



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2018

VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,22°**
- Acidité : **3 grs/l**

- Sucres résiduels : **94,61 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 surmaturité 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 » Septembre 2020

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs exotiques, la carambole, la banane, la mangue, la papaye et les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fleurs, la violette, les agrumes confits, le cédrat, l'orange sanguine et les épices, le poivre du Sichuan. Le profil odorant est sublime. Exotique à souhait, il conserve une belle impression de fraîcheur et procure grand plaisir.

L'attaque en bouche est dense, parée d'un beau soyeux tactile et de moelleux. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, dominée par la banane, la carambole, la papaye, la mangue, les fruits de la passion, les fleurs, la violette, le cédrat, l'orange sanguine, les épices, le gingembre confit et le poivre du Sichuan. On sent une fine amertume savoureuse. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une légère amertume et une vivacité fine persistante. L'équilibre de ce vin présente une liqueur magnifiquement digeste. Contrebalancée par une vivacité hors norme épurant la dégustation et appuyée par l'éclat aromatique du cépage.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à un fromage à pâte persillée, type Stichelton, un minestrone de fruits frais au gingembre ou une pêche blanche pochée, sabayon Champagne et glace pistache...
Température de service 12°C.

