



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,45°**
- Acidité : **2,73 grs/l**

- Sucres résiduels : **25,75 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques et devient Gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Novembre 2016

La robe est jaune citron avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On sent une dominante d'odeurs confites, sur mûries, exotiques, les fruits de la passion, la mangue, la papaye, les épices, le poivre blanc, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile la banane, une fine touche florale de violette et un caractère végétal fin de menthe poivrée. La maturité des raisins associée à un état sanitaire parfait sublime la palette odorante. Remarquable nez !!!

L'attaque en bouche est ample et moelleuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, sous-jacente et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les fruits exotiques, la mangue-passion, la papaye, le pamplemousse, les épices, le gingembre confit, le poivre blanc, les fleurs, la violette et toujours ce caractère végétal fin de menthe poivrée. On sent une légère amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. Très bel équilibre riche et savoureux où la partition nerveuse est encore un peu dominée par le moelleux du vin. La gamme d'arômes enivrante procure beaucoup de plaisir. Très beau vin !!!

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à des cuisines relevées. La Thaïlandaise, une salade d'avocat à la mangue et oignon rouge. La Chinoise, des bouchées vapeur poulet-crabe au gingembre frais. La Créole, des brochettes de homard-ananas marinées au citron, banane plantain snackée au chorizo. Sinon, un fromage à pâte molle et croûte lavée. Température de service 12°.

