



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2017

DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,20°**
- Acidité : **5,24 grs/l**

- Sucres résiduels : **0.48 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélaient être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (30 à 50 hl/ha en Riesling).

VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 3 semaines à 1 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2019

La robe est jaune citron 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. On perçoit une dominante d'odeurs de végétal fin, les fleurs blanches, les agrumes, le zeste de citron et le citron vert. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître une touche minérale de naphte, finement fumée. Mûr et complexe, le profil odorant fait la part belle au terroir. Le temps lui permettra de s'affirmer.

L'attaque en bouche est moyennement ample, svelte. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, la clémentine, le citron vert, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et, en filigrane, cette note minérale complexe naphthée, fumée. On sent une légère amertume. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. Le profil se montre pur et cristallin, précisé de belle manière par le caractère du terroir. Il demande du temps pour s'épanouir.

GASTRONOMIE

Compagnon idéal d'une cuisine marine, j'aime l'associer à des moules farcies à la Sétoise, une nage de crustacés et coquillages en croûte, un risotto au thé vert et médaillons de homard ou un fromage au lait de chèvre, type Pouligny Saint Pierre. Température de service 12°.

