



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU KITTERLE RIESLING LE CLOS SAINT LÉGER 2017

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,77°**
- Acidité : **4,73 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,43 grs/l**
- Valeur énergétique : **77,3 KCal/100mL**

HISTORIQUE

Le clos Saint-Léger fait référence à l'église Saint-Léger qui fut érigée à la fin du XI^{ème} siècle et qui symbolisait le rayonnement artistique et spirituel de l'abbaye de Murbach. Les pentes ensoleillées du Florival dans la vallée de Guebwiller ont inspiré un religieux de Murbach nommé Frulandus. Il affirme en 1041 dans une « Vie de saint Léger » que le Florival est « une vallée bénie, tel un bijou céleste, dans laquelle le sang de la vigne coule à flots. « Les collines fécondes, les coteaux couverts de vignes font de la vallée un jardin de fleurs, rival au paradis, et où le sang de Bacchus abonde ».

SITUATION

Le Riesling Clos Saint-Léger provient d'une parcelle unique au cœur du Grand Cru Kitterlé. Cette parcelle a été plantée en 1995 en cépage Riesling. Le terroir est d'origine volcano-gréseux et occupe un site unique dans une petite cuvette dans un axe est-ouest, exposé plein sud sur une succession de plusieurs terrasses vertigineuses entre 342 mètres et 392 mètres d'altitude. Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (20 à 35hl/ha). Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges.

VINIFICATION

Les raisins récoltés à la main et soigneusement triés sont ensuite acheminés en cagettes jusqu'à nos chais dès les premières heures de la matinée pour être lentement pressés. Après un débouillage de 12 heures, le jus parfaitement limpide est mis à fermenter en cuve inox où la température est rigoureusement contrôlée. Le vin a été soutiré puis stocké sur les lies fines jusqu'à la mise en bouteilles (sous gaz neutre) le 18 juin 2018.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2022

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de grande 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 d'agrumes, le citron jaune, exotique, l'ananas et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la bergamote, le cédrat, les épices, le gingembre et une touche minérale fumée, de gaz, de truffe blanche. Le profil odorant mêle subtilité et noblesse. Le tout se combine de manière harmonieuse et dévoile un aspect nouveau du Grand Cru Kitterlé.

L'attaque en bouche est charnue, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu strict, nerveux, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et ce fumé minéral de gaz et de truffe blanche. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 13-14 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre est magistral!!! La sur maturité initiale du botrytis est admirablement tempérée par la définition du terroir. La gamme d'arômes est déjà accessible pour notre plus grand plaisir.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à un curry de poisson à l'ananas, un dos de cabillaud au safran, une cigale de mer sauce chien (oignon, ail, piment, citron), riz basmati ou un fromage au lait de chèvre, type Chabichou du Poitou... Température de service **12°**

