



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,63°**
- Acidité : **2,56 grs/l**

- Sucres résiduels : **23,18 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 » Septembre 2020

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

Le nez est franc, plaisant, intense, dominé par des odeurs florales, la pivoine, la violette et exotiques, les fruits de la passion, le litchi et la papaye. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les agrumes, l'orange sanguine, le pamplemousse, l'ananas, la mangue, la banane, les épices, le gingembre confit. Le nez témoigne d'un parfait état sanitaire des raisins et délivre l'éclat original et singulier de ce grand cépage.

L'attaque en bouche est dense et moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes éclatante, toujours dominée par les fleurs, la violette, la pivoine, les agrumes, le pamplemousse, l'orange sanguine, l'exotisme, la papaye, la mangue, le litchi, les fruits de la passion, la banane, le rhum et les épices, le gingembre confit. On sent une amertume ferme et savoureuse. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une amertume franche et une vivacité stricte.

Comme à l'habitude et dès ce niveau de gamme, le Domaine nous ravit de superbes définitions du Gewurztraminer, sensuel, précis et éclatant ce 2018 est une grande réussite.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à une cuisine goûteuse. Un wok de légumes et sauce soja, une marmite de crustacés aux épices, un curry de poulet aux courgettes ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type cœur d'Arras. Température de service 12°C.

