



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Cuvée Christine 2004 Vendanges Tardives

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.17°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.22 grs/l**
- * Sucres résiduels : **70.4 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 2004 provient exclusivement de notre Grand Cru KESSLER.

VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Christine est une sélection de nos vendanges tardives produite en 2004. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées en novembre 2004. 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 or claire avec des reflets verts clairs de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin est éclatant et présente de la jeunesse. Le nez plaisant, franc, est complexe de bonne intensité, on sent une dominante d'odeurs confites, surmuries légèrement botrytisées, miellées. L'aération amplifie le caractère botrytis et laisse apparaître une fine touche fruitée, exotique, zeste de coing, abricot confit. Le nez superbe de surmaturité se montre un peu dominé par la pourriture noble. L'attaque en bouche est ample, semi liquoreuse avec un support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine où les arômes confits, botrytisés dominant. Un léger caractère floral transparait, dans un ensemble très complexe avec une pointe d'amertume. La finale présente une longueur de 8 caudales, toujours avec une légère amertume et une vivacité sous jacente.

GASTRONOMIE

Ce grand vin nécessite de la patience avant de pouvoir s'apprécier pleinement. Compter 10 ans. On pourra toutefois l'associer dès à présent avec un dessert, une ruche au miel procurera beaucoup de plaisir.

La température de service est de 12°