



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,82°**
- Acidité : **4,90 grs/l**

- Sucres résiduels : **18,5 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bords de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire par Mr. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »

Le vin se montre d'une couleur or pâle aux reflets translucides. Le disque est moyennement épais et d'une belle luminosité.

Le premier nez est élégant, marqué par les senteurs de fruits jaunes frais comme la poire William et la mirabelle. Après l'aération, l'expression aromatique s'épanouit d'avantage et laisse place à des notes d'amandes grillées.

En bouche, l'attaque est nette. On ressent un gras de bouche complété d'une fraîcheur élégante et tendue. Déjà ouvert, les arômes de poire se retrouvent complétés d'une touche exotique de banane.

La longueur de 5 à 6 caudales est marquée par une petite générosité en alcool procurant une sensation de vigueur.

GASTRONOMIE

Accord : Plats épicés et relevés, viandes blanches.

Exemple : Côte de veau de lait cuite en cocotte, lotte panée aux épices...

Température de service 12°.

LA PRESSE

91/100 WINE SPECTATOR JUIN 2014



91 **Domaines Schlumberger Pinot Gris Alsace Grand Cru Spiegel 2010 \$29** Bright and lithe, with well-meshed acidity and a solid base of minerality layered with flavors of ripe pear, salted almond, dried papaya, beeswax and honeysuckle. Finely balanced, delivering a lasting, smoky finish. Drink now through 2024. 135 cases imported.—A.N.

94/100 WINE ENTHUSIAST DECEMBRE 2014



94 **Domaines Schlumberger 2010 Spiegel Grand Cru Pinot Gris (Alsace).** This is blockbuster Pinot Gris, a big wine in all senses. It has weight, superrich fruit and wonderful spice. While it's superficially opulent, it also has great depth, bringing out the terroir of the Spiegel vineyard and allowing the flashy spice to become more sophisticated as it the wine ages. Drink now for its immediate attraction, but really wait until 2018. Maisons Marques & Domaines USA. —R.V.
abv: 14% **Price: \$29**

