



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2003

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.74°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **2.66 grs/l**
- * Sucres résiduels : **41 grs/l**

HISTORIQUE

Le KITTERLE fût mentionné dès 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 : *ce terroir a une superficie de 26 ha dont 20 nous appartient*

Le Brise-Mollets : ce surnom local lui fût donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site vertigineux aux pentes allant de 30 à 60%. Ce terroir volcano-gréseux occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud, sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets vert. Le disque est brillant et limpide.

Le nez plaisant, expressif, dévoile de fines notes confites dominantes mais également un végétal fin, chlorophylle, menthol. Légère touche florale de rose. Le tout est amplifié à l'aération ou l'on perçoit des notes épicées. Le nez se montre original et caractéristique du millésime. L'attaque en bouche est ample et moelleuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine sous jacente et perlante. La palette d'arômes aérienne, guimauve, eau de rose finit sur une amertume fine. La finale de belle longueur présente une vivacité équilibrée. La bouche construite garde une fraîcheur satisfaisante vis-à-vis du climat solaire.

GASTRONOMIE

La palette d'arômes se distingue des années plus typiques mais son originalité nous amène à l'associer sur des plats habituellement impossibles. Cuisine créole, feuilleté de langoustines à l'ananas ou curry de poisson.

Ce vin s'appréciera dans les 5 ans à venir à une température de 12°.