



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,79°**
- Acidité : **3,40 grs/l**

- Sucres résiduels : **15,3 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

Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs confites, fruitées, les fruits blancs, la pomme golden, le pralin, l'amande douce, le nougat. L'aération dévoile les fruits jaunes, le coing, la mirabelle ainsi que de subtiles notes florales, de végétal fin, la valériane, l'anis étoilé, la réglisse. Le nez traduit une très belle maturité des raisins et semble imprégné par le caractère du millésime. Il lui confère une superbe complexité.

L'attaque en bouche est ample, charnue, tendre. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes, complexe, rappelle les fruits blancs, la pomme golden, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle et toujours, l'anis étoilé, la réglisse et l'amande douce. On sent une pointe d'amertume minérale. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre de ce vin est dense et compact, ferme et savoureux. Un peu retenu, le temps lui rendra sa dimension.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une salade de sot l'y laisse à l'huile de noix, un émincé de veau dans son jus et gnocchi ou un fromage affiné de l'abbaye de Cîteaux.

PRESSE

16/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2015

REVUE DU VIN DE FRANCE JUIN 2013



Alsace grand cru Kitterlé pinot gris 2012
Demi-sec | 2014-27 | env. 23 € | 16/20



Pinot gris
grand cru
(70 vins dégustés)

De très belles réussites avec des équilibres remarquables cette année. Des vins déjà ouverts qui ont une bonne capacité de vieillissement. C. F.

Réussites exceptionnelles

■ DOMAINE SCHLUMBERGER Kitterlé
Le milieu de bouche est marqué par de beaux amers, avec de la matière. Un vin charnu et riche. 21,85 €

