



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

Pinot Noir Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.57°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 3.21 grs/l
- * Sucres résiduels : 1.6 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage Pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-Age, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 60% dans les terroirs calcaire du BOLLENBERG et à 40% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Grand Cru SAERING.

VINIFICATION & ELEVAGE

Des volumes très faibles, un excellent état sanitaire et une très belle concentration font du millésime 2004 l'année du Pinot Noir. Sa vinification se fait en deux macérations d'une dizaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 12 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

La robe est rouge cerise avec des reflets clair, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le nez est plaisant, expressif. On perçoit une dominante fruitée, fruits rouges, cerise, cassis, légèrement fumé. L'aération amplifie le caractère des fruits rouges et dévoile une touche lactique, finement florale de violette. A bouche évolue sur un milieu vif et frais.

La palette d'arômes tend sur les fruits rouges perçus au nez. Le tanin présent, développe une légère astringence et l'ensemble présente une belle finesse aromatique.

GASTRONOMIE

A déguster dès à présent sur « un onglet de veau à l'échalote » ou « une entrecôte grillée sur des sarments ».

Servir à une température de 16° et peut être dégusté dès à présent.