



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2017

VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,37°**
- Acidité : **3,14 grs/l**

- Sucres résiduels : **123,26 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Christine Schlumberger (1894-1971) assurera pendant presque 20 ans la direction des Domaines Schlumberger avec talent et poigne.

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Contrairement à certains vins liquoreux, ils gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde.

SITUATION

Notre Gewurztraminer Cuvée Christine provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler.

VINIFICATION

Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins ont été stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2019

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

Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne. On perçoit une dominante d'odeurs sur mûries, exotiques, les fruits de la passion, la mangue, les épices, le gingembre et les fleurs de lys. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les agrumes, l'orange sanguine, le miel, les fruits jaunes, la pêche et le coing. Le nez témoigne d'un superbe niveau de qualité des raisins. Bien qu'un peu retenu, le potentiel odorant présage d'une belle évolution dans le temps.

L'attaque en bouche est charnue, liquoreuse et soyeuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours retenue, mais dominée par l'exotisme, la mangue, la banane, les fruits de la passion, le coing, la pêche, les fleurs, le lys, les épices, le gingembre confit. On sent une amertume sous-jacente. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudalies, ainsi qu'une vivacité fine et une légère amertume persistante. L'équilibre présente une qualité de liqueur majeure. L'impact de Botrytis anoblit la structure et lui confère une longue garde dans le temps.

GASTRONOMIE

Superbe vin à associer à un fromage à pâte persillée, type Roquefort, mais également, en fin de repas, sur un crumble mangue-coco, des brochettes d'ananas caramélisées sur un bâton de vanille, des mini-chaussons banane-passion au gingembre confit. Température de service 12°C.

