



RIESLING SCHLOSSBERG 2006

« *Selection de Grains Nobles* »

Le cépage : Originaire de la Vallée du Rhin et de la Moselle, le Riesling s'est aujourd'hui mondialisé. Longtemps considéré comme le roi des vins d'Alsace dont il occupe 23 % de la surface, il donne un vin gastronomique par son excellence. Il donne de surcroît une excellente expression des terroirs dont il est issu.

Le Grand Cru : Le sol sableux grossier, riche en éléments minéraux, repose sur une roche mère granitique. La pente, exposée plein sud, nécessite sur le Domaine Schmitt & Carrer une culture en terrasses. En 1975, le Schlossberg est le premier terroir d'Alsace à être classé Grand Cru par décret.

A propos du millésime : Le millésime 2006 a été, en règle générale, un millésime compliqué. La pourriture due aux pluies chaudes de la fin septembre a rendu les vinifications difficiles et les résultats ont souvent été décevants. Le Schlossberg, de par sa situation, est exposé aux courants d'air entre la plaine d'Alsace et le massif Vosgien bénéficiant ainsi d'un effet asséchant qui s'est révélé prédominant sur ce millésime.

A propos de la mention : La mention Sélection de grains nobles est l'assurance d'un vin d'exception. Il ne s'agit pas d'une mention commerciale mais d'une mention réglementée selon des critères parmi les plus sévères de toutes les AOC Françaises. Les « Sélections de grains nobles » s'obtiennent par tris successifs de grains atteints de pourriture noble. La concentration permet au vin de développer une puissance d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. Le prix souvent élevé de ces vins se justifie par le caractère délicat et aléatoire de leur production et de leur vinification.





Rendement : 25 hl/ha

Alcool : 12,5% volume

Sucres résiduels : 80 grammes

Garde : Au delà de 20 ans

Vinification : Pressurage vendange entière par pressoir pneumatique pendant 9 heures.

Vinification en cuve inox à basse température (maximum 16°C)

Fermentation longue. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune or aux reflets argentés



Nez complexe de fruits mûrs, confits, d'agrumes. Nuances de figue et de coing.



Vin puissant. Harmonieux. Minéral. Beaucoup de gras et pourtant très aérien, très grande longueur. Monumental !

Conseil de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout néon), pas de variations de températures, humidité constante.

Conseil de dégustation : Il est le vin des grandes occasions ; à l'apéritif ou au dessert, notamment sur des bases d'agrumes : une tarte au citron par exemple.