



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2015

VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,55°**
- Acidité : **3,46 grs/l**

- Sucres résiduels : **108,19 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

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 *Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs racées, exotiques, la banane, la mangue, la papaye, les fruits de la passion, l'orange sanguine et un soupçon floral, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le citron vert, l'abricot, la pêche blanche, le litchi, les épices, le gingembre confit. La superbe sur maturité décline une gamme d'odeurs passionnante. Sensuelle et envoiante, elle magnifie la grande classe du cépage.

L'attaque en bouche est dense et caressante, liquoreuse. Le touché tactile est soyeux, suave et le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par l'exotisme, le citron vert, l'orange sanguine, la pêche blanche, l'abricot, la banane, les fruits de la passion, la papaye, la mangue, les fleurs, la rose et les épices, le gingembre. On perçoit une fine amertume, très savoureuse. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une pointe d'amertume persistante. Vin de tous les superlatifs, son équilibre est époustouflant !!! Liqueur maîtrisée, suave, profond, complexité d'arômes juste, il atteint la perfection.

GASTRONOMIE

Forcément idéal en vin de méditation, je le recommande vivement sur un fromage à pâte persillée, type Fourme d'Ambert. Sinon, en fin de repas, sur une soupe de pêches blanches et poivre du Sichuan, un gratin de fruits exotiques, coulis de framboises et sorbet à la rose ou une Tatin de mangues parfumée au gingembre... Température de service 12°C.

