



Schlumberger est avant tout un mécène qui entretient à grands frais les innombrables murs des terrasses qui donnent au paysage de Guebwiller une monumentalité unique en Alsace. C'est aussi et de loin le plus important propriétaire de vignoble classé en grand cru d'Alsace et celui qui propose le plus large choix : les sols ici sont fortement marqués par le grès des Vosges qui apporte aux cépages beaucoup de puissance aromatique immédiate, mais leur profondeur favorise aussi la garde. Le cru le plus spectaculairement orienté – et sans doute le favori de Séverine Beydon-Schlumberger – est le Kitterlé : son vin exquis n'a guère d'égaux dans le monde du grès, mais le Saering convient peut-être encore mieux au riesling qui y gagne en délicatesse et en fine minéralité. Tous les habitués au domaine sont amoureux des fameuses cuvées Anne et Christine, de richesse équivalente aux vendanges tardives et sélection de grains nobles. Le dernier millésime dégusté, 2002, retrouve la somptuosité et la précision aromatique qui ont fait leur gloire.

Nos vins préférés

La grande majorité du domaine est constitué de grands crus, ce qui rend ici les choix de l'amateur très délicats. Si vous aimez la finesse pure et la complexité, vous préférerez le cru Kitterlé en riesling et Gewurztraminer (somptueux 2002), si vous aimez la densité et l'énergie le Kessler deviendra vite indispensable, mais que dire du magnifique Saering ? En vin sec, les cuvées Princes Abbés ont remarquablement progressé et les 2004 et 2005 s'annoncent passionnants.

