



Riesling
Le verre est dans le fruit 2004
(Grand cru Pfersigberg refusé à l'agrément pour
manque de maturité)
Domaine Schueller Bruno

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	A.O.C. Alsace
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo, calcaro, gréseux (dominante calaire)
Situation :	Sud est en coteaux
Production moyenne :	2 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	38 hl / ha
Vinification :	Fermentation en vieux foudres sans levurage
Elevage :	10 mois en foudre sans soufre
Vinificateur :	Bruno SCHUELLER
Propriétaire :	Domaine SCHUELLER

Analyse

Visuel : Robe jaune or

Olfactif : Le premier nez étonne avec des notes très fumées et grillées (la réduction, comme si l'on venait de craquer une allumette). L'aération permet une évolution vers des senteurs de poire, de pomme rainette et de coing. Le fruité est peu exubérant et c'est pour l'heure plutôt une certaine austérité qui domine le nez.

Gustatif : D'entrée, la bouche présente une agréable puissance. Parfaitement sec, le vin est porté par une acidité racée qui fait beaucoup saliver. Dominée par le calcaire, la minéralité finale rend l'ensemble très sapide.

Global : A contre courant des rieslings « blindés de sucre », cette cuvée élégante et droite ne demande que quelques années de garde pour développer son spectre aromatique.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2020
Prix estimé à ce jour :	20 € TTC – prix club : 18 € TTC
Accords mets - vin :	Gratin d'huitres et écrevisses
Service :	Servir à 12 °C, carafes 1 heure