



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,79°**
- Acidité : **4,16 grs/l**

- Sucres résiduels : **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

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

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit des odeurs dominantes fruitées, confites. Les agrumes, le citron jaune, exotiques, l'ananas, les épices, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître un caractère minéral fumé, la pierre à fusil et le gaz. La maturité des raisins est parfaite, l'état sanitaire excellent. Le terroir majeur s'exprime sur un profil retenu et complexe.

L'attaque en bouche est ample, dense, charnue, parée d'un beau soyeux tactile. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive. La palette d'arômes rappelle le nez. Toujours dominée par les fruits, les agrumes, le citron jaune, l'ananas, les fleurs blanches et, en filigrane, cette pointe minérale fumée, sous jacente. La finale présente une belle longueur, 8 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche, séveuse. La structure de ce vin se montre plus en chair, la définition minérale est précise. Très belle réussite du millésime.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin sur un bouillon de crevettes sauce Thaïe, une matelote de poissons fumés, un saumon soufflé sauce au Riesling ou des fromages de chèvres frais, type Picodon de l'Ardèche.

Température de service 12°.

