



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE CUVÉE LAURE 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,90°**
- Acidité : **4,81 grs/l**

- Sucres résiduels : **65,78 grs/l**
- Appellation :
AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Sœur de Christine Schlumberger, Laure fût la première femme de la famille à épouser un catholique. Son dévouement à de nombreuses organisations caritatives est resté dans les mémoires.

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Contrairement à certains vins liquoreux, ils gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde.

SITUATION

Provenant de l'alliance subtile de nos Grands Crus Kessler, Spiegel et Kitterlé, cette Cuvée, rare dans son millésime est née de nos coteaux escarpés aux sous sols gréseux et volcanique orientés à l'est et au sud-est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 20 octobre 2014. Récoltés manuellement dans nos terrasses, les raisins soigneusement triés sont ensuite acheminés en cagettes jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage de 48 heures, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre centenaire 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

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2017

La robe est jaune or clair avec de légers reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Dominé par des odeurs confites, sur mûries. On sent le miel mais également les fruits jaunes, le coing, la mirabelle ainsi qu'une fine touche florale, la fleur d'oranger et un caractère complexe, fumé. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître de fines touches pâtisseries, une note terrienne, le champignon et les fleurs blanches. Le nez traduit une parfaite maturité des raisins. La complexité/diversité des odeurs est très plaisante.

L'attaque en bouche est moyennement ample, semi-liquoreuse., corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, nerveuse, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes confite, dominée par les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, l'abricot, le miel, la fleur d'oranger et, toujours en filigrane, cette pointe fumée complexe. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte, rafraîchissante. La structure se montre dominée par la richesse. Une semi-liqueur équilibrée/magnifiée par la qualité du botrytis. Superbe tri dans les vignes !!!

GASTRONOMIE

A table, idéal à associer à une brioche perdue au Floc de Gascogne, foie gras poêlé aux fruits secs, chutney d'abricot ou un fromage à pâte persillée non pasteurisé. Sinon, une brioche des rois ou une tarte aux mirabelles. Température de service 12°.

