MINISTERE DE L'ECONOMIE
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

LABORATOIRE INTERREGIONAL
DE STRASBOURG
Chemin du Rouloir
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Téléphone: 88.66.48.96
Télécopie: 88.67.18.32

Illkirch, le 5 octobre 1994

VIN BLANC D'ALSACE
MILLESIME 1472

		Analyses d'un Riesling en comparaison
Masse volumique à 20°C	1,0035 g/cm^3	0,991
Titre alcoométrique volumique	9,4 %vol.	12
Extrait sec densimétrique	46,5 g/l	22,2
pH	2,28	3,1
Acidité totale (g/l en acide sulfurique)	9	5
Acidité volatile (g/l en acide sulfurique)	1,12	0,3
Acétaldéhyde (mg/l)	685	< 50
Acétate d'éthyle (mg/l)	235	< 50
Anhydride sulfureux total (mg/l)	350	< 210

Examen organoleptique

- Très belle robe brillante, très ambrée
- Nez puissant, très fin, très grande complexité, arômes rappelant la vanille, le miel, la cire, le camphre, les épices fines, la noisette et la liqueur de fruits.
- En bouche "le vieillard a conservé une étonnante verdeur" due à la concentration des acides du vin. On retrouve des arômes très fins de noisette, miel, vanille, camphre avec un léger boisé.

Ce vin présente du volume, il finit par une belle longueur.

Conclusion

La valeur très élevée de l'extrait sec et l'élévation des acidités sont dues à un long élevage sous bois qui a entraîné une concentration par évaporation de l'alcool et de l'eau du vin.

LABORATOIRE INTERRÉGIONAL DE STRASBOURG
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
DELMAS
Directeur