



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2013

VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,38°**
- Acidité : **3,43 grs/l**

- Sucres résiduels : **103,9 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 or clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est limpide, brillant, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Racé, on perçoit des dominantes d'odeurs confites, exotiques, la mangue, les fruits de la passion, le litchi, les agrumes, le pamplemousse, les fleurs, la violette, la pivoine. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les épices, le poivre du Sichuan, le gingembre confit et la rose. Très belle définition variétale. L'état sanitaire des raisins et la gestion de la sur maturité sont exemplaires.

L'attaque en bouche est dense, ample, riche. Semi liquoreuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, tranchante, bien que sous jacente et marqué par du perlant. La gamme d'arômes s'articule autour des fruits exotiques, les fruits de la passion, la mangue, le litchi, les agrumes, le pamplemousse, les fleurs, la rose, la pivoine et les épices, le gingembre confit. On devine une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 12 caudales, ainsi qu'une fine amertume et une vivacité persistante. Magistral !!! L'équilibre de ce vin confirme la grande noblesse de cette cuvée. La structure est complète, malgré la jeunesse.

GASTRONOMIE

J'aime déguster ce vin pour lui même mais également sur des fromages à pâtes persillées, type Roquefort. Idéal également sur un dessert, une rouelle d'agrumes (orange, pamplemousse), pain d'épices et glace à la bière Météor. Température de service 12°C.

