



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU SAERING 2007

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,22°**
- Acidité : **4,55 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,2 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élançe comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Au nord de Guebwiller, le Saering se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le Saering, de terroir marno-calcaro-gréseux met en valeur un magnifique riesling fin et raffiné.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, déboubage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti : Meilleur Sommelier de France 2006

La robe est jaune citron avec des reflets verts. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et racé, d'intensité moyenne. Il délivre de fines odeurs fruitées, agrumes, citron jaune, fleurs blanches, assez complexes. L'aération amplifie les odeurs citronnées mais reste complexe et austère. Le fruit démontre une très belle maturité des raisins mais semble traverser une phase fermée. Le temps lui permettra de s'épanouir. A attendre.

L'attaque en bouche est ample et charnue. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu incisif, perlant où la gamme d'arômes est dominée par les agrumes, le citron vert ainsi qu'une fine touche florale à ce stade la minéralité est sous jacente. La finale présente une bonne longueur, 7 caudalies et une vivacité tranchante.

GASTRONOMIE

Très agréable en accord sur des huîtres fines et claires. Température de service 12°.

LA PRESSE

91/100 GUIDE GILBERT & GAILLARD 2011



« Robe or clair. Le nez est très fermé avec de timides parfums floraux et minéraux. En bouche une très belle qualité de construction, le vin est à la fois dense, charnu, équilibré avec en finale une touche acidulée contrebalçant la minéralité. »

17,5/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE 2011

