



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE ANNE 2009

SELECTION DE GRAINS NOBLES

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,30°**
- Acidité : **4,31 grs/l**

- Sucres résiduels : **160 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Sélection de Grains Nobles

HISTORIQUE

Les Sélections de Grains Nobles (appellation depuis 1984), sont des vins issus de vieilles vignes, récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Plus concentrés que les Vendanges Tardives ce sont de grands liquoreux qui gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde. La Cuvée Anne rare et mythique, continue à connaître le même succès.

SITUATION

Notre Gewurztraminer Cuvée Anne provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler, terroir situé en coteau exposé est, sud-est avec un sol sablo argileux rougeâtre sur un soubassement de grès vosgien.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 19 octobre 2009. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain Ittis: Meilleur Sommelier de France 2012

La robe se teinte d'une couleur jaune bouton d'or aux reflets paille. Le disque est épais et les larmes présentes et grasses rejoignent le vin avec élégance. Le vin est translucide et d'aspect dense. Une robe qui présage un vin riche.

Les premières senteurs sont charmeuses et expressives, marquées par un caractère confit. Je découvre le raisin de Corinthe et la pâte de fruits. Se révèle également une délicate touche de thé. Après oxygénation, les arômes évoluent avec la même intensité sur des fruits exotiques tel l'ananas rôti et la papaye. Quelques touches épicées de poivre de Jamaïque et de fleur d'oranger procure une sensation de finesse. Un nez élégant et complexe d'une noble concentration.

Au palais, le premier contact est gras et tendre. Une richesse en sucre évidente marque la bouche par une sensation miellée et ronde équilibrée par une fraîcheur intégrée et fondue. Cette onctuosité permet l'éclosion d'arômes typiques de sur maturité comme l'abricot et le coing en gelée mais également de mandarine confite et de purée de pêche. Un caractère végétal écloso ensuite par des notes de bourgeons de sapin et de miel de fleurs. La longueur de 7 à 8 caudales paraît interminable et réaffirme les arômes de fruits en compote. La finale reste digeste grâce à des amers nobles très bien intégrés. Une bouche noble et concentrée avec complexité et caractère.

GASTRONOMIE

A déguster pour lui seul afin de profiter de toute sa complexité. Température de service 12°.

