



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,94°**
- Acidité : **3,97 grs/l**

- Sucres résiduels : **24,6 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le 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

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

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

La robe est jaune dorée claire avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs confites et épicées, le poivre du Sichuan, exotiques, la mangue, florales, la violette, le géranium. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le végétal fin, la menthe poivrée, la chlorophylle. La maturité des raisins est exemplaire et restitue un profil variétal mûr et complexe, très plaisant.

L'attaque en bouche est moyennement ample, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes, fidèle à celle du nez, exprime une dominante de fruits exotiques, la banane, la mangue, les épices, le gingembre, le poivre du Sichuan et les fleurs, la pivoine. On perçoit une pointe d'amertume variétale. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre de ce vin est très savoureux. Un peu puissant, il conserve la finesse et l'éclat de ce très beau cépage.

GASTRONOMIE

J'adore le mettre en valeur sur une cuisine relevée, épicée. Un ragout de langoustines au curcuma, des nems de crevettes au gingembre, des sushis de scampi au Wasabi. Plus près de nous, un munster fermier.

Température de service 12°.

