



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,89°**
- Acidité : **4,71 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,10 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 terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du 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 » Novembre 2016

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert, les épices, le gingembre, le poivre blanc et le végétal fin. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le zest de yuzu, le bonbon acidulé et les fleurs blanches. Le raisin mûr et sain traduit une parfaite définition, fraîche et précise. Beau nez.

L'attaque en bouche est ample, dense. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. On retrouve les arômes du nez, dominés par les agrumes, le yuzu, le zest d'orange, les épices, le poivre blanc, le gingembre et les fleurs blanches. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et persistante. Très bel équilibre typique du Riesling, marqué par la nervosité précise et ciselée. La gamme d'arômes présente une parfaite définition. Très beau vin !!!

GASTRONOMIE

l'aime l'associer à la cuisine Scandinave, des maquereaux gravelax, un carpaccio de saumon, pomme verte et pignons grillés ou un filet de truite fumée, concombre et purée d'avocat. Evidemment, un fromage au lait de chèvre type briquette du Forez. Température de service 12°.

