



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# GEWURZTRAMINER CUVÉE ANNE 2007

## SELECTION DE GRAINS NOBLES

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **10,43°**  
- Acidité : **3,31 grs/l**

- Sucres résiduels : **160 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Sélection de Grains Nobles

### HISTORIQUE

Les Sélections de Grains Nobles (appellation depuis 1984), sont des vins issus de vieilles vignes, récoltés en sur maturité plusieurs semaines après les vendanges. Plus concentrés que les Vendanges Tardives ce sont de grands liquoreux qui gardent une fraîcheur et une acidité naturelle dans une saveur unique au monde. La Cuvée Anne rare et mythique, continue à connaître le même succès. Le millésime 2007 est étonnant d'élégance et renoue avec la tradition des grands liquoreux du domaine. Le botrytis lui donne son empreinte en toute discrétion et promet une évolution lente pour un potentiel de garde élevé.

### SITUATION

Notre Gewurztraminer Cuvée Anne provient exclusivement de notre Grand Cru Kessler, terroir situé en coteau exposé est, sud-est avec un sol sablo argileux rougeâtre sur un soubassement de grès vosgien.

### VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées en novembre 2007. 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 sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Pascal Leonetti : Meilleur Sommelier de France 2006*

La robe est jaune dorée avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est limpide, brillant et transparent. Le vin présente de la concentration et de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant et de belle intensité. Racé on perçoit une dominante d'odeurs confites, riches et botrytisées, le miel, les fruits exotiques, l'acacia. L'aération amplifie la gamme botrytisée et laisse apparaître la mangue, le pamplemousse, les épices, le curry, le gingembre confit. Ce nez est un délice, déjà très expressif il promet beaucoup !!!  
L'attaque en bouche est dense, volumineuse et liquoreuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, digeste un peu perlant. La gamme d'arômes est concentrée, botrytisée. Elle exprime le miel, l'acacia, la pâte d'abricot, les fruits exotiques, la mangue, les épices, le gingembre, le curry et une touche florale sous-jacente de rose. La finale présente une grande longueur, 12 à 15 caudales et une vivacité fine et persistante. La structure et l'équilibre de ce vin en font une référence dans la catégorie « grands vins liquoreux », le temps lui sera bénéfique. Grand vin !!!

### GASTRONOMIE

Constitue un accord parfait avec un fromage à pâte persillée de type roquefort ou simplement pour lui-même. Température de service 12°.

### LA PRESSE

19/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2011



« Une cuvée d'anthologie marquée par un rôti noble, des arômes de miel et de fleurs avec une pointe de truffe blanche, élégante et savoureuse en bouche avec une liqueur imposante qui sait rester discrète. 2007 suit le millésime 2000 de cette cuvée de grande garde. »

L'un des 5 meilleurs vins toutes catégories

16/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE 2011

