



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Cuvée Christine 2001 Vendanges Tardives

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.63°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.41 grs/l**
- * Sucres résiduels : **55 grs/l**

HISTORIQUE

A la mort de son époux Ernest Schlumberger, Christine Schlumberger (1894-1971) assurera pendant presque 20 ans la direction des Domaines Schlumberger avec talent et poigne. Elle était la grand-mère de notre Président Directeur Général actuel Monsieur Alain Beydon - Schlumberger. Les Vendanges Tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en surmaturité, 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

Notre Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Christine 2001 provient exclusivement de notre Grand Cru KESSLER.

VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Christine est une sélection de nos vendanges tardives produite en 2001. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées en novembre 2001. Récoltés manuellement dans nos coteaux escarpés, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies de raisins) jusqu'à nos chai 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. Elles sont ensuite stockées plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

La robe est jaune bouton d'or avec des reflets clair. De bonne intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, franc et racé dévoile une dominante d'arômes confits, fruités, exotiques, rose, passion, pêche, litchi. L'aération amplifie le tout. Le nez splendide présente une surmaturité enjôleuse. La palette d'arômes est remarquable de pureté sans trop d'exubérance. L'attaque en bouche est ample et moelleuse. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu vif, tendu qui soutient bien la douceur. On note une touche de perlant. La palette d'arômes est racée, florale, rose, confite avec des fruits à chairs blanches, poire, exotique, litchi, ainsi qu'une touche d'agrumes, citron. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une bonne longueur en bouche, la vivacité est franche et l'amertume persistante.

GASTRONOMIE

La structure est riche et concentrée sans perdre de fraîcheur. Très belle typicité pour ce vin de fin de repas. En accord avec des fromages du type munster, roquefort ainsi qu'une gelée de pêche à la menthe. La température de service conseillées est de 11°.