



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2001

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13.16°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.71 grs/l**
- * Sucres résiduels : **64.4 grs/l**

HISTORIQUE

Le KITTERLE fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Brise-Mollets : ce surnom local lui fût donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site vertigineux aux pentes allant de 30 à 60%. Ce terroir volcano-gréseux occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud, sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage pneumatique en raisin entier. Débourbage naturel. Fermentation en foudre avec contrôle de température (de 18° à 24°). Un soutirage a lieu avant l'hiver puis un élevage sur lies fines est réalisé pendant 8 mois.

DEGUSTATION

D'un beau jaune paille, le Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2001 est l'archétype d'un vin de terroir. Son nez, tout en finesse, laisse peindre des effluves de fruits secs, d'épices douces et de caramel mou. La bouche est souple, et montre un beau gras ; très longue, elle s'équilibre entre un moelleux sans lourdeur et une fraîcheur minérale et discrètement épicée.

GASTRONOMIE

Il s'accorde aux préparations de foie gras frais ou poêlé, ainsi qu'aux mets à l'aigre-douce.