



Domaines Schlumberger



Pinot Blanc Les Princes Abbés 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.18**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.47 grs/l**
- * Sucres résiduels : **5.6 grs/l**
- * Appellation : AOC Alsace

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 citron avec des reflets verts de bonne intensité.
Le disque est brillant limpide, transparent. Aucun défaut apparent.
Le vin présente de la jeunesse.
Le nez plaisant, subtil, dénote de fines notes complexes à dominante fruité. Fruits à chaire blanche, pommes vertes. L'aération amplifie le caractère fruité et laisse apparaître les agrumes, le citron, et une légère touche florale.
Le nez se montre réservé, mais plaisant.
L'attaque est moyennement ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu pointu marqué par du perlant. La palette aromatique reste réservée, complexe. Toujours ce style fruité, pomme - agrumes.
La finale présente une longueur moyenne, 3-4 caudales et une vivacité tranchante.

GASTRONOMIE

L'équilibre est dominé par la fraîcheur, la trame tendue de ce vin en fait l'accompagnement idéal de la cuisine alsacienne classique : salade de crudités, au fromage de chèvre frais ou une quiche Lorraine.

A servir à une température de 11°. A boire dans les 4 ans.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

"Meilleur Sommelier de France 2006"
"Meilleur Jeune Sommelier de France 2003"