



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2020

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,63°**
- Acidité : **4,75 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,25 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

### HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

### SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (30 à 50 hl/ha en Riesling).

### VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débourageage 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 verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, un peu retenu. On perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, de zeste de yuzu, de citron jaune et de fines touches minérales de gaz. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître des notes de fleurs blanches, de végétal fin, la citronnelle et d'épices, le poivre blanc, le gingembre. Dans l'esprit du millésime, le nez se montre encore réservé. Toutefois, la précision et définition de terroir laissent présager d'un grand vin en devenir.

L'attaque en bouche est dense, juteuse. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tranchant, salin, souligné par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, plus affirmée. Axée sur les agrumes, le zeste de yuzu, le citron jaune, les fleurs blanches, le végétal fin, la citronnelle, les épices, le gingembre, le poivre blanc et, toujours en filigrane, cette note fumée minérale. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une légère amertume persistante. L'équilibre se montre pointu, précis. La dimension minérale est complète. Verticale, saline, dotée de grands amers, le temps lui permettra de s'affirmer.

### GASTRONOMIE

A associer d'urgence, à table, sur un poulpe grillé au citron et tomates rôties, du mérrou grillé au curcuma et piments, une langouste au four, sauce à l'orange et aux épices ou un fromage au lait de chèvre, type chabichou. Température de service 12°.



