



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KITTERLE 2005

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,6°**
- Acidité : **4,86 grs/l**

- Sucres résiduels : **6,6 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. Mentionné dès 1699, le Kitterlé a toujours bénéficié d'une réputation exceptionnelle. Déjà protégé au Moyen-âge, il est commercialisé sous son propre nom dès 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 (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION

Récolte manuelle en cagettes. Pressurage en raisin entier, débouillage 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

La robe est jaune or clair avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez franc, plaisant, racé et très intense sur une dominante d'odeurs fruitées, confites, agrumes, citron confit, cédrat, fine touche orangée. L'aération laisse apparaître une fine touche de minéralité et amplifie les notes fruitées. Le nez est splendide, complexe et concentré à la hauteur du terroir.

L'attaque en bouche est ample. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tendu, incisif marqué par un léger perlant. La palette d'arômes fidèle à celle du nez laisse apparaître les agrumes, citron confit, cédrat, orange finement minérale.

La finale présente une belle longueur de 7 caudalies et une vivacité tranchante. La structure juvénile est imposante et ciselée. La gamme d'arômes très pure présente de la sève et de la classe.

GASTRONOMIE

A associer à un carpaccio de saumon frais au gingembre. Température de service 12°.

LA PRESSE

96/100 GUIDE GILBERT & GAILLARD 2011

« Robe or clair. Nez superbe à la fois riche et typé : parfum de citron confit, note de champignon frais, touché minérale. En bouche ampleur, puissance, qualité d'expression, longueur. Un grand cru au mieux de sa forme dans un grand millésime. »



17/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2010

« Un vin mûr, marqué par les veines volcaniques qui traversent le cru, sec et tendu en bouche, avec une pointe fumée en finale qui lui donne beaucoup de race. Un grand vin digne successeur du 2001 »

