



GRAND CRU KITTERLÉ RIESLING 2001 – DOMAINES SCHLUMBERGER

Séverine Beydon-Schlumberger, une licenciée en droit de 31 ans, prend progressivement la relève à la tête du plus vaste domaine viticole d'Alsace – 140 ha dont 138 de cépages blancs – créé en 1810 par son aïeul Nicolas. Aidée d'une jeune équipe et du vinificateur maison Alain Freyburger, elle entend notamment



valoriser le patrimoine de 70 ha sur les

quatre grands crus de la zone

de Guebwiller. Parmi eux, le Kitterlé avec son sol de grès et de détritiques volcaniques. Il favorise la droiture et l'élégance du riesling notamment. Dans ce 2001, le variétal est dépassé par le terroir qui a imposé une structure de fraîcheur minérale enrobée d'un petit gras et d'un chouia de sucre résiduel dû à la maturité du fruit. Accordez-lui quelques années encore pour qu'il s'exprime pleinement.

En Vendanges Tardives, le Pinot Gris 2001 nous a séduit par ses arômes de coing, de compote de mirabelle, de sucre candi. En bouche, sa richesse mesurée, relevée par une belle acidité, lui donne de l'ampleur et le sucre est encore un peu envahissant.

