



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,67°**
- Acidité : **6,28, grs/l**

- Sucres résiduels : **6,5 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élanche 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 citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit des dominantes d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert, le zest de lemon, ainsi que les épices, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile une fine touche minérale fumée ainsi qu'une subtile note florale, sous jacente.

Le nez traduit une expression primaire, retenue. La maturité et l'état sanitaire des raisins sont parfaits.

L'attaque en bouche est moyennement ample, fraîche. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les agrumes, le zest de lemon, le citron vert, toujours les épices, le gingembre et cette fine touche minérale fumée. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudalies, ainsi qu'une vivacité tranchante, persistante.

L'équilibre de ce vin est basé sur la fraîcheur. Cristallin, il rend à merveille le caractère digeste de ce très beau terroir.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une cuisine exotique, une salade d'écrevisses au gingembre, mais aussi, des dés de saumon frais au sésame, de l'anguille fumée sauce au Riesling, des fromages de chèvres frais à la ciboulette de la ferme des Embetschés.

Température de service 12°.

