



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2012 VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,77°**
- Acidité : **3,35 grs/l**

- Sucres résiduels : **67,4 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Vendanges
Tardives

HISTORIQUE

Christine Schlumberger (1894-1971) assurera pendant presque 20 ans la direction des Domaines Schlumberger avec talent et poigne.

Les vendanges tardives (mention d'appellation depuis 1984) sont des vins récoltés en sur maturité 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 Cuvée Christine provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler.

VINIFICATION

Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais 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 ont été stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs racées, sur mûries, exotiques, la mangue, les fruits de la passion, les agrumes, le pamplemousse, ainsi qu'une fine touche florale, sous jacente. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître la banane, le litchi, la pivoine et un caractère épicé de gingembre confit. Le nez enivrant rend la superbe qualité des raisins. Du très beau travail !!!

L'attaque en bouche est ample, dense, charnue. Moelleuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les fruits exotiques, le litchi, la banane, la mangue, les agrumes, le pamplemousse, ainsi que les épices, le gingembre confit et la pivoine. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité fine, persistante.

L'équilibre de ce vin est riche mais sans lourdeur. Il caresse le palais et l'émeut de sa gamme d'arômes complexe, extravertie, exubérante. Très belle réussite.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à une cuisine haute en saveurs, un gratin de homard au cumin, des brochettes de gambas au gingembre, un fromage à pâte persillée, type Fourme d'Ambert ou un kougelhopf glacé aux agrumes. Température de service 12°C.

