



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE CUVÉE LAURE 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,39°**
- Acidité : **3,85 grs/l**

- Sucres résiduels : **90,81 grs/l**
- Appellation :
AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Sœur de Christine Schlumberger, Laure fût la première femme de la famille à épouser un catholique. Son dévouement à de nombreuses organisations caritatives est resté dans les mémoires.

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité 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

Provenant de l'alliance subtile de nos Grands Crus Kessler, Spiegel et Kitterlé, cette Cuvée, rare dans son millésime est née de nos coteaux escarpés aux sous sols gréseux et volcanique orientés à l'est et au sud-est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos terrasses, les raisins soigneusement triés sont ensuite acheminés en cagettes jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débordage de 48 heures, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre centenaire 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

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente concentration et jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le champignon frais, ainsi qu'un caractère fin de brioche, de viennoiserie. L'aération reste réservée mais délivre la fleur d'oranger, la pâte d'abricot, la peau de pêche et l'orgeat. La parfaite gestion de la sur maturité assure à ce profil odorant toute la complexité de ce beau cépage. Encore un peu retenu, il demande du temps pour s'affirmer.

L'attaque en bouche est ample et volumineuse, liquoreuse, elle se pare d'un beau soyeux tactile. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits jaunes confits, le coing, l'abricot, la peau de pêche, la mirabelle, le champignon frais, l'orgeat et, toujours en filigrane, cette fine note beurrée, briochée. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité fine. L'équilibre de ce vin est construit sur une admirable liqueur. La pureté du botrytis exprime, malgré la phase d'austérité juvénile, un grand vin liquoreux en devenir.

GASTRONOMIE

Idéal à proposer sur un fromage à pâte persillée, il fera merveille, en fin de repas, sur un manala ou une galette des rois à la crème d'amandes et mirabelles ou un pain perdu aux coings confits... Température de service 12°.

