THOMAS ALAIN ET SEVERINE SCHLUMBERBER

Ils représentent les propriétaires du domaine et s'occupent de commercialiser les vins dans le monde : 60 pays qu'ils se répartissent.

Vignerons récoltants, nous vinifions exclusivement notre propre récolte. Nous n'achetons ni raisins, ni jus, ni vins.

Situé sur les coteaux vertigineux de Guebwiller, au sud de l'Alsace, avec des pentes à 50° et une altitude allant de 250 à 390 mètres, notre vignoble à flanc de montagnes est sans aucun doute l'un des plus saisissants en Alsace.

Il a le grand privilège de bénéficier d'une triple exposition au soleil : sud-ouest, sud, sud-est.

Guebwiller est la seule commune d'Alsace à pouvoir s'enorgueillir de 4 Grands Crus.

La moitié de notre vignoble, soit 70 hectares est constitué de ces terroirs uniques.

Les vins issus de nos Grands Crus livrent d'année en année, la mémoire millénaire des pierres. Le grès des Vosges en rebord de montagne offre de subtiles nuances à quelques mètres près parfois.

L'Appellation « ALSACE GRAND CRU » regroupe les 51 meilleurs terroirs d'Alsace. Cette classification est apparue en 1983 par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) selon des critères qualitatifs similaires à la Bourgogne : la géologie, l'exposition et le microclimat. En 1983, seuls 25 Grands Crus ont été désignés dont les 4 se trouvant à Guebwiller (25 autres Grands Crus seront délimités en 1992) Le Domaine

Schlumberger, dont 50% de sa superficie est plantée en Grands Crus, a résolument choisi de porter très haut les couleurs de ses terroirs d'exception.

Le Grand Cru Kitterlé

Une superficie de 20 ha.

Le rendement moyen est de 25 hl/ha.

Son surnom local de « Brise-Mollets » lui fut donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site aux pentes approchant les 60 %.

Ce terroir volcano-gréseux fut mentionné pour la première fois en 1699 et commercialisé sous son propre nom dès 1830. Il occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant trois expositions différentes (sud-ouest, sud, sud-est) sur un sol à forte pente (jusqu'à 60 %).

Son sol très pauvre n'autorise qu'un rendement très limité favorable à une concentration des arômes et une exceptionnelle longévité des vins. Cépages de prédilection : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer.

Le Grand Cru Kessler

Une superficie de 22 ha .

Son altitude varie de 300 à 390 mètres.
Le rendement moyen est de 35 hl/ha.

Le « Vallon » est terroir gréseux, il fut mentionné dès 1394 et commercialisé sous son propre nom dès 1830. Le coteau forme en son centre un vallon (Kessler) qui l'abrite des vents du Nord et des courants d'air froids.

Le Gewurztraminer, le Riesling et le Pinot Gris y tiennent une place privilégiée, en produisant des vins féminins et charmeurs. Le Grand Cru Saering.

LE GRAND CRU SAERING

Une superficie de 20 ha.

Son altitude varie de 260 à 300 mètres.

Le rendement moyen est de 40 hl/ha.

« L'Anneau de Mer » est son nom. En effet, ce terroir s'échappe de la montagne et s'élance comme une presqu'île sur la plaine, formant une sorte de langue de terre en forme d'anneau. Il y a plusieurs millions d'années, la mer recouvrait cette zone. « Ring » désignait aussi un camp romain,

« Seh » de sehen : regarder ; un camp d'observation se dressait bien à cet endroit autrefois.

Les terres caillouteuses, plutôt lourdes, de ce Grand Cru conviennent d'abord au Riesling. Il fut mentionné pour la première fois en 1250 et commercialisé sous son propre nom dès 1830.

Le Grand Cru Spiegel

Une superficie de 18 hectares dont 5 ha nous appartiennent.

Son altitude varie de 260 à 315 mètres.

Le rendement moyen est de 40 hl/ha.

« Le Miroir » : comme un miroir réfléchissant le soleil sur ses grappes, ce terroir orienté à l'Est s'étire à mi-pente. A cheval sur le commune de Guebwiller, et sur celle de Bergholtz sa voisine, ses sols sablonneux reposent sur un soubassement marno-gréseux.

Le Pinot Gris y montre une race particulière ; nous y récoltons certaines années les raisins qui donnent naissance à notre Vendanges Tardives ou à notre Cuvée Clarisse Sélection de Grains Nobles, Il fut mentionné dès le XVème siècle.

Notre Domaine est situé en **Alsace**, dans l'Est de la France. Lorsque nos ancêtres s'installèrent à **Guebwiller** au XVI^{ème} siècle, les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach contrôlaient largement le vignoble. L'avènement de la Révolution française à la fin du XVIII^{ème} siècle mit fin à leur influence et permit une redistribution des terres.

En 1810, **Nicolas Schlumberger** (1782-1867) s'installa à Guebwiller pour y monter sa fabrique de machines textiles. Pour marquer son attachement à la terre, il acquit également quelque 20 hectares de vignes. Ce faisant, il posa les fondements d'une rencontre rare entre l'exigence humaine et la terre : les **Domaines Schlumberger** étaient nés.

Trois générations plus tard, **Ernest Schlumberger** (1885-1954) reprit les rennes du domaine. Marqué par le passage du phylloxera au tout début du XX^{ème} siècle, le vignoble de Guebwiller était alors délaissé par de nombreux vignerons.

Le sens visionnaire d'Ernest Schlumberger y vit sans doute une opportunité. Il acquit donc des parcelles sans relâche et replanta celles-ci dans la foulée.

Ne se contentant pas de ce labeur, il aménagea l'ensemble du vignoble en terrasses et instaura la plantation des vignes à l'horizontale.

Arrivant à Guebwiller en 1971, **Eric Beydon-Schlumberger** s'investit entièrement dans l'entreprise. On lui doit notamment la replantation du vignoble vieillissant, ainsi que la **renommée internationale** des Domaines Schlumberger.

Les **Schlumberger** sont originaires de la **Souabe**, région de l'Allemagne du Sud, aujourd'hui englobée dans le Bade Wurtemberg.

Claus Schlumberger fût le premier de la famille à s'installer à Guebwiller au **XVI^{ème}** siècle, au temps des Abbés de Murbach. Très vite il s'opposa à l'hégémonie desdits Abbés et partit s'installer à Mulhouse, ville libre depuis le XIVème siècle et ralliée au protestantisme. A la mort de Claus, beaucoup de Schlumberger de Souabe vinrent s'installer à Mulhouse pour y exercer comme lui la profession de tanneur, ainsi nombre de générations de Schlumberger se succédèrent, ce qui au XVII^{ème} siècle en faisait la famille la plus nombreuse de Mulhouse.

Peter Schlumberger (1750-1830), père de Nicolas, investît son argent dans l'entreprise de Jean-Henri Dollfus, qui était la plus importante manufacture d'indiennes de l'époque

Son fils, **Nicolas Schlumberger**, né en 1782, 12ème génération de Schlumberger, s'installa à nouveau à Guebwiller en 1810 où il créa sa fabrique de machines textiles qui rencontra vite un grand succès. Dans un souci d'enracinement propre à cette bourgeoisie manufacturière, il acheta également quelques 20 hectares de vignes : les Domaines Viticoles SCHLUMBERGER étaient nés.

