



Domaines Schlumberger



Pinot Gris Les Princes Abbés 2007

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13.04°**
- * Acidité (acide sulfurique) : **4.08 grs/l**
- * Sucres résiduels : **14 grs/l**
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénommé 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 belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente concentration et jeunesse éclatante. Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Les odeurs dominantes, racées déclinent les fruits à chair blanche, le coing, la pomme cuite, une pointe de surmaturité et de fines touches fumées. L'aération amplifie les odeurs citées précédemment et dévoile la mirabelle et les épices.

Le nez est très plaisant, l'intensité axée sur des odeurs racées. La matière première irréprochable, très beau nez !!!

L'attaque en bouche est ample, dense, marquée par une pointe de douceur. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif et tendu, perlant où la gamme d'arômes est splendide, on sent le coing, la pomme cuite, le miel, des notes fumées et le houblon. La finale présente une bonne longueur, 7 caudales et une vivacité franche.

L'équilibre de structure est remarquable, racé. Beau vin concentré mais digeste.

GASTRONOMIE

Idéal à boire sur 6 ans, servir à une température de 12°C. J'adore l'associer sur la cuisine régionale, tourte vigneronne ou bouchées à la reine.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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