



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Les Princes Abbés 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.30°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.73grs/l**
- * Sucres résiduels : **7.1grs/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, débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois.
Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts de bonne intensité. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.
Le nez plaisant dénote une belle impression de maturité, franche, racée. On perçoit une dominante d'accents fruités, agrumes, citrons confits, zestes d'oranges, ainsi qu'une fine touche minérale ; Le vin présente une belle typicité et demande un peu de temps pour s'épanouir.
L'attaque est lourde, moyennement ample et se montre corsée. On évolue sur un milieu droit, incisif, marqué par un léger perlant. La palette aromatique se décline au ton des agrumes, citron, zeste de limon.
La finale de longueur moyenne, 5 caudalies présentent une vivacité tranchante.

GASTRONOMIE

La structure retranscrit bien la droiture du riesling qui appelle des plats de début de repas, salade de langoustine aux agrumes ou un dos de sandre et cannelloni de choucroute.
A servir à une température de 12°. A déguster de suite ou attendre 5 ans.