Il épousa Marie Elisabeth Bourcart dite Lise dont il eut 9 enfants. Nicolas mourut en 1867 en laissant une entreprise prospère à ses 3 fils les plus motivés : Nicolas (fils), Jean et Adolphe.

Les deux frères, Nicolas (fils) et Henri, se retirèrent vite de l'affaire après le décès de leur père. Jean régla la succession : des hectares de vignes, champs et forêts.

Jean épousa Clarisse Dollfus en 1845, ils eurent 6 garçons.

Ernest, l'un des fils, épousa Caroline Trautmann en 1882 (ils eurent 7 enfants dont 2 moururent jeunes). Passionné de forêt, il s'installa au château de Bonnefontaine, cadeau de son père Jean.

Paul, autre fils de Jean, épousa Marguerite de Witt dont ils eurent 6 enfants. Pour éviter que ceux-ci ne prennent la nationalité allemande, au temps de l'annexion de l'Alsace par les Prussiens, Paul quitta les affaires familiales et s'installa à Paris. Ses fils : Conrad, Marcel et Daniel firent des recherches de forage et partirent aux États-Unis où ils créèrent la société pétrolière Schlumberger (compteurs électriques, cabines

téléphoniques, parcmètres, etc...). Maurice, l'un des autres fils de Paul, créa la banque Neuflize, Schlumberger et Mallet (N.S.M).

Eric et Evelyne Schlumberger sont retraités : Eric a géré l'ensemble du domaine de 1971 à 2001 et Eveline était en charge des relations publiques de 1985 à 2000

À Guebwiller, Ernest père envoya son fils à Guebwiller pour s'occuper de l'entreprise de machines textiles et du vignoble. **Ernest** fils (1885-1954) épousa **Christine** Schlumberger (1894-1971), sa cousine germaine, dont il eut deux filles : **Anne** (1914) et **Clarisse** (1919). Ces trois **femmes exceptionnelles** dont nous avons emprunté le nom pour nommer nos plus **prestigieuses cuvées**.

Ernest (fils) passionné par le vignoble y consacra toute sa vie. Soucieux du renom et du prestige d'une famille dont les origines remontent à l'an 1410, il fût le seul à effectuer les travaux considérables de replantation après la crise du phylloxera. Il parvint ainsi à agrandir le vignoble (de 40 hectares il l'amena à 110 hectares) et instaura le système de plantation à l'horizontale.

Anne épousa Roger Koch dont elle a 4 enfants, Clarisse épousa Jean Beydon dont elle a 3 fils.

À la mort de Christine Schlumberger en 1971, **Éric Beydon-Schlumberger**, fils aîné de Clarisse s'installa à Guebwiller pour y reprendre la suite et régler la succession de Christine, comme son ancêtre Jean l'avait fait dans le passé. Depuis la retraite de mon père Éric, en 2001, c'est son frère **Alain Beydon-Schlumberger**, **Thomas Schlumberger** mon frère et moi même qui reprenons le flambeau.

Entre tradition et modernité

Après un acheminement des raisins en cave par conquêts pour réduire leur manipulation, nos pressoirs pneumatiques de dernière génération permettent un pressurage délicat qui garantit la précision des arômes.

Nos chais comptent 120 foudres de chêne centenaires. Véritables monuments de la cave, ils sont équipés d'un système de thermorégulation et symbolisent, plus que tout, la synthèse entre la tradition et l'innovation. Nous comptons aussi 80 cuves inox thermorégulées pour une sélection parcellaire stricte ainsi que pour l'élaboration de cuvées rares. La fraîcheur et le fruit sont ainsi totalement préservés.

Les raisins sont ramassés dans les premiers jours d’automne et transportés en moins de 2 heures jusqu'à la cave.
Pas d’égrappage (sauf pour le Pinot noir), mais les raisins sont acheminés entiers jusqu’aux pressoirs.

Le pressurage pneumatique lent et régulier apporte des jus presque limpides. Les jus sont clarifiés par débourbage statique.

Un jus parfaitement limpide est mis à fermenter, à température contrôlée entre 20°C et 23°C, dans des foudres en chêne centenaire, pendant 6 à 12 semaines.

Le vin nouveau est ensuite soutiré, puis il repose 8 à 9 mois sur des lies fines dans les foudres.

Une filtration termine cette première étape de l’élevage du vin au début de l’été.
Le vin est ensuite affiné, à température constante, pendant 12 à 18 mois dans une cuve en inox, puis préparé à la mise en bouteilles.

La mise est faite avec une installation stérilisée à la vapeur et à l'aide d'une filtration sur membrane avec des cartouches de 1.2µ puis 0.65µ, pour garantir une parfaite stabilité microbiologique.

4 bouteilles échantillons sont prélevées lors de chaque mise en bouteille pour être analysées par un laboratoire indépendant certifié COFRAC afin de garantir à chaque client la parfaite qualité de nos vins.

L'ensemble de nos bouteilles de vins est bouché avec du liège naturel, sélectionné par nous, avec les mêmes fournisseurs depuis plus de 50 ans.
Le vin en bouteilles, stocké dans des caisses palettes, est entreposé dans nos chais pendant plusieurs mois, avant d'être étiqueté, puis expédié à travers le monde entier.

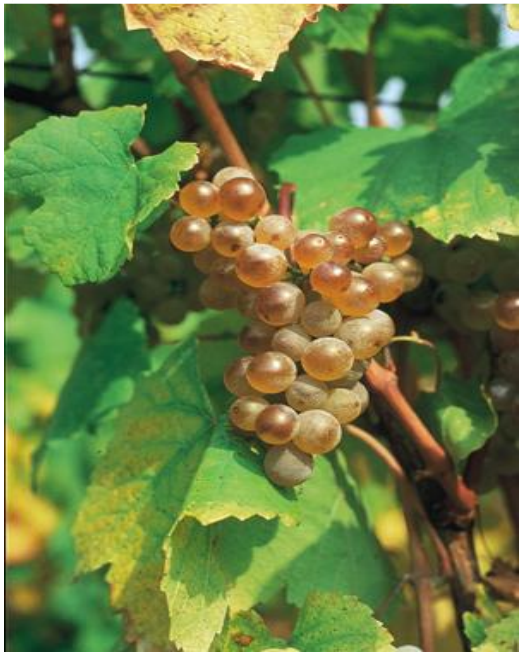
Pour l'ensemble de notre travail en cave nous sommes contrôlés ECOCERT une fois par an ou la traçabilité de nos vins est vérifiée de la vigne jusqu'à la mise en bouteilles.

LES CÉPAGES

Le **Sylvaner**

Raisin vert clair, donne un vin blanc sec, frais, fruité, avec parfois un côté perlant, très facile à boire. Il peut paraître un peu acide et raide au Nord, plus rond et fruité au Sud.

