



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Gewurztraminer Les Princes Abbés 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.84°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **2.90 grs/l**
- * Sucres résiduels : **12.9 grs/l**
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, la Traminer, nous vient du Nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques, et devient gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Le Gewurztraminer Princes Abbés est issu essentiellement de nos Lieux-Dits du BOLLENBERG et du BUX ainsi que de jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies d'environ 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente de la concentration et de la jeunesse.

Le nez plaisant, éclatant, intense laisse apparaître une impression de surmaturité, dominante d'odeurs confites florales, rose, exotique, litchi, fruit de la passion, épices.

L'aération amplifie le ton et le caractère floral, rare vitalité. Le nez, pur, racé se montre séducteur et envoûtant.

L'attaque est lourde, ample et tendre. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche marqué par un léger perlant. La palette d'arôme est intense, dominé par le floral, rose, litchi, fruit confits, exotiques, épices. On perçoit une pointe d'amertume.

La finale présente une belle longueur, 8 caudalies, une vivacité fine et une amertume persistante.

La structure riche et goûteuse de ce vin exprime le beau niveau d'égalité du cépage exubérant qu'est le gewurztraminer.

GASTRONOMIE

A boire dès à présent sur une cuisine relevée : curry d'agneau, volaille à l'ananas, ou attendre encore 5 ans.

Servir à une température de 12°.