



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,35°**
- Acidité : **4,01 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **28,4 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 M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2016*

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries. Les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, la pomme golden, le miel. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de subtiles notes fumées, la réglisse et l'humus. Le raisin mûr et sain exprime la très belle complexité du Pinot Gris. Remarquable profil !!!

L'attaque en bouche est dense et ample, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, encore sous jacente et finement perlant. La gamme d'arômes reste fidèle au nez. Toujours dominée par les fruits jaunes confits, le coing, la mirabelle, la pomme golden, la réglisse, les champignons, le miel et toujours ce caractère fumé noble. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche. Riche et velouté, l'équilibre de ce vin est savoureux. Laissant exprimer la belle complexité du cépage, il s'agit d'une excellente bouteille en devenir.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à le mettre en avant sur une salade de poulet au miel et à la moutarde, une escalope de foie d'oie et mirabelles aux épices, des noix de veau à la crème et aux cèpes ou un fromage à pâte molle et croûte lavée. Température de service 12°.

