



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2016



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,48°**
- Acidité : **3,71grs/l**

- Sucres résiduels : **9,61 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

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2018

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Subtil, on perçoit de fines notes complexes, sur mûries, terriennes, le champignon de Paris, le miel et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fruits jaunes, la pomme golden, le coing, la mirabelle, l'orgeat et cette touche fumée caractéristique. Le profil odorant témoigne d'un parfait état sanitaire de la vendange. Encore un peu retenue, la palette odorante demande du temps pour s'affirmer.

L'attaque en bouche est dense et riche. Le support alcool est capiteux. On évolue sur un milieu nerveux, marqué par du perlant. La gamme d'arômes sur mûrie rappelle le nez, toujours dominée par le miel, le champignon de Paris, l'orgeat, les fruits jaunes, la pomme golden, la mirabelle, le coing et, toujours en filigrane, cette touche fumée complexe. On perçoit une pointe d'amertume ferme. La finale présente une longueur moyenne, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité sous-jacente et une touche amère persistante. L'équilibre de ce vin est compact. Riche et savoureux, il présente une belle typicité. Complexe, capiteux, il procure beaucoup de plaisir.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à table, à la cuisine traditionnelle française. Une terrine d'oie à l'Armagnac, une blanquette de veau aux oignons confits, des vol-au-vent de volaille et champignons ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type cœur d'Arras. Température de service 12°.

