



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU SAERING RIESLING 2021

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,93°**
- Acidité : **5,73 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **0,5 grs/l**
- Valeur Énergétique : **73,10 kcal/100ml**

HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance 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, débordage 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 » Avril 2023

La robe est jaune citron avec des reflets vert clair, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant et de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le zeste de yuzu, le citron jaune et la carambole. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le lait de coco, les fleurs blanches et les épices, le gingembre râpé. La parfaite qualité des raisins traduit un profil odorant racé, rafraîchissant à souhait.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, axée sur les agrumes, le zeste de citron, le yuzu, la carambole, le lait de coco, les fleurs blanches et les épices, le gingembre. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre se montre tendu, structuré par de grands amers minéraux. La gamme d'arômes procure un grand plaisir. Grand Riesling en devenir.

GASTRONOMIE

À associer d'urgence sur un tartare de mérou aux agrumes, une purée de pommes de terre à l'anguille fumée, des linguines à l'araignée de mer ou un fromage au lait de chèvre, type Valençay... Température de service 12°.

