



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2007



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,17°**
- Acidité : **2,80 grs/l**

- Sucres résiduels : **24,7 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 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

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION

Récolte manuelle le 5 octobre 2007. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 29 avril 2009.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M.Romain ILTIS. Meilleur Sommelier de France 2012

La robe affiche une couleur jaune fleur de lys aux reflets bouton d'or. Le disque est gras, les larmes généreuses. Un léger aspect huileux laisse tout de suite penser à un vin concentré.

Au nez, la première approche est enjouée, marqué par la surmaturité. Les arômes de pâte de coing domine, complété par une fine touche de coriandre.

Après aération, le nez s'intensifie et dévoile une complexité aromatique. Des senteurs d'abricots séchés et de coing frais se mêlent aux notes épicée de poivre blanc. Le nez laisse penser à un vin atteint de pourriture noble.

En bouche, l'attaque est nette et charmeuse. Un équilibre précis structure la bouche. La fraîcheur est droite et linéaire et tonifie un gras de bouche généreux et doux. Une très belle sensation miellé se combine aux arômes d'épices tel le cumin et le coriandre. Je retrouve un caractère fruité, le coing frais associé à des fruits exotiques tel la papaye. La longueur de 5 à 6 caudalies est fraîche se concluant par une finale légèrement amère. La bouche est fraîche et marquée par la combinaison d'épices.

GASTRONOMIE

Accord : gastronomie relevé, plat épicé, dessert aux fruits exotiques.

Exemple : Tajine d'agneau, Mousse de mangue à la réglisse.

