



# AOC ALSACE GRAND CRU KITTERLE GEWURZTRAMINER 2021

DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **14,07°**
- Acidité : **4,21 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **39,9 grs/l**
- Valeur Énergétique : **237,1 kcal/100ml**

## HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélaient être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

## SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

## VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois.

## DEGUSTATION

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

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant et de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs confites, exotiques, la papaye, la mangue et florales, la pivoine. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le miel, les fruits de la passion, le pamplemousse, la banane, le camphre et les épices, le gingembre. Parfaite maturité des raisins qui engendre un nez somptueux, riche et complexe. L'attaque en bouche est ample, riche et soyeuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve les arômes du nez, toujours portés sur l'exotisme, le pamplemousse, la banane, la papaye, les fruits de la passion, la fraise des bois, la mangue, les fleurs, la pivoine, le camphre et les épices, le gingembre. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. La structure est compacte, dotée d'une grande densité de texture, d'un moelleux conséquent parfaitement rafraîchi par la tension et l'extrait sec. La gamme d'arômes noble est flamboyante.

## GASTRONOMIE

A proposer sur un soufflé de homard aux pistils de safran, un tajine de poulet au citron confit, un porc caramélisé, gingembre et citronnelle ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Taleggio. Température de service 12°C.

