



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Riesling Grand Cru Kitterlé

2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **11.64°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.53 grs/l**
- * Sucres résiduels : **11.9 grs/l**
- * Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Classé parmi les meilleurs vins du monde, le Riesling est l'une des très grandes réussites en Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle, originaire de l'Orléanais, il est différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent un peu partout dans le monde.

Cépage tardif, il poursuit sa maturation à de basses températures, mais donne de merveilleux résultats quand l'arrière saison est sèche et ensoleillée.

Mentionné dès 1699, le KITTERLE a toujours bénéficié d'une réputation exceptionnelle. Déjà protégé au Moyen Age, il est commercialisé sous son propre nom dès 1830.

SITUATION

Le Brise-Mollets : ce surnom local lui fut donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site vertigineux aux pentes allant de 30 à 60%. Ce terroir volcano-gréseux occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud, sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est dorée soutenue avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent et présente de la jeunesse. Le nez expressif dévoile une dominante d'odeurs atypiques une touche végétale de gentiane, on perçoit également le fruité racé du cépage, agrumes, citron sous-jacent ainsi que la nèfle. L'aération redonne de la fraîcheur en amplifiant les notes d'agrumes, citron, zeste de lemon. Un peu de SO2 perceptible. Je remarque un peu l'effet millésime 2004 sur le nez, l'aération l'améliore. A revoir... L'attaque en bouche est ample et suave. Le support alcool corsé un peu brûlant. On évolue sur un milieu nerveux où les arômes confits marque le citron, les agrumes, le cédrat et toujours la gentiane. La finale présente une belle longueur 7-8 caudalies et une vivacité rafraichissante. La structure est ample et racée. L'effet millésime est retrouvé chez de nombreux vignerons, on sent une pointe de volatile.

GASTRONOMIE

Ce vin demande une garde de 5-7 ans mais très agréable à déguster dès à présent sur une anguille braisée sauce crème aux lardons fumés. Température de service 12°C.