



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,76°**
- Acidité : **3,68 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **40 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 » Octobre 2016

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, exotiques, les fruits de la passion, le litchi, la mangue et les fleurs, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le pamplemousse et les épices, le gingembre et le poivre du Sichuan. La matière première saine et mûre rend un profil éclatant et typé. Remarquable.

L'attaque en bouche est ample, dense et moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes dominée par l'exotisme, la mangue, les fruits de la passion, le litchi, la papaye, le pamplemousse, les épices, le poivre du Sichuan, le gingembre et de manière très subtile, la rose. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une légère amertume persistante.

Ce vin présente un équilibre dense et moelleux. Très savoureux, le profil aromatique, comme toujours, est remarquable sur ce terroir. Très beau profil !!!

GASTRONOMIE

Parfait, associé à la cuisine exotique. Un Rougail mangue et cari de lotte à la Réunionnaise, un émincé de poulet aux mandarines, sauce épicée, une marmite de porc au poivre du Sichuan ou un fromage à pâte molle et croûte lavée type Taleggio.

