



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Pinot Blanc Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 3.71 grs/l
- * Sucres résiduels : 4.9 grs/l

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français, et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les Grands Crus SAERING et SPIEGEL ainsi que dans les Lieux-Dits du BUX et du BOLLENBERG.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%).
Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois.
Elevage 4 mois sur lies. Mise en bouteille dans l'année.

DEGUSTATION

La robe est jaune or claire avec des reflets vert de belle intensité. Le disque est brillant et limpide. Le nez plaisant, expressif, dévoile une dominante d'arômes beurrés, brioche. On perçoit un léger caractère fruité sous jacent de pomme verte, pistache. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître une légère touche empyreumatique. Le nez présente une palette mûre quoi que peu atypique, elle n'en perd rien de sa finesse. L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool équilibré, on évolue sur un milieu incisif, pointu et perlant. La palette d'arômes est réservée mais axée sur le fruit à chair blanche, pomme, le beurre, la brioche légèrement fumée. La finale présente une longueur moyenne et une vivacité tranchante.

GASTRONOMIE

On peut apprécier ce vin dès à présent sur un Comté ou Beaufort ou « une rilette façon tartare de poisson et vinaigrette au citron »
A servir à une température de 11°.