



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2010

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,81°**  
- Acidité : **3,58 grs/l**

- Sucres résiduels : **53,2,7 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 2010 a été récolté manuellement en cagette le 18 octobre 2010. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille en février 2011.

## DEGUSTATION

*Commentaire de M. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »*

La robe se teinte d'un jaune bouton d'or aux reflets dorés. L'aspect est clair et brillant.

La première olfaction est intense, caractérisée par des effluves fumés et subtilement poivrés. Après oxygénation, le nez évolue sur les fruits mûrs comme l'abricot ou le coing. Le caractère fumé se précise par l'expression de senteurs cendrées. Une réelle combinaison de deux familles caractérise le nez. En bouche l'attaque est nette et suave. Une rondeur miellée marque le début de bouche qui se combine avec une fraîcheur sous-jacente. Une sensation aromatique de fruits secs comme l'abricot ou le raisin s'associe aux saveurs épicées de poivre noir. La longueur de 7 à 8 caudalies se resserre sur une sensation mentholée et cendrée, laissant une bouche fraîche.

## GASTRONOMIE

Accord : à utiliser sur des plats sucré-salé...

Exemples : foie gras poêlé aux coings, poulet en tandoori...

