



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,88°**
- Acidité : **4,88 grs/l**

- Sucres résiduels : **54,1 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 » Octobre 2016

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs riches, le miel, le champignon ainsi qu'une légère touche fumée. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de subtiles notes de fruits jaunes, le coing, la mirabelle et la pomme golden. Malgré un bon état sanitaire des raisins, la palette d'odeurs est un peu retenue. Le temps lui fera le plus grand bien.

L'attaque en bouche est moyennement ample, riche. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, pointue et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. Réservee, elle délivre les fruits jaunes confits, la mirabelle, le coing, la pomme golden, le miel et les fleurs blanches. La finale présente une longueur moyenne, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. Très bel équilibre savoureux pour ce vin de caractère. La gamme d'arômes typée demande encore du temps pour s'épanouir.

GASTRONOMIE

Idéal à associer à une cuisine automnale. Une quiche aux champignons et magrets fumés, une terrine de biche et girolles aux herbes, un œuf parfait à 64°C, cèpes et parmesan. Sinon, un fromage à pâte molle et croûte lavée type Epoisses.

