



Domaines Schlumberger



Pinot Gris Grand Cru Spiegel 2005

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. Débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune or claire avec des reflets verts. De bonne intensité. Le disque brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez franc, plaisant, racé et intense dévoile une dominante d'odeurs confites, fruits à chair blanche, coing, pomme, finement fumée. L'aération amplifie le caractère fruité et laisse apparaître une minéralité sous-jacente très complexe. Le nez est splendide, pur. Le temps lui permettra de s'épanouir.

L'attaque en bouche est ample et moelleuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, rafraîchissante soutenue par un léger perlant. La palette d'arômes fidèle à celle du nez, dominante confite fruits à chair blanche, coing, pomme, poire, fruits d'automne, finement fumée. La finale présente une belle longueur 7 caudalies et une vivacité incisive. La structure de ce vin est remarquable gouteuse et charnue. Le temps permettra de l'affiner.

GASTRONOMIE

A regoûter dans 8-10 ans mais déjà très agréable dès à présent sur un foie d'oie poêlée aux mirabelles. Température de service 12°C

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

"Meilleur Sommelier de France 2006"
"Meilleur Jeune Sommelier de France 2003"