



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,44°**
- Acidité : **2,85 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **45,9 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

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, exotiques, l'orange confite, le pamplemousse, la mangue, le litchi, les épices, le poivre du Sichuan, la cardamome, ainsi qu'une forte note florale, la rose. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile la chlorophylle, l'abricot, la violette.

La superbe maturité des raisins rend un caractère extraverti, exubérant, enivrant. Le profil odorant est somptueux !!!

L'attaque en bouche est dense et charnue, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, sous jacente, marqué par du perlant. La gamme d'arômes est éblouissante. Elle rappelle celle du nez, dominée par les fruits exotiques, le litchi, la mangue, le pamplemousse, l'orange confite, les épices, la cardamome, le poivre du Sichuan, le cumin, les fleurs, la rose, la violette. On sent une fine amertume. La finale présente une très belle longueur, 14-15 caudales, ainsi qu'une fine vivacité.

Superbe équilibre démonstratif, impressionnant; hors norme. Le gewurztraminer dans toute sa splendeur.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à des cuisines relevées, épicées, des gambas pil pil ou un superbe munster. A mon sens, il reste idéal à déguster pour lui-même, en tête à tête avec l'être aimé.

