



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,30°**
- Acidité : **4,73 grs/l**

- Sucres résiduels : **7,2 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 Tokaj 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 est généralisée depuis 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

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune or clair avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs complexes, confites, fruitées, la mirabelle, la prune Dante, le miel, ainsi qu'une fine touche fumée. L'aération rappelle et amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître la fleur d'oranger et le coing.

La maturité saine des raisins est excellente. Elle restitue un profil net et racé. L'attaque en bouche est moyennement ample, ronde. Le support alcool est perceptible, corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. On retrouve la même gamme d'arômes qu'au nez, toujours dominée par les fruits jaunes, la prune Dante, la mirabelle, le coing, le miel et, toujours en filigrane, cette note fumée complexe. On perçoit une fine amertume. La finale présente une belle longueur, 8 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche, persistante.

La structure se montre riche et opulente. Dès ce niveau de gamme, on se rend compte du très beau profil charnu et terrien du cépage.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'accompagner de rillettes de canard, d'une saucisse de foie gras d'oie ou d'un émincé de volaille aux oignons confits. Les fromages à pâte molle et croûte lavée de type Livarot, s'accordent à merveille. Température de service 12°.

