



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2014

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,96°**  
- Acidité : **5,24 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,8 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, débourbage 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 » Octobre 2016*

La robe est jaune clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'agrumes, le citron vert, les épices, le gingembre ainsi qu'une fine touche fumée, minérale. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile les fleurs blanches, le végétal fin et précise la définition du terroir par la note de gaz, de truffe blanche. Le raisin mûr et sain traduit déjà la belle définition du Kitterlé. Prometteur.

L'attaque en bouche est dense et charnue, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les agrumes, le citron vert, mais également les fleurs blanches, le végétal fin, les épices, le gingembre et, en filigrane, une légère touche fumée. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. Très bel équilibre. Racé, ample et construit, il exprime de belle manière la définition du terroir. Encore un peu retenu, la patience est de mise.

### GASTRONOMIE

A proposer à table sur un plat d'anguille à la persillade, un houmous de homard, bouillon crémeux citron gingembre et kumquat pitacou, un risotto à l'huile de truffe blanche et Saint-Jacques juste poêlées. Bien sûr, un fromage de chèvre demi-sec type Crottin de Chavignol. Température de service 12°.

### PRESSE

17/18/20 REVUE DU VIN DE FRANCE JUIN 2015



#### 17-18 Domains Schlumberger Kitterlé.

Encore sur sa réserve, ce riesling promet de se déployer avec race. La maturité du fruit reste séduisante et prend le dessus sur une structure encore tendue. 21,15 €

