



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13.41°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.02 grs/l**
- * Sucres résiduels : **31.7 grs/l**

HISTORIQUE

Le KITTERLE fût mentionné dès 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 : *ce terroir a une superficie de 26 ha dont 20 nous appartiennent*

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 en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez franc, plaisant, racé d'intensité moyenne délivre de fines odeurs dominées par des fruits exotiques, litchi, mangue et épices. On perçoit également une fine touche florale de rose. L'aération intensifie le nez où la rose domine mais fait place à la gamme exotique pamplemousse, litchi, mangue, passion ainsi que les épices, gingembre. Le nez splendide, intense et complexe donne beaucoup de plaisir. L'attaque en bouche est ample, moelleuse. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlante. La palette d'arômes épicée, gingembre, exotique litchi, passion et florale, rose est splendide. L'amertume franche apporte de la fraîcheur. La finale présente une belle longueur 9 caudales, une amertume persistante et une vivacité fine.

La structure est démonstrative et opulente tout en gardant une fraîcheur superbe. La palette d'arômes est parfaite.

GASTRONOMIE

A boire dès 2 ans sur une variation de fromages bleus et poire confite au gingembre.

Température de service 12°C