



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2017



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,83°**
- Acidité : **3,86 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,74 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, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

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

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

Le nez est franc, plaisant, un peu retenu. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, la pomme, le miel et la livèche. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le coing, le houblon, le champignon de Paris et un léger fumé. Un peu sur la réserve, le nez propose un style racé. Il demande du temps pour acquérir plus de tenue. Patience ...

L'attaque en bouche est moyennement ample, ronde et capiteuse. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, finement perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits d'automne, le coing, la pomme, la mirabelle, mais aussi le houblon, le miel, le champignon de Paris, légèrement fumé. On perçoit une pointe d'amertume.

La finale présente une belle longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. Structure de beau volume et savoureuse pour ce vin énergique aux arômes racés, Belle réussite !!!

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, à une omelette roulée aux lardons, des pannequets de champignons à la vapeur, un émincé de dinde à la crème, tagliatelle à l'ail ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Pied-de-vent (Canada).
Température de service : 12 °C

