



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# GEWURZTRAMINER CUVÉE ANNE 2017

## SELECTION DE GRAINS NOBLES



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,40°**  
- Acidité : **3,69 grs/l**

- Sucres résiduels : **165 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Sélection de Grains Nobles

### HISTORIQUE

Les Sélections de Grains Nobles (appellation depuis 1984), sont des vins issus de vieilles vignes, récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Plus concentrés que les Vendanges Tardives ce sont de grands liquoreux qui gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde. La Cuvée Anne rare et mythique, continue à connaître le même succès.

### SITUATION

Notre Gewurztraminer Cuvée Anne provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler, terroir situé en coteau exposé est, sud-est avec un sol sablo argileux rougeâtre sur un soubassement de grès vosgien.

### VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. 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 sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Pascal Leonetti: « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2021*

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets vert clair, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense. Dominé par des odeurs sur mûries, fruitées, la pêche, le coing, l'abricot, exotiques, la banane, la mangue, les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fleurs, la rose, les agrumes, le citron confit, les épices, le gingembre. Le nez propose une profusion d'odeurs pures et racées, enivrantes. La qualité du botrytis subjugue, comme d'habitude, la dimension de cette cuvée.

L'attaque en bouche est dense, soyeuse, liquoreuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes, du niveau du nez, rappelle les fruits confits, les agrumes, le citron, l'abricot, le coing, la pêche, la banane, la mangue, les fleurs, la rose, les épices, le safran, le gingembre et un caractère noble cendré. On sent une fine amertume savoureuse. La finale présente une grande longueur, 14-15 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. Sublime équilibre concentré aérien, soyeux. Magnifié par une pourriture noble majeure et une persistance interminable, il s'inscrit dans les vins liquoreux de légende.

### GASTRONOMIE

A déguster pour lui-même mais parfait à associer à un fromage à pâte persillée, type Roquefort ou en dessert sur une soupe d'agrumes à l'infusion d'épices, une mousse onctueuse de mangues ou une tarte noix de coco ananas. Température de service 11°C.

