



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2016

DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,44°**
- Acidité : **5,23 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,57 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**



HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Au nord de Guebwiller, le Saering se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le Saering, de terroir marno-calcaro-gréseux met en valeur un magnifique riesling fin et raffiné.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débourbage 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 » Janvier 2019

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

Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne. Subtil, on perçoit une dominante d'odeurs ferrugineuses, sanguines finement fruitées.

L'aération dévoile les agrumes, la clémentine, le citron vert, les fleurs blanches, les épices, le gingembre, ainsi qu'une fine touche minérale de naphte. Mûr, élégant et précis, le profil odorant du Saering reflète le caractère du millésime.

L'attaque en bouche est svelte, pulpeuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, finement perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours marquée par les fleurs blanches, le zest de yuzu, le citron vert, la clémentine, les épices, le gingembre confit. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et persistante. Comme d'habitude, on retrouve le caractère cristallin et ciselé du terroir. La palette aromatique noble promet une grande définition, à terme.

GASTRONOMIE

L'aime l'associer à table, à des filets de perche au Riesling, une cassolette de fruits de mer, une truite au four... Température de service 12°.

