



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU KITTERLE RIESLING LE CLOS SAINT LÉGER 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **14,11°**

- Acidité : **4,59 grs/l**

- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **10,42 grs/l**

- Valeur énergétique : **83,2 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 2023

La robe est jaune dorée soutenue avec de légers reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le citron jaune, les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le cédrat, les épices, le poivre blanc, le gingembre et une touche minérale fumée de gaz. Subtil, le profil odorant se montre épuré, aérien, sans perdre la définition du terroir.

L'attaque en bouche est dense, charnue, caressante. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, dominée par les agrumes, le cédrat, le citron jaune, mais aussi les fleurs blanches, les épices, le poivre blanc, le gingembre et ce registre minéral fumé de gaz. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité mûre et une amertume persistante. Je trouve l'équilibre remarquable !!! Sa densité de texture, son soyeux tactile, sa définition minérale l'élèvent au sommet du Grand Cru. Une quintessence du terroir.

GASTRONOMIE

A proposer d'urgence sur du merlan sauce au citron, une blanquette de brochet du lac Léman au safran, des langoustes grillées sauce antillaise (paprika, piment de Cayenne, herbes de Provence) ou un fromage au lait de chèvre, type Banon... Température de service 12°.

