



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,15°**
- Acidité : **4,14 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,65 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, 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 2020

La robe est jaune citron clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron, l'orange sanguine, les fleurs blanches et les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître un registre minéral, terpénique, de gaz, de naphte. Le nez, bien qu'un peu retenu, se montre racé et marqué par le terroir. Noble et précis, il témoigne de l'envergure de ce Grand Cru. L'attaque en bouche est dense et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, verticale et saline. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les agrumes, le zest de citron, l'orange sanguine, les fleurs blanches, les épices, le poivre blanc, le gingembre et toujours cette touche minérale singulière de naphte et de gaz. On sent une pointe d'amertume noble, ferme et savoureuse. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre de ce vin est construit et porté par le terroir. La gamme d'arômes demande quelques années pour s'épanouir.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à une cuisine goûteuse. Des sardines fraîches marinées à l'huile d'olive et au citron, un kabayaki d'anguilles et riz blanc, du rouget grillé et pommes de terre à la provençale ou un fromage au lait de chèvre, type chevrotin cendré. Température de service 12°.

