



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER CUVÉE CHRISTINE 2007

VENDANGE TARDIVE

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,99°**
- Acidité : **2,85 grs/l**

- Sucres résiduels : **71 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

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

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 25 octobre 2007. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en caquettes (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 le 22 avril 2009.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune or, très intense. Le disque est brillant, limpide et transparent avec d'épaisses larmes.

Le nez est captivant, enivrant et de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs sur les fruits exotiques (litchi-mangue-fruit de la passion). L'aération amplifie le caractère exotique et laisse apparaître de fines touches florales. On est dans l'excellence, la pureté, la droiture d'un grand Gewurztraminer Vendanges Tardives.

L'attaque en bouche est soyeuse, craquante, pulpeuse mais sans lourdeur. Le milieu de bouche est dense avec un délicat moelleux qui rappelle le miel d'orange. On évolue sur un milieu rafraîchissant tournant autour d'une gamme d'arômes sur les fruits confits et sur la rose, transportée délicatement par une pointe de fraîche cristalline.

La finale présente une longueur exceptionnelle construite autour d'un fruit délicat et d'une fraîcheur conservée.

GASTRONOMIE

A déguster sur un foie gras au pain d'épices, en dessert sur une tarte aux abricots, sur un strudel aux pommes ou encore sur un risotto au thé et fruits secs. Température de service 12°C.

LA PRESSE



GUIDE HACHETTE 2011



« [...] Comme le 2006, le millésime 2007 de cette vendange est jugé remarquable. Jaune d'or aux reflets ambrés, il se partage au nez entre le miel et les fruits confits (mangue, litchi et fruits jaunes). Ample, suave et gras, il séduit aussi par sa fraîcheur qui allonge la finale et assure un remarquable équilibre. Déjà agréable il devrait se bonifier durant les deux ou trois prochaines années. »

16/20 REVUE DU VIN DE FRANCE 2011

