



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,17°**
- Acidité : **3,37 grs/l**

- Sucres résiduels : **50,12 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 » Janvier 2018

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Subtil, on perçoit de fines odeurs dominantes confites, fruitées, la pâte de coing, la mirabelle, le miel, les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile l'abricot, la peau de pêche et le champignon frais. L'état sanitaire parfait de la vendange traduit une définition variétale assez complexe, encore retenue. Le temps lui sera bénéfique.

L'attaque en bouche est ample, volumineuse, semi-liqueuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve les arômes du nez, toujours dominés par les fruits confits, la mirabelle, la pêche, l'abricot, le coing, les fleurs blanches, le miel, le champignon, finement fumé. On perçoit une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une fine amertume persistante. Dense et compacte, l'équilibre de ce vin est succulent, marqué par du relief. La richesse initiale est admirablement tempérée par la nervosité du terroir et cette amertume rafraîchissante. Superbe palette d'arômes en devenir.

GASTRONOMIE

J'adore l'associer à une cuisine goûteuse. Des quesadillas (en-cas mexicain) d'agneau au paprika, une tourte de volaille aux poireaux, un porc qui pique au Tandoory, ou, bien sûr, un fromage à pâte molle et croûte lavée...
Température de service 12°C.

