



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,59°**
- Acidité : **5,43 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,1 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, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

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 est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs sur mûries, confites, fruitées, les agrumes, le citron, le miel et les épices douces. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le gingembre et de fines notes florales, complexes. Le nez présente un parfait état sanitaire ainsi qu'un niveau de maturité exemplaire. L'expression est très plaisante, racée.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, incisif, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les agrumes, le citron confit, le miel, les fleurs et les épices, le gingembre. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche.

L'équilibre de ce vin est axé sur la fraîcheur et la tension. La gamme d'arômes restitue à merveille l'élégance de ce superbe cépage.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin en début de repas, sur un assortiment de fruits de mer, une oursinade ou la cuisine Japonaise, des makis de crevettes au yuzu. Les fromages de chèvre frais le mettent également en valeur.

Température de service 12°.

