



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2009

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,04°**
- Acidité : **4,17 grs/l**

- Sucres résiduels : **45,7 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION

Notre Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2009 a été récolté manuellement en cagette le 1er octobre 2009. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille le 9 mars 2011.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »

La robe se teinte d'un jaune or paille aux reflets dorés. Le disque est fin, les larmes sont présentes et rejoignent le vin avec fluidité. L'aspect est limpide et la robe translucide. Une robe qui laisse penser à un vin jeune.

La première approche olfactive est timide et charmeuse. Je ressens des effluves de fruits secs comme le cajou et la noisette. Quelques senteurs pâtisseries s'échappent également comme la pâte de fruits et le sucre cuit. A l'aération, le nez s'ouvre sur des notes plus fraîches de fruits jaunes frais et d'infusion à la camomille. Le nez complexe et subtil montre une belle jeunesse.

En bouche, l'attaque est nette et onctueuse. Un volume ample et gras amené par les sucres marque le milieu de bouche, équilibré par une fraîcheur tendue et intégrée. Les arômes de fruits se retrouvent, notamment la poire cuite et le coing frais. Le vin se resserre ensuite pour laisser explosé des arômes subtils de fumé et de miel de fleurs. La longueur, de 5 à 6 caudalies se veut digeste sur une finale généreuse à la saveur de citronnelle. Une bouche complexe déjà plaisante aujourd'hui.

GASTRONOMIE

Accord : viande confite...

Exemples : carré de porc laqué au miel, joue de bœuf confite aux pruneaux...

