



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2017



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,36°**
- Acidité : **3,45 grs/l**

- Sucres résiduels : **6,73 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale, et très différent des Muscats doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel.

SITUATION

Cépage délicat et très sensible le Muscat est situé essentiellement dans les lieux-dits du Bollenberg et du Bux. Très difficile, le Muscat n'est malheureusement pas disponible tous les ans.

VINIFICATION

Assemblage de deux variétés de Muscat, le Muscat d'Alsace 80% et le Muscat Ottonel 20%. Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2018

La robe est jaune pâle avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit des dominantes d'odeurs fruitées, les agrumes, le zest de yuzu, le citron vert, le végétal fin, la chlorophylle, la menthe, les épices, le gingembre et les fruits exotiques, la mangue, la papaye, les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la fleur de lys, la pêche blanche, la poire Williams et le poivre blanc.

Le nez traduit une superbe qualité de la matière première. Complexe, extravertie et profonde, la gamme d'odeurs exprime avec profusion la grande dimension du cépage. Un régal !!!

L'attaque en bouche est dense, caressante et soyeuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif et perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes, le zest de citron, le yuzu, la fleur de lys, les fruits exotiques, la poire Williams, la pêche blanche, la mangue, la papaye, les fruits de la passion, le végétal fin, la chlorophylle, la menthe poivrée et les épices, le gingembre. On perçoit une pointe amère variétale. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. Charnu, volumineux, paré d'un parfait soyeux tactile, l'équilibre de ce vin reste frais et savoureux. La palette d'arômes exubérante est un régal pour les sens. Grande réussite !!!

GASTRONOMIE

Apéritif privilégié, il surclasse aisément ce moment d'avant repas et se montre idéal, à table, associé à une cuisine goûteuse. Une soupe Thaï au lait de coco et galanga, des queues de crevettes géantes au curry rouge, des gambas pochées au poivre et riz parfumé à la cardamome ou un fromage frais au lait de chèvre, type Cabécou du Périgord. Température de service 12°.

