



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS SCHIMBERG 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,77°**

- Sucres résiduels : **5,26 grs/l**

- Acidité : **3,59 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquis par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Schimberg est un coteau surplombant la ville de Guebwiller, il est exposé au sud. Issu d'un sous sol composé d'importants dépôts de Grauwackes (débris de roches volcaniques de couleur grisâtre).

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire de Pinot Gris. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans des demi muids de 500l. Puis un élevage de 12 mois sur lies en demi muids avant d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Oct 2017*

La robe est jaune paille avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Subtil, il dévoile de fines odeurs typées, de fruits jaunes. Le coing, la mirabelle, le miel et la fleur d'acacia. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un léger caractère fumé, mais aussi, la pomme au four et la réglisse. L'excellente maturité des raisins traduit le cépage dans toute sa délicatesse et élégance. Son profil aérien est exquis !!!

L'attaque en bouche est moyennement ample et charnue, douce. On perçoit un support alcool corsé puis, une évolution sur un milieu à la vivacité franche et perlant. Les arômes dévoilent une fine touche boisée, grillée, où la palette variétale s'exprime sur les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, la pomme golden, la réglisse, la fleur d'acacia, le miel, dans un registre secondaire. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et rafraîchissante. L'équilibre de ce vin est savoureux, dense et nerveux. La maîtrise de l'élevage souligne l'éclat du cépage.

GASTRONOMIE

Excellent vin de gastronomie à associer à table, sur des vol au vent à la poule et aux cèpes, une noix de veau à la crème et champignons, une volaille de Bresse en vessie et sa garniture bourgeoise ou des fromages à pâtes pressées non cuites, type Morbier. Température de service 12°.

