

DOMAINES SCHLUMBERGER depuis 1810



SCHLUMBERGER

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

CUVÉE CHRISTINE 2011

# GEWURZTRAMINER CUVEE CHRISTINE 2011 **VENDANGE TARDIVE**

**DONNEES ANALYTIQUES** 

sec

demi-sec moelleux

- Degré : 12,70°

- Acidité : 2,71 grs/l

- Sucres résiduels : 68,3 grs/l

- Appellation : AOC Alsace Vendanges

**Tardives** 

#### **HISTORIQUE**

Christine Schlumberger (1894-1971) assurera pendant presque 20 ans la direction des Domaines Schlumberger avec talent et poigne.

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 Cuvée Christine 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 débourbage 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.

#### **DEGUSTATION**

Fiche élaborée par M.Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs confites, surmûries, axées sur des notes pâtissières tels que la pâte de fruits, la guimauve, les fruits exotiques sous jacents, la papaye, les fruits de la passion. L'aération amplifie les odeurs précédentes et intensifie les notes exotiques, la mangue, la banane, le litchi, les fleurs, la pivoine, la rose et un caractère d'épices, le gingembre confit.

Dans la lignée de cette superbe Cuvée, le Gewurztraminer est magnifié. La pureté, la surmaturité sont éclatantes. La concentration reste digeste. Superbe nez !!!

L'attaque en bouche est ample et charnue, semi liquoreuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'aromes rappelle avec plus de botrytis celle du nez. Toujours la dominante pâtissière, la pâte de fruits, les loukoums, les fruits exotiques, le litchi, la banane, les fruits de la passion, les fleurs, la rose, la pivoine et toujours ces notes épicées de gingembre. On sent une amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 11-12 caudalies, une fine amertume persistante et une vivacité équilibrée. L'équilibre de ce vin est remarquable, un peu moins liquoreux que d'habitude, il présente une superbe gamme d'aromes. Son caractère digeste est exemplaire !!!

## **GASTRONOMIE**

Ce superbe vin appelle la table. Les desserts lui vont à merveille, une pêche blanche pochée, sabayon au champagne et glace pistache, des assortiments de sorbets exotiques, une brochette de mangue/ananas et pain d'épices. Idéal également sur les fromages à pâtes persillées, un roquefort baragnaude.

Température de service 11°C.