DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2017

DONNEES ANALYTIQUES

sec | demi-sec | moelleux | liquoreux

- Degré : **14,21°**
- Acidité : **4,50 grs/l**
- Sucres résiduels : **0,59 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 thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.
Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le zest de mandarine, le citron, l'orange confite, les fleurs blanches, ainsi qu'une fine touche sanguine, ferrugineuse. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un caractère fumé, de pierre à fusil et d'épices, de gingembre. Le nez se montre ouvert et déjà porté sur le registre minéral. La maturité parfaite des raisins traduit un profil splendide du terroir.
L'attaque en bouche est charnue, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu strict, marqué par une fine salinité et du perlant. Les arômes apparaissent plus austères, dominés par le minéral, la pierre à fusil, la naphte, puis les agrumes, le zest de yuzu, le citron vert, les fleurs blanches, les épices, le gingembre. On sent de grands amers minéraux. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. Cet équilibre est magistral !!! Malgré l'insolation du millésime, le Riesling puisse une définition du sol hors norme. Campé sur des amers nobles, ce vin est taillé pour des décennies.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur des langoustines rôties à l'huile d'olive et sauce aux agrumes, une anguille fumée, beurre noisette et réglisse, des brochettes de homard à l'ananas et jambon cru ou, bien sûr, un fromage au lait de chèvre, type Chabichou du Poitou. Température de service 12°.

DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75
mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr