



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2022

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,69°**
- Acidité : **4,31 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **117,2 grs/l**
- Valeur Énergétique : **504,60 kcal/100ml**

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 » Novembre 2024

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Confit, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, la mangue, la papaye, les fruits de la passion et la banane. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les agrumes confits, le citron, l'orange, les épices, le gingembre et le poivre. Le nez est somptueux. Racée, noble, complexe, cette Cuvée Christine irradie et nous procure un grand plaisir. Belle réussite.

L'attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif et perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours portée sur l'exotisme, les fruits de la passion, la banane, la papaye, la mangue, les agrumes confits, l'orange, le citron, les épices, le poivre et le gingembre. On sent une fine amertume. La finale présente une grande longueur, 13-14 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume persistante. L'équilibre est magistral, doté d'une liqueur précise, rafraîchi par de beaux amers nobles. La gamme d'arômes est enivrante. Grand vin !!!

GASTRONOMIE

Un régal, à table, sur un poulet boucané, un fromage à pâte persillée, type roquefort, des litchis à la mousse de gingembre ou un entremet aux fruits exotiques.... Température de service 12°C.

