



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC RIESLING FLIEG 2021

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,42°**
- Acidité : **6,39 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,2 grs/l**
- Valeur Énergétique : **68,40Kcal/100ml**

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 » Février 2024

La robe est jaune pâle avec des reflets vert clair, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert, les fleurs blanches, finement minérales. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'huile d'olive, la naphte et les épices, le gingembre. Le nez est précis, complexe, il laisse présager une distinction majeure.

L'attaque en bouche est dense, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, le citron vert, le lemon, les fleurs blanches, l'huile d'olive, la naphte et les épices, le gingembre. On sent une pointe d'amertume minérale. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre est ciselé, cristallin, doté d'une grande pureté. La gamme d'arômes éclatante n'ira qu'en s'améliorant.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur un ceviche équatorien aux crevettes, une salade de truite fumée au kiwi et mangue, un homard grillé et chutney de tomates vertes aux fruits de la passion ou un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

