



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING CUVÉE ERNEST 2009 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

DONNÉES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,53°**
- Acidité : **4,48 grs/l**

- Sucres résiduels : **109,8 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Sélection de Grains Nobles

HISTORIQUE

Le riesling est le cépage rhénan par excellence, il a été implanté dès la fin du 15^{ème} siècle dans notre région. Cette cuvée exceptionnelle produite en 1945, 1971, 1999 et 2007 est un hommage à M. Ernest Schlumberger qui, entre 1910 et 1925 a entrepris la reconstruction du vignoble avec l'acquisition de 2500 nouvelles parcelles de vignes.

SITUATION

Notre Riesling Cuvée Ernest provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler, prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grés vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION

La Cuvée Ernest 2009 a été élaborée à partir de raisins triés manuellement sur nos 2 parcelles de Grand Cru Kessler en Riesling le 30 octobre 2009. Seuls les grains atteints de pourriture noble ont été cueillis, puis pressés pendant 12 heures ; c'est donc un volume de 1700 l de jus qui ont été produit. Après une fermentation lente mais continue jusqu'au début du printemps, le vin a été soutiré puis laissé sur lies fines encore une année. Le vin est alors filtré pour sa mise en bouteilles qui a eu lieu le 21 mars 2011. Les bouteilles sont ensuite stockées dans nos caves souterraines à température constante pour garantir une bonne maturation. Il faudra encore patienter un peu plus d'une année avant que les bouteilles soient habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

La robe est jaune or avec des reflets verts de très belle intensité. Le disque est brillant et limpide. Les larmes sont belles et épaisses.

Le nez est complexe, expressif avec des notes d'agrumes confites, de pamplemousse mûr et de pâte de fruit. A l'aération les arômes sont plus miellés, fruits jaunes.

L'attaque en bouche est riche, soyeuse mais reste fraîche et élégante. Le milieu de bouche est construit autour de cette rondeur et de ce fruit délicat. En final, le vin est puissant mais sans lourdeur, en véritable harmonie avec son terroir dont les spécificités lui apportent une dimension extraordinaire.

GASTRONOMIE

A associer avec une papillote de foie gras de canard aux pommes, sur une poêlée de fruits exotiques ou encore sur un gâteau moelleux aux spéculoos et sa compote d'ananas à la vanille. Température de service 12°.

