



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,5°**
- Acidité : **3,93 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **16,5 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 bans de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Commentaire M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs florales, de végétal fin, la valériane, la menthe poivrée, mais aussi la réglisse, le zan. L'aération le réoriente sur des notes plus typées, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, la pomme golden, le miel d'acacia, un peu camphré. Le nez se montre très complexe. Le terroir exprime un profil singulier mais plaisant.

L'attaque en bouche est dense et charnue, dotée d'un superbe soyeux tactile. Tendre, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. Complexe, on sent les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, la pomme golden et en filigrane, la réglisse, la valériane, l'anis étoilé et le miel d'acacia. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. L'équilibre de ce vin est consistant, plein, savoureux. Il représente à mon goût, un des plus beaux profils variétal.

GASTRONOMIE

Idéal à table sur un risotto de Saint Jacques à l'anis, un turbot poché, sauce hollandaise ou une fricassée de volaille et légumes confits.

Température de service 12°.

