



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING FLIEG 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,06°**
- Acidité : **5,76 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,45 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquit par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Flieg est un coteau surplombant la vallée de Guebwiller, situé à l'extrémité ouest de notre Domaine exposé sud, sud-ouest. Issu d'un sous sol unique en Alsace il est composé de Latite (débris de roches volcaniques acide de couleur rougeâtre).

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire de Riesling. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans nos foudres centenaires, suivie d'un élevage de 6 mois en foudres et de 6 mois en cuves inox avant d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2021

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et intense. Sur mûri, on perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le citron jaune, les fleurs blanches et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le zest de yuzu, les épices, le gingembre, ainsi qu'un registre minéral fumé, de pierre à fusil. Le profil odorant est racé, il présente à ce stade une parfaite définition minérale du terroir.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tendu, précis, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les agrumes, le zest de yuzu, le citron jaune, les fleurs blanches, le miel, les épices, le gingembre râpé, remarquablement souligné par le minéral fumé du terroir. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudalies, ainsi qu'une vivacité droite persistante. L'équilibre de ce vin est pur et cristallin. D'une précision chirurgicale, il traduit de belle manière la verticalité minérale des grands Rieslings, soulignée par une gamme d'arômes grandiose.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à un carpaccio d'esturgeon, tomates cerises et caviar, un sushis d'anguille fumée sur nid de courgette citronnée, une nage de gambas à la citronnelle et gingembre ou un fromage au lait de chèvre, type Cabécou du Périgord. Température de service 12°.

