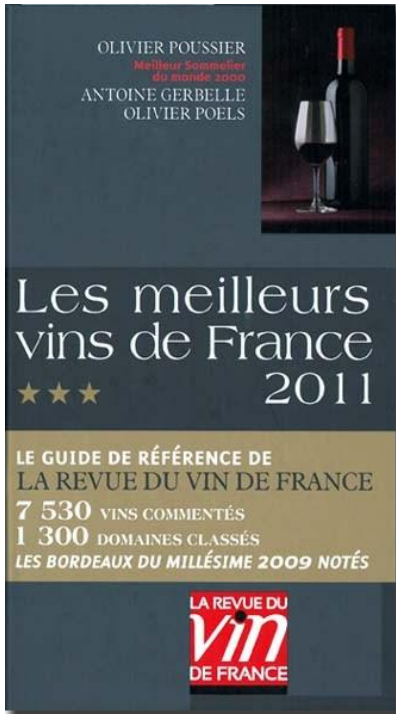


# GUIDE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2011



## DOMAINES SCHLUMBERGER



Alain Beydon-Schlumberger et sa nièce Séverine dirigent ce beau vignoble de coteaux, situé sur le champ de fracture de Guebwiller ; Adhérent à la charte Tyflo depuis 2003, le domaine pratique une viticulture respectueuse de l'environnement ; une trentaine d'hectares est même cultivé en « bio » et en biodynamie Les vins s'offrent dans un style raffiné et digeste, parfait pour la table. Les grands crus, quel que soit le cépage, séduisent toujours par leur délicatesse. le vieillissement, la complexité et la finesse des vins laissent augurer de belles perspectives pour l'avenir de ce domaine.

**Les vins :** le riesling Les Princes Abbés se livre sur le fruit et une bonne fraîcheur ; le style est sec, classique mais l'ensemble est cohérent. Le Grand cru Kessler s'avère bien plus racé (fermeté minérale et salinité finale). Le Grand cru Saering est toujours aussi limpide, avec encore plus de profondeur. Si le pinot gris de base manque de maturité et de volume, le Kitterlé est ample, riche, avec des notes fumées. Le Kessler possède un profil beaucoup plus épuré, avec une trame assez digeste...

## LES VINS

Gewurztraminer Cuvée Anne SGN 2007 - 16  
Gewurztraminer Cuvée Christine VT 2007 - 16  
Gewurztraminer Les Princes Abbés 2007 - 13,5

Pinot Gris Grand Cru Kessler 2006 - 15,5  
Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2007 - 16  
Pinot Gris VT 2007 - 15

Riesling Cuvée Ernest SGN 2007 - 16  
Riesling Grand Cru Kessler 2006 - 16,5  
Riesling Grand Cru Saering 2007 - 17,5  
Riesling Les Princes Abbés 2007 - 14

