



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU SAERING 2019



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,20°**
- Acidité : **5,27 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,10 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 2021*

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, 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 fruitées, les agrumes, le citron, le cédrat et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les épices, le gingembre râpé et une note subtile minérale fumée, de naphte et de gaz. Le nez confirme une parfaite maturité des raisins, il traduit la définition du terroir de superbe manière.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, le cédrat, le citron, les fleurs blanches, les épices, le gingembre, admirablement soulignés par le fumé minéral de gaz, de naphte. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Epuré et ciselé, l'équilibre exprime la belle cristallinité du Grand Cru. La gamme d'arômes noble le transcende.

### GASTRONOMIE

A associer d'urgence à un carpaccio de langoustines et rémoulade de pommes vertes, une anguille fumée et chantilly au raifort, des crabes dormeurs sautés au gingembre ou un fromage au lait de chèvre, type feta. Température de service 12°.

