

Soirée Schlumberger (Alsace) le 09 septembre 2006

31 participants

Présentation par Séverine Beydon, fille de Mme Beydon qui nous avait honorés de sa présence en février 1994 et nièce de notre ancien secrétaire dont les plus anciens n'ont pu oublier la verve de ses comptes rendus et la chaleur de son contact. Les ressources multimédias ont été utilisées avec CD-Rom, vidéo-projecteur, écran, ordinateur, animation etc...



Alain Beydon-Schlumberger – 6ème Génération
Séverine Schlumberger – 7ème Génération

Ce vignoble appartient à la famille Schlumberger depuis 7 générations et on célèbre encore le fondateur Nicolas Schlumberger (1782-1867). Qui ignore l'existence de cette famille que même le correcteur d'orthographe Windows reconnaît ? Parmi les principes de cette famille, songez à celle ci : « **Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, mais nous l'empruntons à nos enfants** » et remettez vos dissertations avant la prochaine réunion, nous en ferons la synthèse !

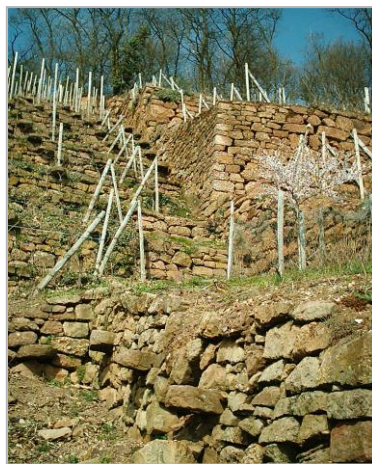


La superficie de grand cru est la plus étendue d'Alsace avec 70 hectares. Les traditions ne concernent pas que l'arbre généalogique de la famille mais également celle des chevaux francs-comtois*, sélectionnés pour leur résistance au vertige, qui bossent dans les rangs de vigne depuis 5 générations.

*Le cheval ne compacte pas les sols : il permet une meilleure ventilation des sols et détruit la mauvaise herbe

La culture se fait de façon raisonnée avec quelques principes Steiner pour faire moderno-traditionnel.

Néanmoins, cette culture est rendue difficile par le terrain pentu qui justifie les terrasses entretenues à la main, les chevaux pour labourer et les rendements très faibles. Ceci justifie le qualificatif de « terroiriste » donné par un journaliste anglophone. Reconnaissons au frère de Laurent, Eric, son travail d'entretien du vignoble. Ceci représente 50 Km de murs entretenus par quatre maçons à plein temps.



LA VINIFICATION

Elle comporte toujours une partie traditionnelle avec :

- 120 foudres de chêne de différentes contenances (sélection parcellaire)
- Des foudres de plus de 100 ans pour éviter les goûts de bois
- Des foudres équipés de thermorégulation pour une fermentation plus régulière

Progressivement, la cave se modernise avec déjà 82 cuves inox thermo régulées de différentes contenances pour assurer la sélection parcellaire.



LES VINS

La gamme classique de vins (Princes Abbés) représente les 7 cépages alsaciens : Sylvaner, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer. Son nom vient des Princes Abbés qui possédaient le vignoble du IX^{ème} au XVIII^{ème} siècle. Ils contiennent en partie des Grands Crus déclassés.

Les Grands Crus sont soumis à des règles de sélection nettement plus importantes que celles imposées par la législation.

- La vigne de Grands Crus doit être âgée d'au moins 10 ans
- Déclassification pour chaque millésime afin d'assurer une qualité constante
- Sélection parcellaire des meilleures parcelles de Grands Crus

En 2003, tous les grands crus sauf le Kitterlé ont été déclassés. Ils ne présentaient pas les aptitudes au vieillissement habituel.

Le Grand Cru Kitterlé

- Sont propriétaires de 92 % du terroir
- Rendements de 25 hl/ha (moins que le Montrachet)
- Charte Locale (identique au Kessler)
- Cépages privilégiés : Riesling / Pinot Gris / Gewurztraminer

Le Grand Cru Kessler

- Sont propriétaires de 91 % du terroir
- Rendements de 35 hl/ha (contre 55 légalement)
- Charte Locale : pas de chaptalisation, degré minimum de 13,5 contre 12,5, rendements plus faibles
- Cépages privilégiés : Gewurztraminer et Pinot Gris

Le Grand Cru Saering

- Sont propriétaires de 90 %
- Rendements de 35 hl/ha (contre 55 légalement)
- Terroir marno-calcaro-gréseux
- Cépage privilégié : Riesling

Les cuvées de collection portent le nom de femmes qui n'ont jamais travaillé dans la vigne.

Cuvée Christine :

Gewurztraminer Vendange Tardive

Cuvée Clarisse :

Pinot Gris Sélection de Grains Nobles (1945, 1959, 1964, 1989, 1997, 1998, 2000)

Cuvée Anne :

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles : produite 10 fois depuis 1945

A cet égard, ce vignoble se distingue de la médecine de haut niveau où nos grandioses prédécesseurs nous ont laissé des marques inoubliables : le cataplasme du Dr Rigolot, les pantoufles du Dr Garnier, les gaines du Dr Guibault et la bande Velpeau !
La concentration de ces vins fait qu'il est recommandé de les boire dans deux circonstances :

Après le café, au salon avec des amis bien choisis ou un dimanche après midi d'hiver après la promenade.

LA DEGUSTATION

➤ Muscat 2004

Dégusté à l'apéritif. Du fruit très typé muscat et du sucre. Belle longueur et de l'équilibre. Ce vin presque doux surprend pour un alsace, volontiers assez sec.
Séverine Schlumberger recommande de servir ce muscat au printemps sur des asperges.

➤ Pinot gris Kitterlé 2002

60 g de sucre résiduel. Servi sur un foie gras frais délicieux.
Nez fruit exotique.

Perlant en bouche, caractéristique disparaissant rapidement avec le temps.

Au début, le vin est servi frais et le fruit l'emporte avec de la fraîcheur en bouche, témoin de la minéralité. Après quelques minutes, la température s'accroissant, les saveurs épicées apparaissent. Lorsque le vin est à température de la pièce, il devient puissant et les notes de fraîcheur disparaissent.

Petite pause pour que les héros de la journée (Xavier le comptable et Séverine l'animatrice) puissent aller fumer une cigarette dehors, sous la tonnelle.

➤ Riesling Grand cru Saering 2004

25 g de sucre résiduel.

Typiquement, ce vin est rond mais aujourd'hui, il est plutôt sec avec des notes agrumes. Il ne pétrole pas, du fait d'une vinification sur lie à température basse, de l'ordre de 10°.

Belle alliance avec le turbot servi sur un lit de champignons.

➤ Gewurztraminer Grand cru Kessler 2002

Vin remarquable de complexité et d'intensité avec un bel équilibre d'ensemble.

Nez exotique.

La bouche est complexe avec un final épicé comme il se doit pour ce cépage.

Belle alliance avec la tarte aux mirabelles.