité nerveuse et tonique qui se veut la colonne vertébrale de la bouche. Cette tension met en exergue les notes de chair et zeste de citron vert ainsi que des senteurs d'herbes aromatiques fraîchement coupées tel le romarin. Succède ensuite un registre minéral intense marqué par une salinité iodée. La longueur est intense, de 6 à 7 caudalies sur une finale citronnée. Un vin salin et vif, marqué par les saveurs d'agrumes

GASTRONOMIE

Accord : Poisson de roche et cuisine méditerranéenne

Exemple : Daurade à l'unilatérale et tian de légumes confit, rouget grillé et fleur de courgette farci

Température de service 12°.

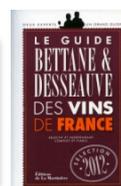
LA PRESSE



La note de dégustation de **Bernard Burtschy**

Dégusté en 2010

Un immense Riesling avec une attaque très élégante, milieu de bouche d'une grande finesse, une vraie persistance, rebond en finale. Splendide.



ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ RIESLING 2007

Blanc | 2012 à 2022 | 19 €

16/20

Nez très minéral, pointe fumée, bouche sèche, droite et bien structurée, avec une finale sur la pierre à fusil. Une belle maturité.



DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75

mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr