



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,40°**
- Acidité : **4,82 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **27,8 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, 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 limpide, brillant, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, fruitées, les fruits jaunes, la prune, la mirabelle, ainsi qu'une fine touche encaustique. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile de fines notes anisées, fumées, très complexes. Le nez traduit un bel état sanitaire des raisins. La palette d'odeurs est précise, pointue. Du très beau travail.

L'attaque en bouche est ample, dense, moelleuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, incisif, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les fruits jaunes, la mirabelle, la prune d'ente, la pomme golden, l'encaustique et, toujours cette touche fumée, empyreumatique. On sent une pointe d'amertume minérale. La finale présente une belle longueur, 8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, persistante.

L'équilibre de ce vin est remarquable, riche et charnu, il conserve une belle tonicité. Extrêmement jeune, le temps lui rendra sa grande dimension.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à des cailles farcies aux morilles. Des piccatas de ris de veau à la crème ou une fricassée de volaille, riz pilaf. Ne pas hésiter à lui proposer des fromages à pâte molle et croûte lavée, type Epoisses.

Température de service 12°.

