



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Noir Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.60°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.09 grs/l**
- * Sucres résiduels : **1 grs/l**

HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage Pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-Age, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 60% dans les terroirs calcaire du BOLLENBERG et à 40% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Grand Cru SAERING.

VINIFICATION & ELEVAGE

Sa vinification se fait en deux macérations d'une dizaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 12 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

La robe est rouge cerise avec des reflets pourpre, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent et marque une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant et racé et dévoile une dominante d'odeurs fruitées, fruits rouges, cerise, groseille, finement floral. L'aération amplifie le caractère fruité, cerises confites, cassis, groseille et une légère touche florale, une pointe de végétal. Le nez flatteur retranscrit à merveille la gamme aromatique du cépage. Beau niveau de maturité des raisins. L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La palette d'arômes est mûre et racée dominée par les fruits rouges, cerise confite, groseille, guimauve. Le tanin se montre un peu dur et rustique. La finale présente une longueur en bouche moyenne 5 caudalies et une vivacité franche. La structure du vin est légère et marque un fruité pur, élégant et racé.

GASTRONOMIE

A consommer dès à présent sur un bœuf Bourguignon. J'aime le servir aux alentours de 15°C .