

96: très grande année (acidité) en Alsace

(samedi 21 sept)

FICHE DE DEGUSTATION

SEANCE N°.....

SUJET: riesling

DATE: juin 02

NOM DU VIN APPELLATION DOMAINE MILLESIME	VUE	NEZ	BOUCHE	COMMENTAIRES APOGEE
Grand Cru Saeing Domaines Schlumberger (ME89) 96	clair, presque vert-	1 <sup>er</sup> nez sympa puis pétrolé	acidité très présente, très long - citron - fin de bouche reste acide -	<del>calcaire?</del> marno-grésieux
Schlossberg Domaine Weinbach Kaysersberg- 37 (LOE) 98	+ jaune + limpide	bcp + expressif rose, fraîcheur	presque sucré très aromatique acidité accompagnée long plattent jeune	granitique
Cuvée Frédéric Emile Trimbach mélange Geisberg et Osterberg 21 (E40) 96	m couleur	nez s'efface un peu nez discret + minéral	belle acidité, fin de bouche + atténuée que n°1 bcp + minéral métallique?	calcaire-grésieux? marno-calcaire-gésieux
Grand Cru Mandelberg Spetch Stittelwihl (8E76) 97	très clair	nez désagréable: souffre se f. pourri à l'aération	vin très dilué acidité sans matière	marno-calcaire
Blos St Hune <del>parade</del> Trimbach (36E60) 92	—	nez agréable: <del>acidité</del> citron confit, orange amères mais mentholé -	bcp fruits, acidité bien équilibrée, agrumes - + puissant	<del>marno</del> calcaire
Schœnenbourg Yung (14E) 98	—	nez très fruité mentholé - le meilleur des 6 nez!	attaque un peu molle, acidité élevée - sucres résiduels. joli fruité -	argilo-marneux + gypse