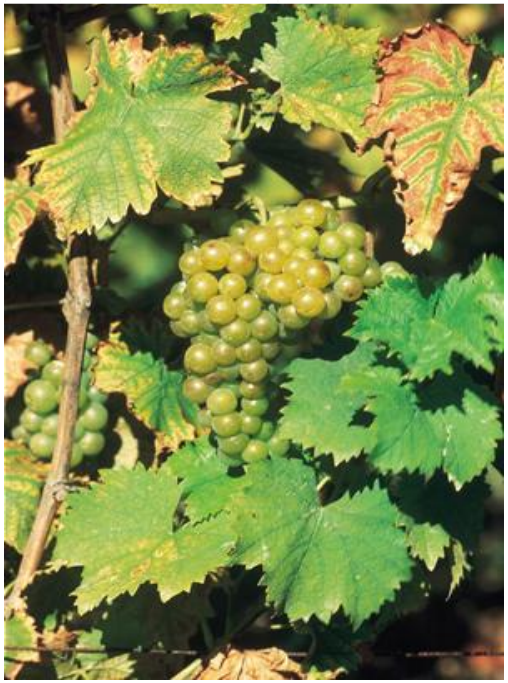
C'est le vin des plateaux de fruits de mer, charcuterie, pâté en croûte, hors-d'œuvre, poissons, ou vin de soif. Délaissé au plan qualitatif après guerre, accompagné encore trop souvent une mauvaise image, c'est pourtant un vin d'un excellent rapport qualité prix.



Le **Pinot Blanc**

Vert plus foncé aux reflets jaunes, a longtemps été un cépage peu connu hors de l'Alsace, et devient de plus en plus populaire par son côté très convivial. Marqué d'une grande souplesse, il donne un vin blanc sec, très équilibré, souple mais qui reste vif et nerveux. On distingue 2 cépages voisins du Pinot Blanc : le Pinot d'Alsace, dit Pinot Vrai, avec une meilleure acidité naturelle, qui donne surtout le fruité et la finesse du vin, et le Pinot Auxerrois, plus alcoolisé et chargé en sucre naturel, qui donne la puissance. Il est d'un jaune plus doré, est un peu plus mou et dégage parfois une légère amertume.

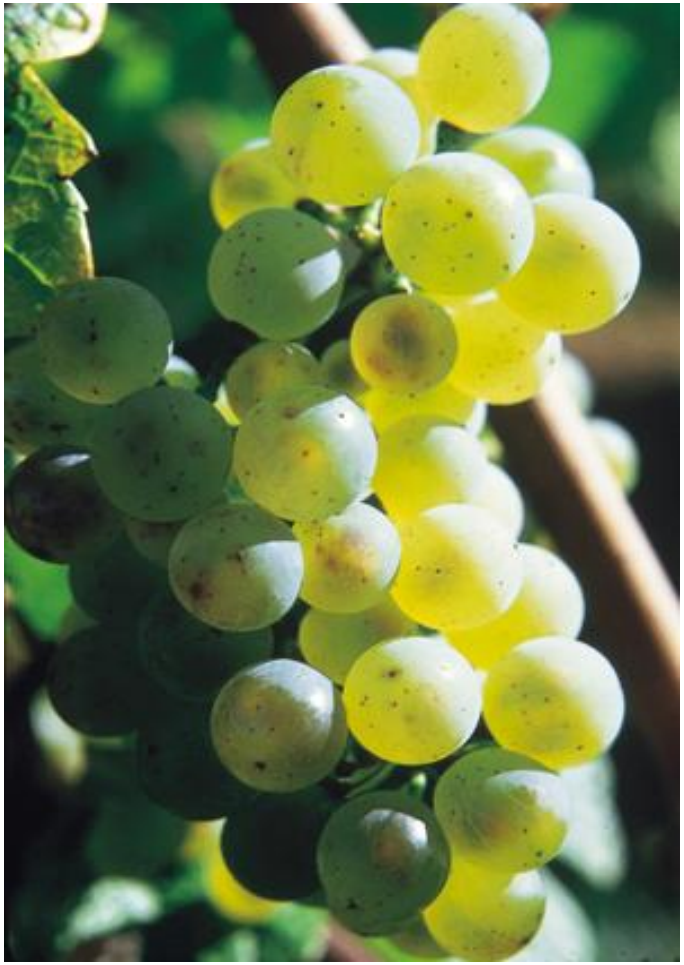
Au Domaine Schlumberger, ils sont combinés dans une proportion de 80/20 %, pour un meilleur équilibre du vin. Leur maturité est équivalente, quelques fois plus précoce pour l'Auxerrois. Vin à l'aise dans n'importe quelle situation où l'utilisation d'un vin blanc s'impose, il s'adapte aux mets les plus simples comme les plus sophistiqués. Egalement un très bon rapport qualité prix.



Le **Muscat**

Jaune pâle aux reflets légèrement dorés, donne un vin sec, au fruité très marqué, avec une impression de croquer le raisin. Très différent des muscats doux, le Muscat Ottonel apporte la finesse, le fruité et le croquant du raisin frais.

Cépage délicat, très sensible à la coulure, ne supporte pas la médiocrité, et ne réussit ni partout, ni tout le temps (souvent appelé "la danseuse du vigneron"), le vin pour le plaisir. Merveilleux apéritif, excellent pour la vente au verre, il accompagne aussi très bien les asperges.



Le **Riesling**

Vert aux reflets jaunes pâles, est avec le Gewurztraminer le plus connu, considéré comme le cépage « roi » d'Alsace. Il donne un vin blanc sec, fier et viril, racé, au fruité délicat et au bouquet d'une grande finesse.

Il atteint des sommets dans les terroirs de Grands Crus, où son expression se distingue à merveille. Il est incomparable sur les poissons et les crustacés, certaines viandes blanches, s'utilise aussi bien au quotidien

Le **Pinot Gris**

Raisin plus foncé, d'un rose fané, est comme le Pinot Blanc caractérisé par sa grande souplesse. Nettement plus riche et sophistiqué, il est plus capiteux, opulent et corsé, au fruité discret, de très bonne garde.

Personne ne sait s'il a été ou non importé de Hongrie, mais il n'a rien à voir avec les Tokays de Hongrie.

L'appellation Tokay n'est plus autorisée en France, mais le nom composé : Tokay-Pinot Gris reste toléré jusqu'en 2007. C'est également un vin dont la demande ne cesse de croître. Son utilisation est extrêmement polyvalente ; ses goûts de terre, sous-bois, fumé, gras, le font s'accorder à merveille avec terrines, champignons, crème, viandes blanches, pâte feuilletée, gibiers, poissons en sauce et de multiples autres combinaisons. (Foie gras bien entendu).

Le **Gewurztraminer**

Raisin gris, à la peau plus épaisse, est le cépage inégalable en Alsace. Contrairement aux autres, que l'on retrouve à travers le monde, avec de très belles réussites, il n'y a vraiment que dans notre région qu'il donne des vins d'une aussi

grande finesse, avec des équilibres fruits, douceur, puissance, aussi parfaits.

