



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU SAERING 2020

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,58°**
- Acidité : **3,95 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,56 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

### HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élanche 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 » Juillet 2022*

La robe est jaune pâle 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 de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le zeste de yuzu, le citron vert, les fleurs blanches et un registre épicé de gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la poire et un côté fumé minéral sous-jacent. Le profil odorant procure une bonne sensation de fraîcheur. Le variétal est racé et la définition de terroir se précise.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, le zeste de yuzu, le citron vert, la poire, le végétal fin, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et cette touche fumée de pierre à fusil. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. L'équilibre se porte sur la pureté, la cristallinité. Les grands amers minéraux structurent l'ensemble, tandis que la gamme d'arômes précise nous conforte sur une impression de fraîcheur.

### GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur un tartare de maâtjes et croûtons au citron vert, une truite rose farcie et brocoli aux amandes grillées, des langoustines de Bretagne rôties, fraîcheur de poire, artichaut mousse et caviar ou un fromage au lait de chèvre, type Saint Maure de Touraine. Température de service 12°.

