



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,70°**
- Acidité : **3,59 grs/l**

- Sucres résiduels : **8,02 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Dénommé à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj 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 est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Novembre 2016

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, le coing, la pomme Golden, la réglisse et un léger caractère fumé. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la mirabelle, la fleur d'oranger, la viennoiserie et l'amande douce. Le raisin mûr, sain rend un parfait style du Pinot Gris. La complexité d'odeurs procure du plaisir.

L'attaque en bouche est ample et volumineuse, tendre. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, un peu perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. Dominée par les fruits jaunes, la mirabelle, le coing mais aussi la pomme Golden, la réglisse, l'amande douce, la fleur d'oranger, la viennoiserie et le fumé, sous-jacent. On sent une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une légère amertume persistante. Bel équilibre riche plein et savoureux. Sans les stigmates du millésime, ce vin propose une palette d'arômes complexe et racée. Très beau profil !!!

GASTRONOMIE

A associer sur une cuisine de terroir, des rillettes de volaille à l'ancienne, une terrine de lapin au Bas-Armagnac, une cassolette de ris de veau aux champignons ou un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Température de service 12°.