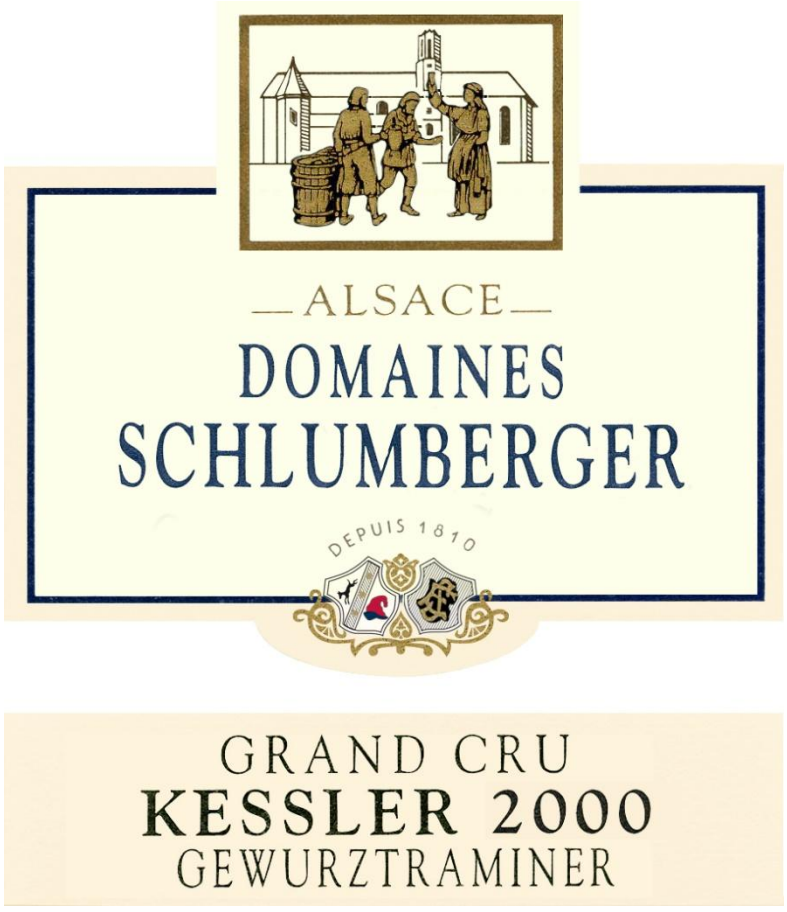
Autrefois, on distinguait le Traminer du Gewurztraminer. C'était seulement après la vinification, en tant que vin fini, qu'on séparait, d'une part les Gewurztraminer, vins les plus aromatiques et épicés, et d'autre part les Traminer, moins caractéristiques et moins typiques de l'appellation. Cette double appellation a été encore tolérée entre 1970 et 1980, pour devenir uniquement Gewurztraminer vers 1978/1979 (500 constituants aromatiques alors que dans un parfum on en compte une centaine).

Il donne des vins corsés, bien charpentés, très aromatiques, au bouquet puissant, et d'une grande élégance. Lui aussi, comme le Muscat, ne supporte pas la demi-mesure, le côté « pâteux ». Ses plus grandes réussites se situent dans le Haut-Rhin, pour des raisons essentiellement climatique.

Le Pinot Noir

Raisin bleu foncé, donne le seul vin « rouge » d'Alsace. Délicieusement fruité, il est très apprécié pour son charme et son originalité. En rouge, de macération plus longue, il est plus puissant et corsé, aux arômes de framboise, parfait avec le gibier à poil et les viandes rouges.

LES GRANDS CRUS



Riesling Grand Cru

Saering 2008

Dégustation :

La robe d'un jaune doré aux reflets verts se veut éclatante. L'aspect est brillant et clair et laisse penser à un vin jeune.

Le nez d'abord timide laisse s'échapper quelques notes de zeste d'agrumes frais. Après oxygénation, il exprime ensuite des senteurs marquées de fruits de chair de pêche blanche, complété d'effluves iodées apportant de la complexité.

Au palais, l'attaque franche introduit un vin sec et précis. La fraîcheur millimétrée et tendue compose l'ossature de ce vin de pureté. On découvre le parfum de la fleur de jasmin et la force aromatique de la chair de pomélos qui laisse place ensuite à une intense salinité iodée.

Accord mets et vins : Poissons en sauce

Riesling Grand Cru

Saering 2001

Dégustation:

La robe est jaune paille et brillante.

Le nez intense et profond est marqué par des notes dominantes de fruits (agrumes, fruits blancs très mûrs).

A l'aération, se dégagent des touches florales amples et nettes qui nous rappellent l'acacia voir le lilas.

Une bouche ample et charnue démontre une matière construite et structurée

Accord mets et vins : Salade de noix de Saint Jacques rôties à l'écorce d'orange

Ravioles de Homard en impression d'herbes

Choucroute - Volailles rôties ou en sauce – Fromages.

Riesling Grand Cru

Kessler 2008

Dégustation :

La robe est jaune or avec des reflets verts de belle intensité. Le disque est brillant et les larmes sont fines.

Le nez est ouvert, complexe, intense, exotique. On retrouve des arômes d'agrumes, de citron vert, de zestes d'orange et des notes fumées.

En bouche, l'attaque est franche légèrement tendre. Le milieu de bouche est plus ample, plus chaude. La finale est vive, droite, minérale, équilibrée avec une très belle persistance aromatique.

Accord mets et vins :

Fruits de mer, crustacés, terrines de poisson - Poissons cuits, crus, en sauce

Quiches, tourtes, salades.

Riesling Grand Cru

Kessler 2005

Dégustation :

La robe est jaune claire avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez plaisant, franc, racé dénote une dominante d'odeurs confites, mangue, fruits de la passion, agrumes, citron, légère touche épicée, gingembre.

L'aération nous régale d'exotisme. La mangue domine à plein nez, suivie de toutes les odeurs citées précédemment. Le nez confit, exotique est enivrant. Belle expression du Riesling.

L'attaque est tendre et moyennement ample, le support alcool capiteux. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par un très léger perlant. La palette d'arômes exquise, dénote de la mangue, fruit de la passion, agrumes, citron, fruits à chaire blanche, pêche, abricot, légèrement épicé, gingembre.

La finale présente une longueur moyenne et une vivacité franche.

L'équilibre du vin se montre un peu capiteux, mais la minéralité des grands terroirs assure toujours une belle fraîcheur.La palette d'arômes se montre éblouissante, éclatante.

Accord mets et vins : à associer à une salade de noix de saint jacques au gingembre ou un dos de saumon en

Riesling Grand Cru

Kitterlé 2008

Dégustation :

La robe se teinte d'une couleur jaune or pale aux reflets verts. Le disque est fin et la robe brillante et limpide. La robe la penser à un vin jeune.

Le premier nez est agréable et ouvert. Un caractère minéral marqué par le fumé et le caillou humide ainsi que des senteu exotiques de zeste d'agrumes. À l'aération, le nez exprime la majesté de son terroir. Le fumé cendré se précise ainsi que agrumes. De subtiles notes de fleurs séchées complète la gamme. Un nez plaisant et déjà très ouvert aujourd'hui premier contact avec le palais est franc. Une acidité nerveuse et tonique qui se veut la colonne vertébrale de la bou Cette tension met en exergue les notes de chair et zeste de citron vert ainsi que des senteurs d'herbes aromatiq fraîchement coupées tel le romarin. Succède ensuite un registre minéral intense marqué par une salinité iodée. La longu est intense sur une finale citronnée. Un vin salin et vif, marqué par les saveurs d'agrumes.

Accord mets et vins : Poisson de roche, Cuisine méditerranéenne

Daurade à l'unilatérale et tian de légumes confits.

LA FANTASTIQUE ÉPOPÉE … D'UN TERROIR MAGIQUE !

<u>LÉGENDE</u> :

La légende rapporte que le nom de « Kitterlé », autrefois « Kütterlé », vient de Kuter (dialecte souabe) et signifie gros matou sauvage. Celui-ci habitait jadis le « Haut Saering » et son esprit malicieux se manifestait dans les tonneaux des châteaux environnants.

Mais selon une autre version, « Kütterlé » serait le nom d'un pauvre vigneron de Guebwiller qui, le premier, eut l'audace de partir à l'assaut de la colline pour y planter des vignes.

