



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2013

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,59°**  
- Acidité : **4,38 grs/l**

- Sucres résiduels : **27,2 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, débourbage 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 dorée avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est racé, franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs riches, en sur maturité. Le caramel, une pointe fumée ainsi que les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, l'abricot et le miel. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les fruits frais, la pomme golden ainsi qu'une fine touche florale complexe. Le nez définit une très belle maturité des raisins. Un parfait état sanitaire. Le profil est splendide !!!

L'attaque en bouche est ample, dense, charnue et moelleuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et rafraîchissante, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, axée sur une dominante de fruits jaunes confits, l'abricot, le coing, la mirabelle, le caramel fumé et, toujours en filigrane, cette note florale, complexe. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, un rien capiteuse. L'équilibre de ce vin est très savoureux. Il oscille entre richesse et tranchant. La gamme d'arômes est splendide de typicité.

## GASTRONOMIE

J'adore associer ce vin sur une cuisine Asiatique, un tataki de thon et légumes confits mais également une salade de sot l'y laisse au sésame, des ribs de porc caramélisés ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, de type Maroilles.

