



# AOC ALSACE VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS CUVÉE LAURE 2020

DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,33°**
- Acidité : **3,61 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **112,2 grs/l**
- Valeur Énergétique : **514,50 kcal/100ml**

## HISTORIQUE

Sœur de Christine Schlumberger, Laure fût la première femme de la famille à épouser un catholique. Son dévouement à de nombreuses organisations caritatives est resté dans les mémoires.

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

Provenant de l'alliance subtile de nos Grands Crus Kessler, Spiegel et Kitterlé, cette Cuvée, rare dans son millésime est née de nos coteaux escarpés aux sous sols gréseux et volcanique orientés à l'est et au sud-est.

## VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos terrasses, les raisins soigneusement triés sont ensuite acheminés en cagettes jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage de 48 heures, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre centenaire 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. Elles sont ensuite 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 » Avril 2023*

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

Le nez est franc, plaisant et de belle intensité. Subtil, on perçoit une dominante d'odeurs confites, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les champignons, les fruits secs, l'amande douce, l'orgeat et un registre fumé fin. La parfaite maturité des raisins traduit de belle manière la complexité de ce beau cépage. La qualité du botrytis optimise la palette d'odeurs.

L'attaque en bouche est dense, liquoreuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours portée sur les fruits jaunes confits, la mirabelle, le coing, les fruits secs, l'amande douce, l'orgeat, le miel, le champignon de Paris et de légères notes fumées. On sent une fine astringence. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité fine persistante. Éblouissant de richesse, l'équilibre est somptueux. Liqueur aérienne, vivacité profilée, gamme d'arômes racée, tout y est. Grand Vin en devenir.

## GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur un sauté de porc à l'Indienne, un fromage au lait de chèvre à pâte persillée, type taravellu de la bergerie Fiore di Latte, des mirabelles rôties au miel ou un gâteau fondant à la gelée de coing et aux amandes. Température de service 12°.

