



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2017

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,98°**
- Acidité : **2,93 grs/l**

- Sucres résiduels : **21,54 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques et devient Gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 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. On perçoit une dominante d'odeurs confites, exotiques, les fruits de la passion, la mangue, la papaye, le litchi, les fleurs, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la vanille, la banane, les fruits jaunes, la poire, la pêche et les épices, le gingembre confit. Le nez, envoûtant, témoigne d'un parfait état sanitaire des raisins et d'une vinification juste, maîtrisée. Déjà à ce niveau de la gamme, ce grand cépage éblouit...

L'attaque en bouche est charnue, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu vif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par l'exotisme, la mangue, la papaye, les fruits de la passion, la banane, la pêche blanche, la poire, le litchi, la vanille, les épices, le gingembre confit. On sent une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Richesse et onctuosité sont les maîtres mots de l'équilibre de ce vin. La classe du Botrytis et du savoir faire lui confèrent une rare harmonie pour cette hiérarchie de cuvée. Exemple !!!

GASTRONOMIE

A associer, sans attendre, à une cuisine haute en goût !!! Des crevettes au lait de coco et à la vanille, un curry de lotte et fruits de mer à l'ananas, des filets de poulet marinés aux épices mexicaines ou un fromage à pâte persillée, type bleu de Gex. Température de service 12°.

