



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,74°**
- Acidité : **5,35 grs/l**

- Sucres résiduels : **8,16 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 » Janvier 2018

La robe est jaune citron avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, ouvert. On perçoit une dominante d'odeurs fraîches et fruitées. Les agrumes, le zeste de citron, le citron, l'orange, de fines touches de fleurs blanches et une pointe minérale. L'aération amplifie, précise ces odeurs. Elle dévoile la fleur d'orange et accentue la fumée du terroir. La parfaite qualité de la matière première traduit une grande définition du Kitterlé. L'insolation du millésime est maîtrisée, elle assure la finesse et l'élégance du profil odorant.

L'attaque en bouche est ample et caressante. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes portée sur les agrumes, le zeste de clémentine, le citron, l'orange, les fleurs blanches, ainsi que ce caractère noble minéral fumé. On perçoit une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, persistante. Déjà accessible, l'équilibre présente du nerf et de la fermeté. La gamme d'arômes exprime l'insolation du millésime tout en finesse et maîtrise. La définition du terroir est déjà remarquable. Grand vin en devenir !!!

GASTRONOMIE

J'adore l'associer à une cuisine savoureuse et raffinée. Des brochettes de scampis aux agrumes et gingembre, des moules au curry et zeste d'oranges, un homard thermidor ou, bien sûr, un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

