



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU SAERING 2009

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueureux

- Degré : **13,34°**  
- Acidité : **3,70 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,7 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

### HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance 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

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Romain Iltis: Meilleur Sommelier de France 2012*

La robe se caractérise par une teinte jaune citron aux reflets verts. L'aspect est dense marqué par un disque épais et des larmes généreuses qui marque une légère viscosité.

Le premier contact olfactif est imprimé par l'exotisme des arômes tel la mangue, complété d'effluves de foin frais. Après oxygénation, une maturité de fruits se dégage élégamment, caractérisé par les senteurs de citrons confits et de pâte d'amande. Un nez mature qui reste frais.

La bouche débute sur une attaque nette et ample. Ce vin sec possède un très beau volume de bouche résultant d'une concentration et une maturité. Frais, son acidité s'intègre parfaitement et se fait soutenir des arômes d'agrumes tel la chair de mandarine. Je ressens également des notes d'infusion tel le tilleul et une touche pâtissière par l'angélique. La longueur est fraîche et digeste. On ressent le potentiel minéral qui est sous-jacent et qui donnera un éclat supplémentaire à la longueur.

### GASTRONOMIE

Accords : les poissons aromatisés aux agrumes, les mollusques et crustacés poêlés. Exemple : papillote de poisson gras type saumon, Saint Jacques poêlées aux zestes d'agrumes, sauce à l'orange. Température de service 12°.

### LA PRESSE

16/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE 2014



Riesling Grand Cru  
Saering 2009 16,70 € 16

