



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Riesling Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.38°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 4.18 grs/l
- * Sucres résiduels : 8 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Le Riesling est planté essentiellement dans le Lieu-Dit du BOLLENBERG et dans les Grands Crus SAERING et KESSLER ainsi que dans les jeunes vignes du Grand Cru KITTERLE.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois.
Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets vert de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est réservé, délicat. On perçoit de fines notes fruitées, agrumes, zestes d'oranges confites.

L'aération laisse apparaître une légère touche citronnée. Le nez complexe se montre sur la réserve mais laisse présager un bon degré de maturité des raisins. Ce vin demande du temps pour s'épanouir. L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu vif, nerveux et perlant ou les arômes complexes restent réservés mais avec une dominante d'agrumes, citron.

La structure est fine, bien marquée par la fraîcheur.

GASTRONOMIE

Ce vin peut-être attendu 2 ans et pourra alors se servir sur « une salade de chèvre chaud » ou « un omble de fontaine et beurre blanc ».

A servir à une température de 12°C.