



AOC ALSACE GEWURZTRAMINER BELZBRUNNEN 2021

DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **14,01°**
- Acidité : **4,51 grs/l**

- Sucres résiduels : **13,7 grs/l**
- Valeur Energétique : **124,8 kal/100 ml**

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquis par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Belzbrunnen, est un coteau situé en dessous du Grand Cru Kessler, entouré du Grand Cru Saering et du Grand Cru Spiegel.

Il repose essentiellement sur un substrat de grès vosgien du Bundsandstein, donnant naissance à des sols sablo-argileux assez profonds.

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une parcelle de Gewurztraminer plantée en 1962. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans nos foudres centenaires, suivie d'un élevage de 6 mois en foudres et de 6 mois en cuves inox avant d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2023

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

Le nez est franc, plaisant et de bonne intensité. On sent une dominante d'odeurs florales, la rose, et exotiques, le pamplemousse et la mangue. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la papaye, les fruits de la passion et les épices, le curry, le gingembre. L'état sanitaire parfait des raisins traduit un profil complexe et racé. Subtile, la gamme d'odeurs procure une parfaite sensation de fraîcheur.

L'attaque en bouche est svelte, tendre, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur l'exotisme, le pamplemousse, la papaye, la mangue, les fruits de la passion, les fleurs, la rose et les épices, le gingembre, le curry. 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. La structure se montre digeste et savoureuse. La pointe de moelleux est parfaitement équilibrée par la tension et les grands amers. La gamme d'arômes somptueuse apporte de l'éclat à ce beau vin.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur des gambas aux épices douces et chutney de mangue à la menthe, des ailes de raie au gingembre et coriandre, un mijoté de poisson, curry et lait de coco ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type ami du Chambertin. Température de service 12°.

