



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2021



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,75°**
- Acidité : **5,32 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,47 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du Kitterlé.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2022

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On sent une dominante d'odeurs d'agrumes, le citron, les fleurs blanches et une fine touche fumée sous-jacente. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le zeste de lemon, le végétal fin, la citronnelle et un registre minéral prononcé de gaz. L'excellente qualité de la matière première exalte un profil racé, marqué par le terroir. A ce stade de l'évolution, il est remarquable.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, portée sur les agrumes, le zeste de lemon, le citron, le végétal fin, la citronnelle, les fleurs blanches et toujours, en filigrane, ce registre minéral fumé. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre se montre tendu, incisif. La gamme d'arômes noble, racée marque une belle définition minérale.

GASTRONOMIE

A proposer, à table, sur une terrine de filets de rougets et tomates confites à la gelée de basilic au citron, un cheesecake à la truite fumée, une poêlée de langoustines aux agrumes ou un fromage au lait de chèvre, type Charolais...
Température de service 12°.

