



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13.26°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.62 grs/l**
- * Sucres résiduels : **48.5 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 le 20.10.2005. Pressurage pneumatique en raisin entier. Débourageage 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

La robe est jaune or avec des reflets vert.

Le nez est très intense, fumé et grillé avec des notes de grain de raisin rôti. L'attaque est moelleuse, riche et onctueuse avec de la finesse. La bouche évolue sur un équilibre poivré, acidulé et très fin avec une acidité mûre.

La bouche est minérale et salée avec des notes de caramel en finale.

La fin de bouche est longue et revient sur des notes fumées.

GASTRONOMIE

A boire sur des foies gras, faisans rôtis, des fromages à pâtes persillées (fourme d'Ambert, roquefort...) ou encore sur des tartes aux fruits (pomme, poire...).

La température de service conseillée est de 12°.