



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2011

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,46°**
- Acidité : **3,51 grs/l**

- Sucres résiduels : **43,2 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

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense, racé. Epanoui, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, de fruits jaunes, le coing, la mirabelle, la pâte d'abricot, ainsi qu'une fine touche fumée, complexe. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le miel et un caractère floral, sous jacent.

Le nez présente une belle complexité, démontrant une superbe qualité de la matière première. Le rendu est splendide.

L'attaque en bouche est ample, dense et charnue. Moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par le confit, les fruits jaunes, l'abricot, la mirabelle, la pâte de coing, le miel d'acacia, l'encaustique et, toujours en filigrane, cette touche fumée, complexe. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, persistante et puissante. La structure de ce vin est monumentale. Savoureuse, puissante, construite. Le botrytis lui apporte de la dimension.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer, à table, à une tourte de viande, des cailles farcies aux mirabelles, une volaille de Bresse en demi deuil ou un fromage à pâte persillée, type Bleu de Termignon.

PRESSE

16,5/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2014



ALSACE GRAND CRU KITTERLE PINOT GRIS 2011
Blanc Demi-sec | 2016 à 2026 | 21,85 € **16,5/20**
Le plus racé des pinots gris, la pureté du grès est ici éclatante, avec une tension toute particulière en finale, à attendre.

