



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2011

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,5°**
- Acidité : **3,70 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 octobre 2014

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent.

Le nez est franc, plaisant et de bonne intensité. On perçoit des arômes de jeunesse, d'agrumes comme le citron confit. A l'aération des notes plus fumées apparaissent mais les dominantes restent fruitées.

L'attaque en bouche est fraîche.

Le milieu de bouche montre un beau gras. On retrouve des touches miellées et confites.

La finale offre un beau vin complexe, salin, gras, chaleureux.

Un grand riesling mûr, de garde qui gagnera en complexité dans les années à venir.

GASTRONOMIE

Accord : poissons blanc cuit à l'étuvé ou grillé, entrée fraîche et subtile.
Température de service 12°.

