



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,46°**
- Acidité : **5,29 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,32 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

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2021

La robe est jaune citron avec de légers reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le zest de yuzu, le citron jaune, les fleurs blanches et une fine touche fumée, de pierre à fusil. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le végétal fin, la citronnelle et les épices, le gingembre. Le nez traduit un parfait état sanitaire des raisins. Le profil du terroir va gagner en typicité avec le temps. L'attaque en bouche est dense, charnue. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur le végétal fin, la citronnelle, les fleurs blanches, les agrumes, le zest de yuzu, le citron jaune, les épices, le gingembre et, en filigrane, cette fine note minérale de pierre à fusil. On sent une légère amertume. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre est digeste et raffiné. Il exprime le tempérament du terroir avec élégance et délicatesse.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur des anchois frais marinés au citron, des ailerons de raie en salade, du homard de Bretagne grillé à la plancha ou un fromage au lait de chèvre, type Selles sur Cher. Température de service 12°.