Il y avait autrefois à Guebwiller, un homme prénommé Kuter, communément appelé « Küterlé » à cause de sa petite taille.

C’était un pauvre vigneron, intelligent, laborieux et d’une constance à toute épreuve. N’ayant que peu de vignes à cultiver, il entreprit, en dépit des roches et de la rocaille, de défricher le Haut-Saering. Les gens riaient en le voyant perché en haut des rocs, certains le plaignaient. Mais Kuter n’était pas homme à se laisser impressionner par les moqueries et commentaires de ses concitoyens. Au contraire. Les dires et les rires augmentaient son ardeur au travail. Du roc fendu il extrayait les moellons pour construire des murs ; puis avec la terre amassée il nivelait une terrasse après l’autre, les plantait de vignes qui, d’étage en étage, prenaient d’assaut la montagne…
« Voyons quel vin cela va donner ! » disait le peuple moqueur. Bientôt la stupeur fit place aux plaisanteries. Le soleil choyait la colline de ses rayons amoureux et la vigne s’épanouissait dans toute sa splendeur.
Lorsque Kütterlé produit son premier cru, l’on s’empressa de le comparer aux grands vins des terroirs environnants. Il y avait là le bouillantKessler, l’ardent Wanne et surtout le généreux Saering. Mais voilà que tout bien pesé, dégusté, commenté, le jury fut unanime à proclamer que le dernier venu méritait de figurer au premier rang.

D’après l’abbé Braunn « Légendes du Florival » 1886

HISTORIQUE :

La mythologie germanique raconte que Odin, dieu magicien et rusé, fertilisa la vallée de Guebwiller. Blessé au pied par un sanglier, il fit naître une fleur de chaque goutte de son sang répandu. Les fleurs envahirent les coteaux, pour s’épanouir avec éclat dans les raisins chargés de sang divin.

Le Kitterlé fût travaillé sans interruption depuis plus de 10 siècles. Ce terroir, mentionné dès 1699, a toujours bénéficié d'une réputation exceptionnelle.

Au Moyen Âge, Guebwiller est administré sous le régime despotique des Princes Abbés de Murbach.

Les nobles ou les corporations faisant obstacle à leurs pouvoirs sont chassés de la ville ou dissoutes.

Au XII^{ème} siècle, la viticulture fait de Guebwiller une des plus importantes villes d'Alsace.

Les crus de la Wanne, du Saering et du Kitterlé transitent par Bâle et Lucerne en direction de l'Autriche. Leur renommée est telle que des négociants peu scrupuleux livrent les récoltes du vignoble suisse et d'ailleurs en les faisant passer pour du vin de Guebwiller.

Au XVII^{ème}, les Guebwillerois, pour déjouer l'action des trafiquants, décident d'apposer un certificat d'origine sur chaque tonneau de vin qui part de leurs caves. Comme en témoigne la missive du 15 avril 1667 de la ville de Guebwiller à la ville de Lucerne : « nous avons décidé d'écrire à ces Messieurs de Lucerne, parce que nous avons appris que certains acheteurs se laissent entraîner à prendre des vins de Rouffach, Westhalten, Soultzmatt pour les revendre comme vins de Guebwiller et de déclarer que dorénavant ses vins seront accompagnés d'un Ladtzettel ou certificat d'origine »

Ils deviennent ainsi les précurseurs des « Appellations d'Origine Contrôlée ».

Au XIX^{ème} siècle, on peut lire dans l'Annuaire Administratif du Haut Rhin (1854) : « sont particulièrement renommés […] les vins gentils de Guebwiller, connus sous le nom de Kitterlé, qui prennent, en certaines circonstances, un goût qui a quelques analogies avec le fruit du sorbier ou du noisetier, ce qui leur fait donner le nom d'Eschgriessel et de Hasselnusser. Le vin du même endroit, provenant du raisin Ollwer, a la réputation de s'opposer à la formation de gravelle, et on dit même qu'il guérit ceux qui sont affectés de cette maladie. »

vignoble de Colmar situé en plaine ne peut être assimilé à celui des montagnes… Le Schatz s'y vend à peine 800 francs, tandis qu'à Guebwiller le Schatz, qui est de sept ares, se vend jusqu'à 3'000 francs. Les produits des meilleures communes du vignoble sont bien supérieurs en quantité et en qualité à celui de la première classe de Colmar. On ne peut donc laisser les évaluations des vignes des cantons de Rouffach, Ribeauvillé et Guebwiller à un taux aussi rapproché à celui des mauvaises vignes de plaine. »

EN CONCLUSION :

Le Kitterlé est un véritable monument historique. La montagne a été modelée par les hommes à la force de leurs bras. A plusieurs reprises elle s'est à moitié effondrée. Et l'on a dû construire plus de 50 km de mur pour soutenir les terrasses de vignes sur ces pentes abruptes.

C'est un terroir magique, « pauvre et sablonneux » qui ne peut jamais donner de grandes quantités de vin. Son exposition au soleil du levant au couchant favorise la concentration des arômes.

Un chroniqueur du XIX^{ème} siècle indique « Pour la force capiteuse, la finesse du bouquet, aucun autre cru d'Alsace ne surpasse le Kitterlé ».

Le Kitterlé est commercialisé sous son propre nom au Domaine Schlumberger dès 1830.

Riesling Grand Cru

Kitterlé 1999

Dégustation :

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs de très belle intensité. Le disque est brillant, limpide. Le vin à ce stade de dégustation présente une légère évolution.

Le nez plaisant, racé, dévoile un caractère épanoui, mûr et de grande classe. Une dominante sur les agrumes, citron confit, cédrat et une grande minéralité. On perçoit également une fine touche empyreumatique.

L'ensemble est amplifié à l'aération. Le vin se montre franc et laisse percevoir une définition minérale dans un registre épanoui.

L'attaque en bouche est ample et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité friande, légèrement perlant. La palette d'arômes est remarquable, dominée par les agrumes, citron, orange confite, cédrat. La minéralité sur la pierre à fusil donne de la noblesse à ce vin.

La finale présente une belle longueur et une vivacité fine et rafraîchissante. Ce vin présente de la plénitude et tout le charme de l'évolution.

Accord mets et vins :

Il sera à déguster dès à présent ou vous pourrez patienter encore 5 ans sur des plats nobles tels un "Parmentier de homard à l'orge perlé" ou une "salade de jeunes pousses et médaillon langouste".

Pinot Gris Grand Cru

Spiegel 2007

Dégustation :

La robe est jaune citron avec des reflets dorés, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent, avec des larmes moyennes. Le nez franc, net, dévoile une dominante d'odeurs de fruits à chair jaune, tels que l'abricot ou la pêche.

L'aération laisse apparaître des notes balsamiques voir fumées et des fruits en compote.

Le nez est délicat avec beaucoup de finesse. L'attaque en bouche est moyennement ample et moelleuse, le support alcool présent donne du gras. On évolue sur un milieu de bouche rectiligne et harmonieux construit autour du gras, du soyeux et de la chaleur.

La finale présente une longueur moyenne assez franche et légèrement tonique. La structure de ce vin est charmeuse, bien construite, bien typé du millésime 2007 qui est un millésime solaire à l'identique de 2000 et 2005

Accord mets et vins :
- Idéal avec du foie gras, Poissons cuisinés au beurre ou à la crème, Cuisines épicées
- Volailles en sauce (parfait avec du porc),Gibier
- Desserts (à l'exception du chocolat).

