



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2017

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,33°**

- Acidité : **3,21 grs/l**

- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **50,05 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 pendant 8 mois.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2019*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on sent une dominante d'odeurs sur mûries, épicées, le gingembre râpé, le poivre blanc, les fruits exotiques, la mangue, la carambole, l'ananas et la papaye. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la banane, le litchi, les fruits de la passion, les agrumes, le pamplemousse, les fleurs, le lys, la rose. Le nez, enivrant à profusion, traduit ce que peut de mieux le cépage sur le kitterlé. Il synthétise tous les superlatifs et se hisse au sommet. Superbe définition !!!

L'attaque en bouche est ample, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par l'exotisme, la banane, la papaye, les fruits de la passion, la mangue, les agrumes, l'orange sanguine, les fleurs, la rose, les épices, le poivre blanc et le gingembre confit. On perçoit une amertume ferme. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume savoureuse persistante. L'équilibre est monumental pour ce Gewurztraminer. Riche et opulent, l'amertume lui apporte de la fermeté et contrebalance une belle sensation de fraîcheur. Appuyée par une palette aromatique somptueuse, ce vin boxe dans la catégorie des grands.

### GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer, à table, à une cuisine savoureuse. Des langoustines, vapeur de marjolaine, crème de laitue au Wasabi, un curry de rouget aux épices et jus d'orange, des travers de porc laqués au miel, riz parfumé à la cannelle ou un fromage à pâte persillée, type Bleu du Vercors-Sassenage. Température de service 12°C.

