



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KITTERLE 2007

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 2007 a été récolté manuellement en cagette le 8 octobre 2007. Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille en mars 2009.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune or avec un léger reflet cuivré, le disque est limpide et lumineux, de grande intensité.

Le nez est intense avec des notes de miel, de sève et de caramel moût. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître des notes torréfiées légèrement fumées.

En bouche, l'attaque est grasse et moelleuse mais en gardant toutefois beaucoup de fraîcheur. Le milieu de bouche est frais, légèrement salin, ce Pinot Gris Grand Cru Kitterlé est un vin d'une extrême complexité et d'une typicité exemplaire.

La finale est longue, et malgré une structure très riche reste fraîche.

GASTRONOMIE

Je préconise de le servir accompagné d'une pintade sauce aux morilles accompagnée de châtaignes et de poires cuites ou encore sur un plateau de fromages à pâtes dures tels qu'un vieux comté (36 mois) ou un Beaufort d'alpage (15 mois). Température de service 12°.

LA PRESSE

18/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2011



« Très mûr, au nez explosif de noisette et de miel avec une pointe fumée, onctueux en bouche avec une superbe tension. Le léger moelleux est bien intégré pour ce vin de garde déjà plaisant. »

92/100 WINE ENTHUSIAST 2010



« Sweet and rich wine, preserving some exciting acidity. That makes the currant and fig flavors well in balance with a smoky character, touched by toast. A very elegant wine, that also projects concentration. »