Pinot Gris Grand Cru Spiegel 2002

Dégustation :

La robe jaune aux reflets verts laisse paraître des larmes intenses.

Le Pinot Gris Grand Cru Spiegel 2002 au parfum subtil s'ouvre, sur de délicates notes de sous-bois légèrement champignonnées et fumées.

La bouche, pleine, fine et élégante, aux notes de cire d'abeilles, offre un moelleux rehaussé d'une belle fraîcheur en fin de bouche.

Accord mets et vins :
- Idéal avec du foie gras
- Poissons cuisinés au beurre ou à la crème
- Cuisines épicées
- Volailles en sauce (parfait avec du porc)
- Canard
- Gibiers
- Fromages

Pinot Gris Grand Cru

Kessler 2007

Dégustation :

La robe se présente d'une couleur jaune blé aux reflets vieil or. L'aspect général est brillant et d'une belle clarté translucide. Une robe fluide qui présage une belle maturité.

La première approche olfactive se révèle agréable et expressive. Je ressens des arômes typiques de fruits murs ainsi que de malt. Après oxygénation, l'intensité perdure et expose une complexité supplémentaire. Aux arômes du premier nez s'additionnent des senteurs de foin et d'abricot séché. Un nez complexe qui se montre déjà très épanoui.

En bouche, l'attaque est nette, le vin charmeur. Un très bel équilibre marque la structure grâce à la combinaison d'une fraîcheur présente et droite et d'une sucrosité maîtrisée et aujourd'hui intégrée. Un vin ample et généreux qui se fait socle d'arômes complexes. Je ressens des arômes pâtissier tel le miel de fleur et la vanille, complété de fruits mur tel l'abricot et la banane. La finale est précise sur des notes de camomille.

- Accord mets et vins : Viande blanche
- Médaillon de foie de volaille
- Côte de veau et poêllée de girolle.

Pinot Gris Grand Cru

Kessler 2001

Dégustation :

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs. De bonne intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente une légère évolution.

Le nez plaisant, franc, expressif, dévoile une dominante d'arômes confits, miel, fruits en compote, coing, légèrement fumé.

L'aération amplifie le tout. Le nez est remarquable, la matière première mûre, encore complexe montre une belle plénitude.

L'attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité nerveuse, marquée par un léger perlant. La palette d'arômes est fruitée, confite, coing, légèrement fumée.

La finale présente une bonne longueur et une vivacité franche. L'équilibre du vin est un peu dominé par la douceur mais la minéralité montre bien l'opulence et la richesse.

Accord mets et vins : Idéal avec du foie gras

 Poissons cuisinés au beurre ou à la crème

 Cuisines épicées, Volailles en sauce (parfait avec du porc), Canard.

Pinot Gris Grand Cru

Kitterlé 2008

Dégustation :

La robe est éclatante, de couleur jaune or aux reflets vert. Le disque est épais, les larmes épaisses et grasses, qui rejoignent le vin avec élégance. La robe démontre un vin concentré.

Le premier contact olfactif est intense et agréable. Un caractère surmuri se démarque par les arômes d'abricots secs et de raisins de Corinthe. Je détecte également une touche de végétal noble. À l'aération, les arômes de maturité s'intensifient, notamment les fruits à l'eau de vie et de confiture d'églantine. Une subtile touche de foin s'échappe également. Un vin issu d'une belle maturité.

En bouche, l'attaque est franche et nerveuse. Le vin se déguste dans un registre sec et combine des sucres présents et agréablement fondus dans une matière concentrée et dense, tonifié par une fraîcheur linéaire. Une grande complexité d'arômes se dévoile. Le fruit s'exprime par la poire William et l'abricot. Un caractère végétal est présent par les notes de foin frais et de fleur des champs. Une note de laurier complète la gamme. La finale intense et minérale, marqué par une sensation cendrée. Une bouche complexe et de grande tenue.

Accord mets et vins : Foie gras

 Mignon de veau en brochette et viande grillée.

Pinot Gris Grand Cru

Kitterlé 2001

Dégustation :

D'un beau jaune paille, le Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2001 est l'archétype d'un vin de terroir.

Son nez, tout en finesse, laisse peindre des effluves de fruits secs, d'épices douces et de caramel mou.

La bouche est souple, et montre un beau gras ; très longue, elle s'équilibre entre un moelleux sans lourdeur et une fraîcheur minérale et discrètement épicée.

Accord mets et vins :
- du foie gras
- Poissons cuisinés au beurre ou à la crème
- Cuisines épicées
- Volailles en sauce (parfait avec du porc)
- Canard
- Gibiers.

Gewurztraminer Grand Cru

Kessler 2007

Dégustation :

L'aspect visuel se montre d'une couleur jaune paille aux reflets vieil or. Le disque est moyennement épais et brillant. La robe est dense et translucide, d'un bel éclat. Un vin à l'approche de belle concentration.

Le premier nez est expressif et plaisant. Je détecte des senteurs rappelant les fruits aux sirops tel la pêche ainsi que des effluves de fleur de rose séchée. Après oxygénation, le nez s'intensifie avec précision. Se dévoile un caractère épicé avec le safran et le poivre blanc qui s'associe aux senteurs exotiques de fruits comme la mangue surmaturée. Les fleurs se retrouvent également par une expression de fleurs séchées. Un nez complexe et dense qui laisse penser à un vin de belle évolution.

L'attaque en bouche est ample et crémeuse. Je découvre une sensation miellée apportée par les sucres et qui donne de la rondeur. La fraîcheur est subtile et fondue dans la matière dense et charnue. Je ressens à nouveau la sensation de fruits au sirop tel la pêche ainsi que les épices,

Notamment la coriandre. Succède ensuite une petite chaleur exprimée par une légère chaleur qui introduit une longueur ample et généreuse, La finale est plaisante, aux senteurs d'eau de vie de marc. Une bouche puissante et relevée provenant de raisin de belle maturité.

Accord mets et vins : Poissons ou viandes puissantes, Côtelette d'agneau au piment doux et Curry de dinde et riz de Corinthe.

Gewurztraminer Grand Cru

Kessler 2002

Dégustation :

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la concentration et une belle jeunesse. Le nez franc, complexe, d'intensité moyenne se montre réservé mais dominé par une surmaturité évidente, du confit, on perçoit une légère touche florale. L'aération n'en dit pas beaucoup plus mais laisse apparaître une fine odeur exotique, d'agrumes, pamplemousse. Le nez se montre complexe mais de belle maturité. Le temps lui permettra d'en dire davantage. L'attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, rafraîchissante où les arômes confits dominent, fruits exotiques, agrumes, pamplemousse. On perçoit de légères touches florales et une minéralité sous jacente. On sent une amertume franche, variétale. La finale présente une belle longueur, une amertume persistante et une vivacité franche.

Accord mets et vins : □ Colombo de volaille

□ Apéritif

□ Salades épicées (mexicaines, marocaines, indiennes …)

□ Foie gras

Gewurztraminer Grand Cru

Kitterlé 2006

Dégustation :

La robe est jaune or avec des reflets dorés, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le nez est net, très aromatique, typé cépage avec des notes de réglisse et de rose légèrement épicées. L'aération intensifie les notes florales (parfum de rose) et balsamiques et laisse apparaître des notes d'encens de cire d'abeilles et de miel. Un nez complexe, intense avec beaucoup de finesse.

