



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE 2008



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,30°**  
- Acidité : **3,62 grs/l**

- Sucres résiduels : **60,1 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

## HISTORIQUE

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Contrairement à certains vins liquoreux, ils gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde.

## SITUATION

Notre Gewurztraminer Vendanges Tardives 2008 provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler.

## VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. 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 ont été stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles.

## DEGUSTATION

Le vin se pare d'une robe jaune miel aux reflets vieil or. Le disque est épais, les larmes présentent et rejoignent le vin avec grâce. L'aspect visuel est clair, translucide et d'une belle limpidité. La robe laisse présager un vin de belle concentration.

Le premier nez est expressif et ouvert. Je ressens les fruits jaunes tels que l'abricot et la mirabelle ainsi que les épices (coriandre). A l'aération, les arômes se confirment. Je retrouve l'abricot sec, ainsi que les épices (muscade). Une légère touche de fumé s'ajoute à cette palette aromatique. Un nez de belle maturité et complexe.

En bouche, l'attaque est nette et ample. La perception gustative se structure par une douceur présente et ronde qui reste digeste grâce à une fraîcheur linéaire. Une sensation aérienne dévoile une saveur miellée de sucre cuit. Se découvre également l'abricot frais ainsi que des senteurs de banane cuite. Quelques effluves de coriandre et poivre noir complexifient le vin dans un registre épicé. La longueur se retend sur des amers nobles et digestes, de 6 à 7 caudalies. La finale est précise au goût de pistache. La bouche est équilibrée, marquée par des arômes issus en partie de passerillage.

## GASTRONOMIE

A déguster sur des desserts à base de fruits tel qu'une mousse d'abricot et caramel au beurre salé ou encore sur des crêpes Suzette. Température de service 12°C.

