



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2008



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,11°**
- Acidité : **3,61 grs/l**

- Sucres résiduels : **41,5 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 révélèrent 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

Notre Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2008 a été récolté manuellement en cagette le 12 octobre 2008. Pressurage en raisin entier, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille en février 2010.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M.Romain Iltis. Meilleur Sommelier de France 2012

La robe est éclatante, de couleur jaune or aux reflets verts. Le disque est épais, les larmes épaisses et grasses, qui rejoignent le vin avec élégance. La robe démontre un vin concentré.

Le premier contact olfactif est intense et agréable. Un caractère surmuri se démarque par les arômes d'abricots secs et de raisins de Corinthe. Je détecte également une touche de végétal noble.

A l'aération, les arômes de maturité s'intensifient, notamment les fruits à l'eau de vie et de confiture d'églantine. Une subtile touche de foin s'échappe également. Un vin issu d'une très belle maturité.

En bouche, l'attaque est franche et nerveuse. Le vin se déguste dans un registre sec et combine des sucres présents et agréablement fondu dans une matière concentrée et dense, tonifié par une fraîcheur linéaire. Une grande complexité d'arômes se dévoile. Le fruit s'exprime par la poire William et l'abricot. Un caractère végétal est présent par les notes de foin frais et de fleur des champs. Une note de laurier complète la gamme. La longueur découvre sur 5 à 6 caudalies une finale intense et minérale, marqué par une sensation cendrée. Une bouche complexe et de grande tenue

GASTRONOMIE

Accord : Tourte chaude, viande grillée

Plat : Tourte de pigeon au foie gras, Mignon de veau en brochette
Température de service 12°.

