



Domaines Schlumberger

Gewurztraminer Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.84°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **2.90 grs/l**
- * Sucres résiduels : **12.9 grs/l**

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, la 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 aromatiques, et devient gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Le Gewurztraminer Princes Abbés est issu essentiellement de nos Lieux-Dits du BOLLENBERG et du BUX ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies d'environ 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée, avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent.

Le vin présente concentration et jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, racé. Il présente une bonne intensité sur une dominante d'odeurs fruitées, exotique (pamplemousse, agrumes, litchi) ainsi qu'un floral aérien (rose, pivoine ...).

L'aération amplifie les odeurs citées précédemment et laisse apparaître les épices (cumin).

Le nez démontre un état sanitaire des raisins parfait. Complexe, la palette variétale se décline avec brio.

L'attaque en bouche moyennement ample présente une pointe de moelleux. Le support alcool est corsé et puissant.

On évolue sur un milieu de vivacité franche. La gamme épicée reste racée. On perçoit une touche d'amertume typée. La finale présente une bonne longueur (7 caudalies) et une vivacité franche où l'amertume persiste. La structure, de belle tenue présente un beau profil variétal dans un registre ciselé, sans trop d'exubérance.

GASTRONOMIE

Ce vin se marie à merveille sur des fromages à croûte lavées pas trop affinés (munster), mais également sur une brochette d'écrevisse au curcuma.

A déguster dès à présent servi à une température de 11°



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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