



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,85°**
- Acidité : **3,57 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **60,7 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 révélaient 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 les 25 et 26 octobre 2010. 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 15 avril 2012.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 »

L'aspect visuel est jaune pâle aux reflets argentés. Le disque est moyennement épais et brillant. La robe est limpide et d'aspect jeune.

Le premier nez est retenu. Les arômes primaires du vin s'échappent, notamment la camomille fraîche et les herbes coupées.

A l'aération, l'expression olfactive s'affine et exprime les épices comme le coriandre ainsi que quelques senteurs de pêches blanches et de poires fraîches. Un nez timide qui doit encore s'affiner.

En bouche, l'attaque est nette et le vin généreux. Une sérosité onctueuse se combine à une fraîcheur droite et tonique, typique du millésime qui allonge la bouche. L'équilibre mérite de s'affiner encore un peu. Le caractère fruité s'affirme ici. On retrouve la pêche fraîche associée à une touche d'ananas Victoria frais. Des effluves d'herbes aromatiques comme la mélisse s'échappent pour conduire à une longueur tonique de 5 à 6 caudalies. La finale est digeste et acidulée sur une touche cendrée. Une bouche tonique qui doit s'harmoniser encore un peu.

GASTRONOMIE

Accords : apéritif, cuisine asiatique...

Exemples : rouleaux de printemps, nems au porc et soja, foie gras poêlé...

Température de service 12°

PRESSE

93/100 Wine Enthusiast Décembre 2014



93 Domaines Schlumberger 2010 Kitterlé Grand Cru Gewurztraminer (Alsace). A sweet Gewurztraminer, ripe while still delicate. It provides a fascinating take both on the grape, giving more honey than spice; and on the terroir that has produced a highly structured wine. With its concentration and the sense of acidity in the background, it will age, so drink from 2017. Maisons Marqués & Domaines USA. Cellar Selection. —R.V.
abv: 12% Price: \$55

93/100 Wine Spectator Juin 2014



93 Domaines Schlumberger Gewurztraminer Alsace Grand Cru Kitterlé 2010 \$60 Offers lush flavors of melon, anise, Thai basil, honey and grapefruit sorbet, backed by racy acidity that provides fine balance overall, with a long, mineral-tinged finish. Drink now through 2025. 5 cases imported.—A.N.

