



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS CUVÉE CLARISSE 2015

## SELECTION DE GRAINS NOBLES

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,16°**  
- Acidité : **4,47 grs/l**

- Sucres résiduels : **190,01 grs/l**

### HISTORIQUE

Ce cépage apparaît en Alsace à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle. Ses baies varient du bleu grisâtre au rose brunâtre. C'est un cousin très proche du pinot beurot de Bourgogne. Moins aromatique que ses congénères, il donne un vin corsé, volontiers capiteux qui réussit particulièrement en sur maturité. Ses vendanges tardives et sélections de grains nobles sont somptueuses et se bonifient en s'affinant avec le temps.

Après 1964, 1989, 1997, 1998, 2000, 2009 et 2012, 2015 nous permet de produire la huitième très rare Cuvée Clarisse.

### SITUATION

Notre Pinot Gris Cuvée Clarisse provient exclusivement de notre Grand Cru Spiegel, terroir situé à mi-coteaux, exposé à l'est avec un sol volcano-argileux reposant sur un soubassement marno-gréseux.

### VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

### DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti: « Meilleur Sommelier de France 2006 » Oct 2017*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Riche et confit, on perçoit une dominante de fruits d'automne. La mirabelle, le coing, la datte, la pomme au four, soulignées par le fumé caractéristique du cépage. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le miel, les champignons frais ainsi qu'une touche fine de botrytis, d'abricot. La superbe sur maturité des raisins associée à un excellent état sanitaire traduisent un nez remarquable. Complexe et racé, pur et éclatant.

L'attaque en bouche est dense et pulpeuse, liquoreuse, présentant un parfait soyeux tactile. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. Dominée par la datte, le coing, la mirabelle, la pomme au four, le miel, la fleur d'acacia, les champignons frais et, toujours en filigrane, un léger caractère fumé. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité fine, sous jacente. L'équilibre de ce vin est magistral. Complet, il présente tous les attributs du grand vin liquoreux. Race, précision, gestion de la liqueur, il s'agit d'une superbe bouteille.

### GASTRONOMIE

A déguster pour lui-même, n'hésitez pas à l'envisager sur un fromage à pâte persillée, type Roquefort société mais également, en fin de repas, sur une couronne de dattes et miel ou un crumble aux mirabelles et glace vanille de Madagascar. Température de service 12°.

