



Les produits du mois

Le choix du sommelier

Chaque mois, le sommelier Nicolas Pendariès vous propose sa sélection de bonnes bouteilles.



© T. Pons

Domaine Schlumberger, Riesling grand cru Kitterle 1999

C'est en 1810 que Nicolas Schlumberger décide de constituer son vignoble sur les splendides coteaux de Guebwiller. Après sept générations toutes aussi passionnées, le domaine arrive aujourd'hui à 140 ha d'un seul tenant dont la moitié est classée en grand cru. Cette topographie conduit à associer pour la culture des méthodes ancestrales comme le labour par les chevaux, à des méthodes plus modernes telles que l'hélicoptère, le tout dans un souci du respect de la biodiversité des terroirs. C'est pour cela que l'ensemble du domaine est cultivé en biodynamie. Sur ce grand cru volcano-gréseux est cultivé l'un des plus beaux

et plus purs cépages blancs. On retrouve dans ce Riesling la finesse et la minéralité qu'on attend de ce cépage. La bouche est vive, nette, avec malgré tout un joli volume qui amène beaucoup de puissance et de longueur. L'équilibre est superbe et laisse présager un grand potentiel de garde.

En association avec un sandre rôti au beurre de caviar, il exprimera toute sa complexité.

A découvrir Chez Tinet (boucherie/caviste), 271 av. de Muret à Toulouse au prix de 18,90 €.

Bonne dégustation à tous.

nicolaspendariesconseil@hotmail.com

