



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2012

DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **4,22 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,6 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. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

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 est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, confites, les agrumes, le citron jaune, les épices, le gingembre, les fruits exotiques, l'ananas. L'aération amplifie les odeurs précédentes et accentue les agrumes, le lemon, elle laisse apparaître une fine définition minérale fumée, de pierre à fusil.

Le profil de ce vin, encore un peu austère, traduit la personnalité du terroir, lent à se faire. La maturité des raisins et l'état sanitaire sont excellents.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle celle du nez, dominée par les agrumes, les citrons verts et jaunes, les épices, le gingembre, toujours l'exotisme de l'ananas et cette pointe minérale fumée, sous jacente. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudalies, ainsi qu'une vivacité tranchante.

J'aime l'équilibre de ce vin, frais, tonique. Il exprime un profil sec, pur et cristallin. Encore un peu sur la réserve, le temps lui permettra de s'épanouir.

GASTRONOMIE

Accord : cuisine asiatique, des California Rolls au saumon fumé, salade de harengs marinés ou encore un carpaccio de saumon au gingembre.

Température de service 12°.

PRESSE



15,5/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2015

Alsace grand cru Saering riesling 2012

Sec | 2017>27 | env. 17,50 €

15,5/20

