DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec | demi-sec | moelleux | doux ▼

- Degré : **12,80°**
- Acidité : **3,33 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **49,22 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 révélaient 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 thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2021

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.
Le nez est franc, plaisant et de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs exotiques, la banane, la pêche blanche, la mangue et les épices, le poivre du Sichuan. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les agrumes, l'orange confite, les fruits de la passion, la papaye, la carambole, les fleurs, la rose, le curry et le gingembre râpé. Ce grand cépage subjugue le nez. Déjà accessible, il illumine les sens.
L'attaque en bouche est svelte, suave, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, l'orange confite, le pamplemousse, l'exotisme, la banane, la papaye, la carambole, la mangue, les fruits de la passion, les fleurs, la rose, les épices, le gingembre râpé et le curry. On sent une fine amertume. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. L'équilibre savoureux est complet. Riche à souhait et tempéré par une verticalité chirurgicale, il s'appuie sur un fruit éclatant.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer sur un tom yam kung (soupe thaïlandaise aux crevettes et chili), un curry de dinde au lait de coco, un colombo de veau à la créole ou un fromage à pâte persillée, type Stichelton. Température de service 12°C.

DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75
mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr