



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Gris Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13.01°
- * Acidité (acide sulfurique) : 3.82 grs/l
- * Sucres résiduels : 12.9 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. Débourage statique. Fermentation thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines d'environ 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de grande intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse et de la concentration.

Le nez est franc, plaisant, racé, dévoile une dominante d'odeurs terriennes, jus de viande finement fumée. On perçoit également une touche fruitée, coing, fruits à chairs blanches, pomme.

L'aération n'en dit pas plus et complexifie la palette. On sent une surmaturité évidente.

Le nez se montre épanoui et présente une bonne concentration. L'attaque en bouche est moyennement ample, tendre, on perçoit un peu de richesse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, finement perlante. La palette d'arômes confite tourne autour du fruit, coing, pomme au four, ainsi qu'un côté terrien fumé, légèrement champignoné.

La finale présente une bonne longueur de 6 caudalies et une vivacité franche.

GASTRONOMIE

La structure charnue et tendre de ce vin appelle une cuisine riche, salade de tripes aux fèves et foie d'oie poêlé.

La température de service conseillée est de 12°.