



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS CUVÉE CLARISSE 2009

SELECTION DE GRAINS NOBLES

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **10,67°**
- Acidité : **5,36 grs/l**

- Sucres résiduels : **148 grs/l**

HISTORIQUE

Ce cépage apparaît en Alsace à la fin du 17^{ème} siècle. Ses baies varient du bleu grisâtre au rose brunâtre. C'est un cousin très proche du pinot beurot de Bourgogne. Moins aromatique que ses congénères, il donne un vin corsé, volontiers capiteux qui réussit particulièrement en sur maturité. Ses vendanges tardives et sélections de grains nobles sont somptueuses et se bonifient en s'affinant avec le temps.

Après 1964, 1989, 1997, 1998 et 2000, 2009 nous permet de produire la sixième très rare Cuvée Clarisse.

SITUATION

Notre Pinot Gris Cuvée Clarisse provient exclusivement de notre Grand Cru Spiegel, terroir situé à mi-coteaux, exposé à l'est avec un sol volcano-argileux reposant sur un soubassement marno-gréseux.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 20 octobre 2009. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain Itlis: « Meilleur Sommelier de France 2012 »

La robe affiche une couleur jaune or aux reflets paille. Le disque est épais, brillant et d'un bel éclat. Les larmes sont onctueuses et grasses. Le vin laisse traverser la lumière avec brillance. Un aspect visuel montre un vin jeune de concentration. Au nez, la première sensation est intense sur des notes de raisins de Corinthe et fruits grillés comme l'amande. A l'aération les notes de grillées et sucre cuit s'intensifient, notamment les noisettes au caramel ainsi que des notes de gelée de coing et de miel. Une subtile touche d'eucalyptus rafraîchit l'expression olfactive. Un nez d'une élégante subtilité qui confirme une surmaturité noble de raisin. L'attaque gustative est nette et veloutée. Une fraîcheur subtile aux saveurs d'orange confite intègre une concentration en sucre miellé et tendre. On redécouvre les notes typiques de botrytis comme le raisin sec et l'abricot confit. Des saveurs exotiques de mangue et de passion donne du tonus au milieu de bouche et l'équilibre. La longueur de 6 à 8 caudalies est marquée par les saveurs de thé rouge et de menthol pour une finale digeste. Un très grand liquoreux de garde.

GASTRONOMIE

Accord : à apprécier pour lui-même ou en fin de repas avec des desserts de fraîcheur.

Exemple : abricot poché au thé rouge.

Température de service 12°.

