DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec | demi-sec | **moelleux** | liquoreux

- Degré : **13,24°**
- Acidité : **2,94 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **42,28 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 révélaient 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 thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une belle jeunesse.
Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs florales, la rose et épicées, le gingembre confit. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un caractère exotique, la banane, les fruits de la passion, la papaye, la mangue et le poivre du Sichuan. La superbe qualité de la matière première s'exprime avec beaucoup de distinction et d'éclat. L'insolation maîtrisée subjugue la gamme d'odeurs.
L'attaque en bouche est dense et volumineuse, moelleuse. Elle se pare d'un parfait soyeux tactile au support alcool puissant. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve les arômes du nez, cette fois, dominés par l'exotisme, la pêche blanche, la banane, les fruits de la passion, la mangue, les fleurs, la rose, les épices, le poivre du Sichuan et le gingembre confit. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une fine amertume persistante. Ample et savoureuse, la structure de ce vin est splendide. Charmeur et voluptueux, il présente un très haut degré de distinction et d'éclat. Un grand vin en devenir.

GASTRONOMIE

Parfait à déguster pour lui-même, il associe à merveille un consommé de crevettes roses au lait de coco et gingembre, un méli-mélo de fruits de mer au curry, un risotto créole à la viande de volaille ou un fromage à pâte molle et croûte lavée… Température de service 12°C.

DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75
mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr