



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,10°**
- Acidité : **3,14 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **50,7 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

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 dorée avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs exotiques, confites, fruitées, la mangue, l'abricot, le pamplemousse mais aussi les fleurs, la violette. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile les épices, le gingembre confit et le végétal fin, la menthe poivrée et l'anis étoilé.

La maturité et l'état sanitaire des raisins sont parfaits. Le nez exprime une superbe dimension variétale, enivrante et complexe.

L'attaque en bouche est ample, dense, charnue. Caressante et 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 rappelle le nez, dominée par l'exotisme, la mangue, le pamplemousse, l'abricot, les fleurs, la violette et toujours les épices, le gingembre confit, finement poivré. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9 caudalies, ainsi qu'une légère vivacité et une amertume persistante. L'équilibre de ce vin est savoureux, plein et volumineux. Le cépage s'exprime de très belle manière. Un must !!!

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à des cuisines relevées, la Créole, une salade de crabe à la mangue, des brochettes de gambas au gingembre, une cocotte de langoustes sauce curry, ou des fromages à pâte molle et croûte lavée, type Epoisses.

