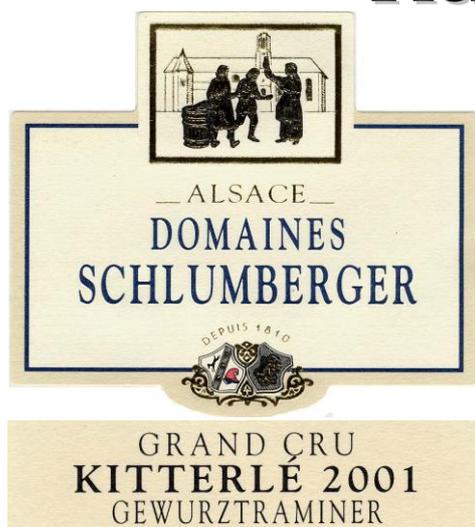




Fiche de dégustation



Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2001 « Le Brise-Mollets »

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12,5 °
- * Acidité (acide sulfurique): 2,96 grs/l
- * Sucres résiduels : 50 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 appartiennent.*

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 (JANVIER 2003) : *Fin et racé notre Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2001 présente un caractère MOELLEUX.*

D'un beau jaune clair, notre *Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2001* est l'archétype d'un vin de terroir. Son nez encore discret, tout en finesse, laisse poindre des effluves de fruits exotiques (lychees), de fleurs (rose) ou les épices.

* GASTRONOMIE

Notre *Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé 2001* accompagne à merveille le foie gras frais ou poêlé mais aussi les épices ainsi que les herbes aromatiques les plus fortes.

Il sera également le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques issus des cuisines chinoise, cantonaise, sichuanaise, indonésienne, malaise, thaï et indienne.

* LA PRESSE LE DIT

- **91/100** dans le magazine « *Wine Spectator* – June 15, 2003 »
- **91/100** dans le magazine « *Wine Spectator* – July 31, 2003 »
- **87/100** dans le magazine « *Wine & Spirits* – August 2003 »
- **89/100** dans le guide « *Gault & Millau 2004* »
- **17/20** dans le « *Guide des Sommeliers 2001* »
- **8.5/10** dans le guide « *Bettane & Desseauve 2004* »
- **8/10** dans le guide « *Bettane & Desseauve 2005* »
- ★★★★★ dans « *Le Devoir – Montréal – octobre 2003* »