



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

SYLVANER LES PRINCES ABBES 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,55°**
- Acidité : **5,38 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,5 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Sylvaner fait son apparition en Basse Alsace vers la fin du 18^{ème} siècle, en provenance d'Autriche. C'est le cépage le plus répandu en Alsace, surtout dans le Bas-Rhin.

SITUATION

Le Sylvaner est situé essentiellement dans le lieu-dit du Bux mais aussi dans le lieu-dit du Kessler.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Mise en bouteille dans l'année de production.

DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Mai 2016*

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, le miel mais aussi les agrumes, le citron, les fleurs blanches et le végétal fin. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître de fines touches complexes fruitées, le zest de yuzu ainsi qu'une note de houblon.

Le nez traduit une matière première mûre et saine. Encore un peu étriqué, le temps lui fera le plus grand bien.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu strict et vertical, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les agrumes, le zest de citron, le végétal fin et les fleurs blanches. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et persistante.

La structure de ce vin est svelte et ciselée, stridente. Dans quelques mois le profil aromatique sera plus « parlant ».

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin en début de repas sur des sushis au poisson blanc, des makis concombre-avocat ou, une salade wafu au saumon. Egalement parfait sur des röstis au crabe et gingembre ou des croissants au fromage de chèvre frais.

