



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Pinot Gris Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13.40°
- * Acidité (acide sulfurique) : 3.85 grs/l
- * Sucres résiduels : 14.7 grs/l

HISTORIQUE

Dénommé à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaji hongrois issu lui du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris sera généralisée d'ici 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le Le-Dit SCHIMBERG situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage pneumatique lent. Débourageage statique. Fermentation thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines d'environ 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune bouton d'or avec des reflets clair. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, flatteur, expressif, dévoile des arômes confits, dominante fruitée, coing, pomme cuite, légèrement fumée. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître une fine touche houblonnée. Le vin est racé, typé variétal et laisse une belle impression de maturité des raisins. L'attaque en bouche est ample, tendre, corsée et évolue sur un milieu vif, légèrement perlant qui rafraîchit bien la rondeur. La palette aromatique est dominée par les fruits, coing, pomme, réglisse, légèrement fumée, empyreumatique. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur en bouche et une vivacité fine. La structure se montre ample et savoureuse sans perdre de fraîcheur.

GASTRONOMIE

Ce vin s'apprécie dès à présent sur « un ris de veau poêlé et risotto à la truffe » ou « une tarte fine façon tatin aux coings, sauce caramel ». La température de service conseillée est de 11°C.