



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2011

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

DONNEES ANALYTIQUES

- Degré : **13,32°**
- Acidité : **4,59 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,9 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, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. 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 de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Racé, on perçoit des dominantes d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert ainsi qu'une fine touche miellée. L'aération amplifie le caractère agrumes, on sent le Yuzu, toujours le miel et dévoile de fines touches épicées, le gingembre ainsi qu'un léger caractère végétal fin.

L'état sanitaire des raisins est exemplaire. Il permet d'exprimer un très beau profil de riesling qui s'épanouira encore dans le temps.

L'attaque en bouche est moyennement ample, dense. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité tranchante, verticale, marqué par du perlant. La palette d'arômes rappelle celle du nez. Les fruits, les agrumes, le citron vert, le Yuzu, une fine touche mellifère, les épices, le gingembre. La finale présente une longueur moyenne, 6-7 caudales ainsi qu'une grande vivacité. L'équilibre de ce vin est marqué par le tranchant et la rectitude du terroir. La définition minérale demande encore du temps pour se révéler. La gamme d'arômes est très pure. Belle réussite.

GASTRONOMIE

Il aime associer ce vin à des poissons à chair grasse comme le saumon, un koulibiac d'esturgeon sauce citronnée ou des fromages de chèvres secs. Température de service 12°.