L'attaque en bouche est suave, racée et délicate, on évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlante. Le support alcool est équilibré, cela affine la structure apportant du gras mais pas de lourdeur.

La finale présente une belle longueur, une fine amertume épicée et légèrement minérale. La structure est racée tout en finesse.

Accord mets et vins : □ Colombo de volaille

□ Salades épicées (mexicaines, marocaines, indiennes …)

□ Fromages à pâte molle et en croûte lavée (bleus, munster, pont l'évêque …).

LES COLLECTIONS

Riesling Vendanges Tardives 2009

Dégustation :

La robe est or pâle avec des reflets verts, un éclat cristallin et de belles larmes.

Le nez est ouvert sur des notes d'agrumes (citron vert, orange sanguine, pamplemousse rose).

En bouche l'attaque est soyeuse, légèrement perlante, toute en élégance avec de délicates notes miellées et de citron confit. Le milieu de bouche présente un beau gras et de la fraîcheur. La finale est harmonieuse, superbement bien équilibrée entre le moelleux et la vivacité du Riesling.

À boire dès à présent pour son fruit extraordinaire ou à oublier dans sa cave au moins une décennie.

Accord mets et vins :
- Foie gras en terrine ou poêlé
- Sushis
- Mousse de saumon fumé
- Filet de St Pierre avec une émulsion d'agrumes
- Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses.

Pinot Gris Vendanges

Tardives 2008

Dégustation :

La robe est jaune or clair, le disque est brillant et limpide. Le vin présente une grande concentration.

Le nez est ouvert, net, fruité de belle intensité et dévoile une dominante d'arômes de pâte de coing, de miel et de caramel. L'aération confirme le tout.

L'attaque en bouche est ample, moelleuse et délicate avec une pointe de fraîcheur qui nous rappelle les caractéristiques du millésime 2008. On évolue ensuite sur un milieu de bouche semi liquoreux dominé par des notes de miel.

La finale présente une belle longueur d'une superbe rondeur tout en gardant beaucoup de fraîcheur et d'harmonie. Belle démonstration d'équilibre dans un superbe millésime.

Accord mets et vins : Foie gras en terrine ou poêlé

 Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses.

Gewurztraminer Vendanges

Tardives 2008

Le vin se pare d'une robe jaune miel aux reflets vieil or. Le disque est épais, les larmes présentent et rejoignent le vin avec grâce. L'aspect visuel est clair, translucide et d'une belle limpidité. La robe laisse présager un vin de belle concentration.

Le premier nez est expressif et ouvert. Je ressens les fruits jaunes tels que l'abricot et la mirabelle ainsi que les épices (coriandre). À l'aération, les arômes se confirment. Je retrouve l'abricot sec, ainsi que les épices (muscade). Une légère touche de fumé s'additionne à cette palette aromatique. Un nez de belle maturité et complexe.

En bouche, l'attaque est nette et ample. La perception gustative se structure par une douceur présente et ronde qui reste digeste grâce à une fraîcheur linéaire. Une sensation aérienne dévoile une saveur miéllée de sucre cuit. Se découvre également l'abricot frais ainsi que des senteurs de banane cuite. Quelques effluves de coriandre et poivre noir complexifient le vin dans un registre épicé. La finale est précise au goût de pistache. La bouche est équilibrée, marquée par des arômes issus en partie de passerillage

Accord mets et vins : Desserts à base de fruits

Cuvée Christine Gewurztraminer

Vendanges Tardives 2007

La robe est jaune dorée soutenue avec de reflets verts clairs. De belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente concentration et jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs surmuries, les fruits exotiques, la mangue, la banane, la papaye, le pamplemousse. L'aération amplifie le caractère exotique et laisse apparaître de fines touches florales, la rose, les épices, le curry. Ce nez est un régal. Le cépage est magnifié, l'expression est superbe.

L'attaque en bouche est dense et semi-liquoreuse. Le support alcool est présent. On évolue sur un milieu tendu, rafraîchissant, finement perlant.

La gamme d'arômes se porte sur le confit, les fruits, la banane, la papaye, la mangue, le pamplemousse, le pétale de rose et les épices. On perçoit une amertume qui apporte du relief.

La finale présente une très belle longueur, une vivacité tonique et une fine amertume.

J'aime beaucoup l'équilibre de ce vin. La gamme d'arômes est enivrante, la structure volumineuse sans excès. Très beau vin.

Accord mets et vins :
- Curry de crevette aux mangues
- Foie gras en terrine ou poêlé
- Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses.

Cuvée Ernest Riesling

Sélection de Grains Nobles 2009

Dégustation :

La robe est jaune or avec des reflets verts de très belle intensité. Le disque est brillant et limpide. Les larmes sont belles et épaisses.

Le nez est complexe, expressif avec des notes d'agrumes confites, de pamplemousse mûr et de pâte de fruit. À l'aération les arômes sont plus miellés, fruits jaunes.

L'attaque en bouche est riche, soyeuse mais reste fraîche et élégante. Le milieu de bouche est construit autour de cette rondeur et de ce fruit délicat. En final, le vin est puissant mais sans lourdeur, en véritable harmonie avec son terroir dont les spécificités lui apportent une dimension extraordinaire.

Accord mets et vins : □ Apéritif

□ Foie gras en terrine ou poêlé

□ Fromage à pâte persillée de type roquefort

□ Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses

Cuvée Clarisse Pinot Gris

Sélection de Grains Nobles 2000

Dégustation :

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets bruns. De grande intensité. Le disque est brillant, limpide. Le vin présente une belle évolution.

Le nez plaisant, franc, dévoile une dominante d'odeurs confites. Botrytis, miel, encaustique, toast, empyreumatique, fruits confits, abricot, pommes cuites, caramel.

L'aération amplifie le tout et laisse apparaître les épices.

Le nez est splendide et traduit une surmaturité évidente et pure. Magnifique travail de tri des raisins.

L'attaque en bouche est ample et liquoreuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif et précis qui rafraîchit et affine la structure. La palette d'arômes complexes, caramel, toast, fruits confits, abricots, miel est tout simplement splendide.

La finale présente une belle longueur en bouche et une vivacité franche.

La bouche est suave, enivrante mais garde de la fraîcheur.

Grande précision d'élaboration, ce vin demande encore 10 ans de garde afin de s'épanouir.

Accord mets et vins : □ Foie gras en terrine ou poêlé

□ Fromage à pâte persillée de type roquefort

Cuvée Anne Gewurztraminer

Sélection de Grains Nobles 2007

Dégustation :

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 botrytisé et laisse apparaître la mangue, le pamplemousse, les épices, le curry, le gingembre confit. Ce nez est un délice, déjà très expressif qui 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 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 !

Accord mets et vins :
- Foie gras en terrine ou poêlé
- Fromage à pâte persillée de type roquefort
- Chaud froid à la mangue, Salade de fruits exotiques.

LES PRINCES ABBÉS

Sylvaner Les Princes Abbés 2010

Dégustation :

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est limpide, brillant, transparent. Le vin présente de l'épanouissement.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit de fines odeurs à dominantes fruitées, les agrumes, le zest de citron, les épices, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître des effluves épanouis, l'encaustique, le houblon. Le nez propose un très beau profil variétal. On sent une belle maturité des raisins.

