



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,59°**
- Acidité : **4,79 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,05 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du Kitterlé.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2020

La robe est jaune citron avec des reflets vert clair, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs, fruitées, les agrumes, le citron mûr, les fleurs blanches et un léger caractère fumé. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les épices, le gingembre, le gaz, le naphte. Le nez présente un profil accessible, racé, dans la veine de cette cuvée, valeur sûre proposée par le Domaine.

L'attaque en bouche est moyennement ample, corsée. On évolue sur un milieu strict, incisif, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours axée sur les agrumes, le citron jaune, les fleurs blanches, les épices, le gingembre, ainsi que cette définition minérale terpénique, finement fumée. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. Parfait équilibre digeste dans ce millésime solaire, le profil gustatif de ce Riesling est exemplaire, autant que remarquable sur la gamme aromatique.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à une salade de gambas à l'ananas, un tartare de bar aux agrumes et aux herbes, des chirashis au saumon et avocat ou un fromage au lait de chèvre, type Rigotte de Condrieu... Température de service 12°.

