



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Cuvée Anne 2000

« Sélection de Grains Nobles »

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **14.71°**
- * Acidité (acide sulfurique) : **3.54grs/l**
- * Sucres résiduels : **94grs/l**

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du Nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatique, et devient Gewurztraminer vers 1950. Les Sélections de Grains Nobles, (appellation depuis 1984), sont des vins, issus de vieilles vignes, récoltés en surmaturité, plusieurs semaines après les vendanges. Plus concentrés que les Vendanges Tardives, ce sont de grands liquoreux qui gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde. La Cuvée Anne, rare et mythique, continue à connaître le même succès. Le millésime 2000 est étonnant d'élégance, et renoue avec la tradition des grands liquoreux du domaine. Le botrytis lui donne son empreinte en toute discrétion et promet une évolution lente pour un potentiel de garde élevé.

SITUATION

Notre Gewurztraminer Cuvée Anne 2000 provient exclusivement de notre Grand Cru KESSLER, terroir situé en coteau exposé est, sud-est avec un sol sablo argileux rougeâtre sur un soubassement de grès vosgien.

VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Anne est issue d'une sélection de nos sélections de Grains Nobles produite en 2000. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 9 novembre 2000. Récoltés manuellement dans nos coteaux escarpés, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies de raisins) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débourage d'environ 3 jours les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Elles sont ensuite stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets topaze. De grande intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est plaisant, franc et dévoile une dominante d'odeurs confites, fruitées, pêche, poire, fruits exotiques, caramel, citronnelle, agrumes, miel, légèrement floral. Le tout amplifié à l'aération. Le nez est grandiose par sa complexité et la profondeur de caractère du cépage. L'attaque en bouche est ample, riche et moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu vif et tendu. La palette d'arômes est complexe, fruitée, citron, agrumes, poire, caramel. La finale présente une bonne longueur, une vivacité franche et une pointe d'amertume. La structure est superbe, riche et savoureuse. Le cépage n'est pas dominé par le botrytis et garde beaucoup de race.

GASTRONOMIE

A patienter encore 7 ans ou à accompagner d'une tarte Tatin.

La température de service conseillée est de 11°.