



Domaines Schlumberger



# Pinot Gris Vendanges Tardives 2000

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **12.83°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **6.92 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **90.6 grs/l**

## HISTORIQUE

Lors des meilleures années, certains Alsace ou Alsace Grands Crus peuvent être complétés par la mention Vendanges Tardives. La richesse de ces vins moelleux est parfaitement naturelle.

## SITUATION

Issue à 100% du Grand Cru KESSLER, notre Pinot Gris Vendanges Tardives 2000 produit dans nos coteaux, provient d'un sous sol gréseux orienté, est, sud-est.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 9 et 10 octobre 2000. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débourage d'environ 3 jours les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Elles sont ensuite stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

## DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets topaze. De grande intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente une évolution. Le nez très plaisant est dominé par des arômes confits de surmaturité, empyreumatiques, toastés, caramel, botrytis fin, abricot sec, coing, orange.

L'aération amplifie le tout et laisse apparaître une note truffée. Le nez de toute splendeur est complexe, très pur et montre de la noblesse.

L'attaque en bouche est ample, liquoreuse et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité tendue qui contrebalance et refroidit bien la surmaturité. La palette d'arômes complexes, empyreumatiques, fruités coing, pomme, caramel, champignons, botrytis et abricot.

La finale présente une belle longueur et une vivacité marquée. La richesse de ce vin se rapproche plus d'une sélection de Grains Nobles et se montre d'un haut niveau d'équilibre.

## GASTRONOMIE

A patienter encore 5 ans ou dès à présent sur « un foie gras d'oie chaud à la spirule odorante » ou sur « un fromage à pâte persillée ». La température de service conseillée est de 11°.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”  
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”