



Domaines Schlumberger

Pinot Gris Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13.07°
- * Acidité (acide sulfurique) : 3.49 grs/l
- * Sucres résiduels : 14 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaji 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 sera généralisée d'ici 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 & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage pneumatique lent. Débourageage statique. Fermentation thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines d'environ 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de grande intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez franc, plaisant, racé et intense dévoile une dominante d'odeurs fruitées confites (coing, pomme au four) aspérule odorante et miel ainsi qu'une légère touche fumée. L'aération amplifie le tout et dévoile le jus de viande, un léger caractère terrien. La palette aromatique est pure, de belle intensité. Ce vin procure du plaisir.

L'attaque en bouche est moyennement ample, tendre. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tendu, incisif où on retrouve la gamme aromatique confite (coing, pomme, miel, reine des bois) légèrement fumée. La finale présente une longueur moyenne (5 caudalies) et une vivacité franche.

Dans cette gamme, la structure est parfaite, elle combine la palette d'arôme pure et racée, et l'équilibre attendu du cépage.

GASTRONOMIE

Beau vin à déguster sur un marbré de foie d'oie et salade mêlée. Le servir dès à présent à une température de 11°.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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