



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

# Pinot Gris Vendanges Tardives 2001

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **12.39°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **4.62grs/l**
- \* Sucres résiduels : **102.8 grs/l**

## HISTORIQUE

Lors des meilleures années, certains Alsace ou Alsace Grands Crus peuvent être complétés par la mention Vendanges Tardives. La richesse de ces vins moelleux est parfaitement naturelle.

## SITUATION

Issue à 100% du Grand Cru KESSLER, notre Pinot Gris Vendanges Tardives 2001 produit dans nos coteaux, provient d'un sous sol gréseux orienté, est, sud-est.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 9 et 10 octobre 2001. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage 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 et soutenue avec des reflets clairs, de grande intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une grande concentration. Le nez est franc, net, plaisant, de bonne intensité, dévoile une dominante d'odeurs confites, surmûris finement botrytisée. On perçoit également une touche fruitée, pâte de coing, pomme caramélisée. L'aération amplifie le caractère fruité, poire pochée, jus de viande et une pointe de volatile qui n'est pas dérangeante. Le nez se montre réservé et complexe. Très prometteur dans l'avenir. L'attaque en bouche est ample, semi liquoreuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu ciselé, tranchant, finement perlant. La palette d'arômes reste complexe, botrytis, champignon, fruitée, coing, pâte de fruit, jus de viande. La finale présente une longueur moyenne de 6 caudalies et une vivacité incisive très rafraîchissante. La structure de ce vin est monumentale et demande du temps pour épanouir son intensité d'arômes.

## GASTRONOMIE

A regoûter dans 5 ans. Ne pas hésiter à le proposer sur une salade de fruits d'automne et glace à l'églantine. Température du service 12°C.