



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2012



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,95°**
- Acidité : **3,90 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,3 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

Notre 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 Kitterlé.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

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

Le nez est franc, plaisant et racé. De belle intensité, on perçoit de fines odeurs fraîches, fruitées, les agrumes, le citron vert, le Yuzu ainsi qu'une fine note florale complexe. L'aération amplifie la gamme citronnée et dévoile les épices, le gingembre. Le nez est net, précis. La définition minérale encore un peu en retrait demande de l'évolution. L'état sanitaire des raisins est excellent.

L'attaque en bouche est moyennement ample, ciselée. Le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité nerveuse et tranchante, finement perlante. Là, on retrouve les arômes cités lors de l'olfaction à dominante fruités, les agrumes, le citron vert, le Yuzu, les épices, le gingembre et toujours de manière complexe, les fleurs blanches. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies et une vivacité franche persistante. L'équilibre se montre plus tendu qu'à l'habitude et réjouira les amateurs de riesling frais, nerveux et incisifs. La qualité de la matière première est exemplaire.

GASTRONOMIE

Je préconise ce vin en début de repas sur des sushis au saumon, des huîtres fines de claire ou des fromages de chèvre frais.

Température de service 12°.

