



Domaines Schlumberger



# Pinot Gris Grand Cru Spiegel 2004

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **13.35°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **3.26 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **34.8 grs/l**

## HISTORIQUE

Le SPIEGEL est réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

**SITUATION** : *ce terroir a une superficie de 18.26 ha dont 5 ha nous appartiennent.*

De sol sablo-argileux, le SPIEGEL, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bans de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier. Débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

## DEGUSTATION

La robe est jaune or clair avec des reflets vert de bonne intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, franc, racé, dévoile une dominante d'arômes confits, fruités, pomme, coing, légèrement fumés. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître une touche minérale, pierreuse. Le nez bien typé encore un peu jeune demande du temps pour s'épanouir et dévoiler la notion de terroir. L'attaque en bouche est ample et moelleuse, corsée, on évolue sur un milieu vif, nerveux qui rééquilibre bien la douceur. Légèrement perlant. La palette d'arômes est identique à celle du nez, coing, pomme, fumé. La finale présente une longueur moyenne et une vivacité franche. La structure riche et volumineuse est bien prolongée par la minéralité.

## GASTRONOMIE

La palette d'arômes demande encore du temps. Toutefois dès à présent on trouvera du plaisir avec un accord avec « une fricassée de volaille et champignons », « une bouchée à la Reine ». La température de service conseillée est de 12°.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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