



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,70°**

- Sucres résiduels : **0,2 grs/l**

- Acidité : **3,02 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 80% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 20% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Saering.

VINIFICATION

Sa vinification débute par une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

Commentaires de Mr Alain Freyburger « Août 2016 »

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs fumées, épicées, ainsi qu'une légère et fine réduction.

Le nez se montre plaisant, sérieux, à la juste maturité. Encore un peu étriqué, le temps lui fera du bien.

L'attaque en bouche est ample et présente un beau soyeux tactile. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité douce et déjà harmonieuse. La fin de bouche montre un beau gras. La gamme d'arômes s'articule autour des épices, et de la réglisse. Toujours cette pointe de réduction et de fumé. La structure tannique est souple, légèrement astringente. La finale présente une belle longueur.

L'équilibre de ce vin est élégant. Marqué par un tannin soyeux, sa structure est compacte.

GASTRONOMIE

J'adore associer ce vin sur des viandes à chair blanche, un carré de veau dans son jus, purée de pommes de terre. Une fricassée de volaille aux champignons de Paris ou un pot au feu « grand mère ».

Température de service 16°.

