



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,19°**
- Acidité : **4,22 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,61 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, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2020

La robe est jaune citron avec des reflets vert clair, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs terpéniques, le naphte, le gaz, ainsi que les agrumes, le zest de yuzu, le lemon. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs blanches, les épices, le gingembre et une touche fumée noble. Le profil odorant exprime de superbe manière la dimension du terroir. La roche est sublimée dans ce millésime cristallin.

L'attaque en bouche est dense et soyeuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et précise, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes minérale du nez, dominée par le gaz, le naphte, le fumé, mais également les agrumes, le zest de yuzu, le lemon, les fleurs blanches, les épices, le poivre blanc et le gingembre. On sent une pointe d'amertume noble. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudalies, ainsi qu'une fine amertume et une vivacité fine persistante. L'équilibre de ce vin est tendu et éclatant. Cristallin, il présente une assise minérale rare, pure et limpide sur ce terroir.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur des huîtres en gelée d'eau de mer, un cari d'anguille au safran, un homard grillé au beurre salé ou un fromage au lait de chèvre, type Chabichou du Poitou... Température de service 12°.

