



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU SAERING 2014



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,49°**  
- Acidité : **5,70 grs/l**

- Sucres résiduels : **8,9 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

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 » Octobre 2016*

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Dominé par les agrumes, le zeste de yuzu, le miel, les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs blanches et une légère touche fumée. L'état sanitaire est parfait, le raisin mûr traduit une expression déjà racée du terroir. Beau profil.

L'attaque en bouche est dense et charnue, ronde. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, en plus confite. Le citron jaune, les épices, le gingembre, les fleurs blanches et le miel. La finale présente une longueur moyenne, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte. La structure propose de la charpente et la pointe de douceur est parfaitement équilibrée par la tension du terroir. Très beau vin !!!

### GASTRONOMIE

J'aime l'associer à table, à une cuisine exotique. Une poêlée de gambas au miel, gingembre frais et orange, un filet de saumon sauce légère au citron et riz mélangé, des quenelles de brochet gratinées ou un fromage de brebis Corse, un Brocciu frais. Température de service 12°.

