



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2020

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,49°**
- Acidité : **3,57 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **44,90 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent 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 fines pendant 8 mois

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Juillet 2022

La robe est jaune citron 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, un peu retenu. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs de végétal fin, le fenouil, l'amande douce, l'orgeat et de fleur d'acacia. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fruits blancs, la pomme golden, le miel et le champignon de Paris. Le registre odorant se montre encore un peu en retrait. A ce stade de l'évolution, il souligne la délicatesse du cru. A attendre.

L'attaque en bouche est svelte, moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les fruits blancs, la pomme golden, le végétal fin, le fenouil, la fleur d'acacia, l'orgeat, l'amande douce, le miel et le champignon de Paris. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une fine amertume persistante. Dans la veine du millésime, l'équilibre se montre précis et élégant. La gamme d'arômes atypique ravi par son côté digeste. Grande réussite.

GASTRONOMIE

A proposer sur un ris de veau à la crème aux champignons, des travers de porc caramélisés au miel, un canard laqué ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type ami du Chambertin. Température de service : 12°C.

