



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2009

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,10°**
- Acidité : **3,07 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,6 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-âge, 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

La vinification se fait en une macération d'une quinzaine 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

Commentaire de M. Pascal Leonetti : **Meilleur Sommelier de France 2006**
Sommelier de l'Auberge de l'III à Illhaeusern * Michelin**

La robe est rouge rubis avec des reflets pourpres de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est frais, plaisant et de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les fruits rouges, la pulpe de cerises, la mûre et la groseille. L'aération amplifie le caractère kirché et laisse apparaître une légère réduction ainsi qu'une fine touche florale, la pivoine. La matière première est magnifiée dans le verre. Très beau travail !!!

En bouche l'attaque est moyennement ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu nerveux, tranchant, un peu perlant. La gamme d'arômes est axée sur les fruits rouges, la cerise, la myrtille, la groseille, bien soulignée par le caractère floral. La trame tannique est ferme et astringente.

La finale présente une longueur moyenne, 5 caudalies ainsi qu'une vivacité marquée et une amertume persistante. La dimension fruitée équilibre et affine une structure extraite.

GASTRONOMIE

Il mariera à merveille une terrine de campagne ou un rôti de porc et pommes sautées. Température de service 16°.

