



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2009

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,13°**
- Acidité : **3,91 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,8 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 révélèrent 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 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M.Romain Iltis. Meilleur Somelier de France 20112

L'aspect visuel affiche une couleur jaune or brillant aux reflets vert. La robe est limpide, d'un bel éclat lumineux.

Le premier nez est agréable et élégant. S'échappe de subtiles notes d'agrumes tel le kumquat et les infusions tel la camomille. Une fine senteur de cardamome complète la gamme.

A l'aération, le nez se précise. Les agrumes se retrouvent, notamment la chair de pamplemousse. Une subtile minéralité se dégage, marqué par des notes de pierre à fusil. Ce nez est complexe et présage a un potentiel minéral évident.

En bouche, l'attaque est nette, le vin frais et sec. Un équilibre précis se met en place composé d'une acidité mûre et droite, intégré dans un volume et aérien. Une précision de maturité permet aux arômes de s'affirmer avec élégance, tel le pamplemousse rose, et une touche floral tel la fleur de raisin. La minéralité se révèle ensuite en fin de bouche dans une allonge tenue et subtile, de 7 à 8 caudales. Une bouche d'une grande précision qui laisse transpirer une intense salinité. Un vin d'un très grand potentiel.

GASTRONOMIE

Accord : Sur la cuisine à base de coquillage et Sushi

Exemple : Risotto aux coques et moules, huîtres fine de clair.

Température de service 12°.

