



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2020



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,19°**
- Acidité : **4,42 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,48 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 2021

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Dominé par des odeurs d'agrumes, le zeste de citron vert, de fleurs blanches, de végétal fin, de feuille de cassis. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un registre exotique de carambole, d'épices, de gingembre et de fumé noble. Le nez présente un registre mûr et éclatant, dans la veine du millésime. Les raisins ont été rentrés au parfait moment.

L'attaque en bouche est moyennement ample, corsée. On évolue sur un milieu tranchant, perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, les agrumes, le zeste de citron vert, les fleurs blanches, le végétal fin, les épices, le gingembre et toujours, en filigrane, ce fumé sous-jacent. La finale présente un longueur moyenne, 5-6 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche. L'équilibre tendu, typique du millésime, est digeste et précis. La gamme d'arômes racée procure une belle sensation de fraîcheur.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur des petites verrines à l'avocat, crabe et crevettes, une cassolette de fruits de mers au gingembre, des conchiglioni farcis au chèvre et noix, sauce au beurre citronné à la coriandre ou un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

