



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2016



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **11,98°**
- Acidité : **4,08 grs/l**

- Sucres résiduels : **10,17 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 2017

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron, le pamplemousse, les fruits à l'eau, le melon, la pastèque, les épices, le gingembre, les fleurs, la feuille de cassis, le végétal fin, la menthe poivrée. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile une touche exotique, la pêche et l'abricot, ainsi qu'un caractère fin, secondaire, de bonbon Anglais, mais aussi de saké. Le nez traduit un parfait état sanitaire et une maturité des raisins juste. J'ai rarement ressenti autant de profondeur et de complexité. Il présente une énergie éclatante !!!

L'attaque en bouche est moyennement ample, caressante, avec un support alcool corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve l'éclat aromatique du nez, toujours dominé par les agrumes, le citron, le zest de yuzu, la pastèque, le melon, la pêche, les épices, le gingembre, le végétal fin, la feuille de cassis, la menthe poivrée, la chlorophylle et le saké. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une amertume persistante et une vivacité fine. Svelte, digeste et ciselé, l'équilibre présente de la fraîcheur. Toujours appuyé par cette gamme d'arômes tonique et précise, aiguisée comme un rasoir.

GASTRONOMIE

Apéritif privilégié, ce vin accompagne à merveille les débuts de repas. Des sushis au saumon, menthe et gingembre, un taboulé de langoustines à la pêche et anis étoilé, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et poivre du Sichuan ou, bien sûr, un fromage de chèvre frais à la ciboulette. Température de service 12°.

