



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Grand Cru Saering 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.14°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.15 grs/l**
- * Sucres résiduels : **6.4 grs/l**
- * Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le SAERING qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élançait comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Au nord de Guebwiller, le SAERING se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le SAERING, de terroir marno-calcaro-gréseux, met en valeur un magnifique Riesling fin et raffiné.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier. Débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

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

Le nez plaisant, de bonne intensité, laisse une impression de belle maturité. Il dénote une dominante d'odeurs fruitées, agrumes, zestes de citron, lemon.

L'aération laisse apparaître une note subtile de végétal fin, basilic, épices, clou de girofle.

Le vin se montre déjà sous bon profil malgré la touche de végétal.

L'attaque est lourde, ample et soyeuse. Le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et marquée par des arômes végétaux, épices, noix de muscade, girofle, fruits sous-jacent, agrumes, citron.

La finale, présente une belle longueur, 8 caudalies et une vivacité franche. On rentre dans la dimension grand cru avec à ce stade une définition minérale sous-jacente.

GASTRONOMIE

Attendre au moins 8 ans ou servir dès à présent sur des poissons de rivières préparés en matelote ou un feuilleté de tourteau au safran. La température de service conseillée est de 12°.