



LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE
www.larvf.com

GRANDS VINS
SUR INTERNET
10 microsites malins
pour acheter à prix canon

**SPÉCIAL MILLÉSIME
2011**

UNE ANNÉE RICHE
EN SURPRISES

- LES 2 000 MEILLEURS VINS DE FRANCE NOTÉS
- NOS COUPS DE CŒUR

NOUVEAU
La cote des 2011
ailleurs dans
le monde

PARIS, 2 ET 3 JUIN
1000 vins
à déguster
au Salon
de La RVF

FAUX
GRANDS CRUS
Un faussaire
de génie tombe
à New York

SLOW FOOD
ET LE VIN
Le bien
boire selon
Carlo Petrini

M 08279 - 502 S - F. 7,50 € - RC

NOTRE COUP DE CŒUR **GUEBWILLER**

SÉVERINE ET THOMAS SCHLUMBERGER
Domaine Schlumberger

Ils ont franchi un cap

Avec un patrimoine de 120 hectares de vignes, dont 70 en grands crus (Kitterlé, Saering, Kessler et Spiegel), le domaine Schlumberger est aujourd'hui le plus important propriétaire familial de vignoble en Alsace. Si la maison a connu différentes phases, se modernisant petit à petit, la dernière génération, incarnée par Séverine et Thomas, apporte le souffle nouveau que nous attendions. Depuis le milieu des années 2000, les vins n'ont cessé de progresser, gagnant en définition et en profondeur. Le millésime 2010 nous avait déjà séduits, 2011 les place désormais parmi les références de la région. **O. Po.**



GRANDE REUSSITE
RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2011

REUSSITE
RIESLING GRAND CRU SAERING 2011

■ **DOMAINE
SCHLUMBERGER**
Kitterlé

Notes minérales fumées, bouche droite, mais pas austère. Très belle sève et grande distinction. **19 €**

■ **DOMAINE
SCHLUMBERGER**
Saering

Registre salin, à la limite de l'austérité, mais très belle profondeur et surtout grande allonge. **16,20 €**

GRANDE REUSSITE
PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2011

GRANDE REUSSITE
PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2011

■ **DOMAINE
SCHLUMBERGER**
Kitterlé

Encore un rien austère, il possède un potentiel évident, guidé par une élégance minérale superbe. Grand éclat et finale étirée. **21,20 €**

■ **DOMAINES
SCHLUMBERGER**
Kessler

Grande richesse, mais sans aucune lourdeur. La finale déploie de belles notes de zestes d'orange, avec de la droiture. Très intense. **15,40 €**