L'attaque en bouche est moyennement ample, corsée. On perçoit une pointe de douceur. Le vin évolue sur un milieu vif et nerveux, marqué par du perlant. La gamme d'arômes s'articule autour des fruits, les agrumes, le lemon, le zest de citron ainsi que le houblon et le poivre blanc. La finale présente une bonne longueur, et une vivacité franche. Bien que marqué par une légère rondeur, l'équilibre de ce vin est très plaisant.

Accord mets et vins : Tartare de crevettes

 Tapas de langoustines au gingembre et l'association sur des fromages de brebis est

Pinot Blanc Les Princes Abbés 2011

Dégustation :

Une couleur jaune or aux reflets dorés caractérise cette robe claire et brillante. Un aspect de jeunesse se révèle.

L'approche olfactive est enjouée et charmeuse sur un nez typique et primeur, caractérisé par la mie de pain frais et les fruits jaunes, tel que la mirabelle. À l'aération, les notes s'intensifient et se confirment, complété par des effluves de fleurs grasses et printanières comme l'acacia.

Au palais, le vin est charmeur grâce à une fraîcheur intégrée dans un réel volume de bouche. Les arômes du nez se retrouvent avec vigueur. Ainsi je redécouvre la mirabelle complétée par des effluves d'herbes fraîches, signe de la maturité de dégustation du vin. La longueur un peu généreuse donne de la force aromatique à la finale aux senteurs de mélisse.

Accord mets et vins :
- Poissons fumés ou crus
- Des plats simples de bistrot
- Charcuterie.

Muscat Les Princes Abbés 2010

Dégustation :

La robe est jaune claire avec des reflets verts, le disque est brillant, limpide et transparent.

Le nez est franc, d'intensité moyenne avec des notes de fruits, (raisins-agrumes). L'aération amplifie l'intensité des arômes sur un registre plus floral, on retrouve des notes de chèvrefeuille et de lys.

En bouche l'attaque est fraîche, vive et incisive. Le milieu de bouche laisse percevoir du moelleux mais tout en restant sec.

La finale est marquée par une légère amertume, toujours nerveuse et incisive. On se trouve sur un vin sec, fruité, désaltérant d'une longueur moyenne et d'une belle vivacité.

Accord mets et vins :
- Idéal avec des asperges
- Verrines de légumes printaniers
- Assiette de charcuterie
- Salade de chèvre chaud

Riesling Les Princes Abbés 2009

Dégustation :

La robe est jaune claire, le disque est brillant et limpide.

Le nez est ouvert sur des notes fruitées (pomme verte, pêche blanche).

En bouche l'attaque est fraîche, franche avec une belle acidité de raisins mûrs.

En milieu de bouche, on retrouve du gras et du corps apportant une très belle longueur au vin.

Un riesling à boire dès à présent.

Accord mets et vins :
- Parfait sur les fruits de mer
- Crustacés
- Poissons crus ou marinés.

Pinot Gris Les Princes Abbés 2011

Dégustation :

L'aspect visuel se teinte d'une couleur jaune bouton d'or aux reflets or. Le disque est clair et épais, la robe claire, fluide et d'une belle limpidité.

Au premier nez, l'expression aromatique est présente, dominée par les fruits jaunes comme la mirabelle. A l'aération, le nez s'intensifie sur des notes de fruits cuits, tels que la confiture de mirabelle, associées à des arômes de pâte de fruits. Une délicate touche de bergamote complète la palette aromatique. L'olfaction est caractérisée par des arômes issus d'une belle maturité de raisin.

L'attaque est franche, le vin se découvre d'esprit sec. Une structure ample intègre des sucres fondus et une fraîcheur présente et tonique. Je ressens une belle intensité aromatique marquée par les fruits et les aromates. Les fruits s'expriment dans un registre de poire mûre et de datte séchée tandis que les épices se révèlent au travers du poivre blanc et du carvi. La finale rafraîchissante de noisettes fraîches.

Accord mets et vins :
- Viandes blanches en sauce
- Canard
- Terrines de gibier, Pâtés en croûte, Foie gras, Poissons cuisinés au beurre ou à la

Gewurztraminer Les Princes Abbés 2010

Dégustation :

La robe affiche une teinte jaune or aux reflets blonds. Le disque est brillant, d'aspect clair et translucide. Les larmes sont fines et rejoignent le vin avec fluidité. Une robe de bel éclat d'un vin jeune.

Au nez, une agréable expression intense et fruitée se dégage. Je découvre les fruits exotiques comme la mangue ainsi qu'une touche de fleur de molène. À l'aération, le nez s'affirme avec puissance sur des notes de mangue et de papaye, complétées d'épices telles que le poivre gris et la coriandre. Une délicate touche végétale d'eucalyptus affine l'ensemble. Un nez expressif et intense laissant penser à un vin de belle maturité.

L'attaque gustative est nette et pure. Une combinaison entre une fraîcheur élégante et intégrée et un volume amené par des sucres fondus font la structure équilibrée du vin. Les arômes se révèlent avec intensité. Je ressens les fruits jaunes comme la mirabelle et le coing frais, associés à des senteurs épicées, notamment le poivre blanc et le carvi. Une touche de miellé attendrit la bouche en deuxième partie et introduit une longueur digeste et serrée sur une finale subtilement mentholée. Une bouche gourmande et jeune, dotée d'une belle harmonie.

Accord mets et vins : Viandes blanches épicées, woks de poisson et légumes chinois

Pinot Noir Les Princes Abbés 2011

Dégustation :

La robe est de couleur rubis, avec des reflets violets. Le nez est expressif, on retrouve des arômes de confiture de cerises et de mûres. À l'aération, les notes "fruits rouges" dominent avec des caractères épicés de poivre et de réglisse.

En bouche l'attaque est souple, soyeuse. On évolue sur un milieu de bouche un peu plus tonique avec un très beau retour sur le fruit.

La finale est fraîche sans lourdeur, les tanins sont bien fondus. On a un vin construit sur le fruit avec une belle fraîcheur, d'une longueur moyenne mais d'une très belle souplesse.

Accord mets et vins : □ Terrine de campagne

□ Rôti de porc et pommes sautées

□ Tajine d'agneau

□ Fondue bourguignonne.

"S" de Schlumberger

Historique :

Le "S" de SCHLUMBERGER résulte d'un subtil assemblage de deux cépages pour donner un vin séduisant et charmeur.

Situation :

Le "S" de SCHLUMBERGER est issu essentiellement de nos Lieux-Dits du SCHIMBERG et du BUX ainsi que de jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

Dégustation :

La robe est jaune paille avec des reflets clair de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide.

Le nez plaisant, moyennement expressif dévoile de fines notes fruitées. Une dominante d'agrumes, citron, ainsi qu'un léger caractère floral.

L'aération amplifie la touche fruitée et laisse apparaître une note fumée. Le nez fin, réservé laisse présager d'un bon niveau de maturité des raisins.

L'attaque en bouche est svelte, corsée et évolue sur un milieu vif, tendu où les arômes complexes fruités, agrumes, et la légère note fumée s'expriment avec délicatesse.

La finale présente une longueur moyenne et une vivacité franche.

Accord mets et vins : □ Terrine de campagne

LES VIGNES DE KITTERLÉ

L'ÉQUIPE DU DOMAINE SCHLUMBERGER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

À consommer avec modération !

Martin Géraldine

Sommelière

Membre de l’association des sommeliers de France