



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,95°**
- Acidité : **2,94 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,81 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 vignes du Saering et du Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Novembre 2016

La robe est jaune citron 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, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs racées, les fruits blancs, la pomme Golden, les fleurs blanches et le houblon. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le saké, les fruits à l'eau, la pastèque, le melon et une fine touche fumée, élégante. La belle maturité des raisins rend un profil variétal très précis, exemplaire.

L'attaque en bouche est moyennement ample, caressante. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes complexe du nez, toujours dominée par les fruits blancs, la pomme Golden, et à l'eau, le melon, la pastèque mais aussi le houblon, les fleurs blanches et le fumé. On perçoit une pointe d'amertume ferme et savoureuse. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une légère amertume persistante. L'équilibre de ce vin est porté sur la fraîcheur bien que marqué par le millésime. Sa gamme d'arômes racée lui donne du charme. Belle réussite !!!

GASTRONOMIE

Ce vin accompagne à merveille la cuisine traditionnelle Alsacienne, une salade de cervelas, un Mont-d'Or chaud, sinon des papillotes de légumes et fromage fondu. Bien sûr, un fromage à pâte pressée cuite type Abondance. Température de service 12°.

