



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Cuvée Christine 2006 Vendanges Tardives

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.19°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.68 grs/l**
- * Sucres résiduels : **76.7 grs/l**

HISTORIQUE

A la mort de son époux Ernest Schlumberger, Christine Schlumberger (1894-1971) assurera pendant presque 20 ans la direction des Domaines Schlumberger avec talent et poigne. Elle était la grand-mère de notre Président Directeur Général actuel Monsieur Alain Beydon - Schlumberger. Les Vendanges Tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en surmaturité, plusieurs semaines après les vendanges. Contrairement à certains vins liquoreux, ils gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde.

SITUATION

Notre Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Christine 2006 provient exclusivement de notre Grand Cru KESSLER.

VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Christine est une sélection de nos vendanges tardives produite en 2006. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées en novembre 2006. Récoltés manuellement dans nos coteaux escarpés, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies de raisins) jusqu'à nos chai 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 plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs, de grande intensité, le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle concentration et de la jeunesse. Le nez franc, plaisant, de grande intensité dévoile des odeurs confites, surmûries, fruitées, coing, mirabelle, pommes au four finement fumées.

L'aération amplifie le caractère fruité et laisse apparaître une touche de botrytis ainsi qu'une pointe épicée, curry et florale rose sous-jacente.

Le nez concentré est remarquable de pureté. Encore très jeune et complexe, le temps lui sera bénéfique.

L'attaque en bouche est ample, semi liquoreuse. Le support alcool est présent. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, un peu en retrait, finement perlant. La gamme d'arômes confites, rappelle les fruits, la pâte d'abricot, le coing, la mirabelle ainsi que les épices carvi, cumin.

La finale présente une belle longueur 10 caudalies et une vivacité rafraîchissante. La rétro olfaction est remarquable de pureté.

GASTRONOMIE

Très beau vin net et concentré, le terroir prouve encore une fois sa grandeur dans ce registre. L'idéal est de l'attendre encore 5 ans pour qu'il s'épanouisse, mais déjà très agréable sur une tarte tatin et glace vanille de Tahiti.

Température de service 11°C.