



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2020

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **14,03°**
- Acidité : **2,86 grs/l**

- Sucres résiduels : **25,37 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 2021

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

Le nez est franc, plaisant et intense. On sent une dominante d'odeurs exotiques, les agrumes, l'orange confite, le pamplemousse, la poire, la pêche, la mangue, les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile une note florale, la rose et les épices, le gingembre, le curry. Le nez est remarquable de fraîcheur, d'exotisme. La palette présente une complexité éclatante et racée.

L'attaque en bouche est dense, douce, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu nerveux, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes, le pamplemousse, l'orange confite, les fruits exotiques, la pêche, la poire, les fruits de la passion, la mangue, la rose, les épices, le curry et le gingembre. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Comme à son habitude, l'équilibre m'impressionne par son rendu savoureux et structuré. La gamme d'arômes assure fraîcheur et raffinement.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à un wok de légumes épicés et sauce soja, des nouilles chinoises aux crevettes, un risotto au curry de poisson ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Géromé.. Température de service 12°.

