



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR STEIN 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,83°**

- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**

- Acidité : **3,38 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le lieu dit Stein fait partie de la colline du Bollenberg. Le nom de Bollenberg dérive certainement de « Belen » ou Belanus », le dieu celte du feu associé à la vie pastorale. Stein signifie pierre en allemand et caractérise le sol caillouteux de ce lieu dit.

SITUATION

Bien détaché des pentes vosgiennes, la colline du Bollenberg étend ses versants arrondis entre Rouffach et Issenheim à quelques kilomètres au nord de Guebwiller. Le lieu dit Stein se situe sur la ligne de crête ouest et est constitué par le calcaire de la Grande Oolithe. Il forme des couches compactes, sèches, au sol peu épais. Le climat exceptionnel s'explique par la disposition géographique de la colline qui fait partie du champ de failles de Guebwiller. La faible pluviométrie moyenne de 350 mm/an est essentiellement due aux violents orages estivaux qui régulent la trop grande sécheresse et qui fait de la colline du Bollenberg, la colline calcaire la plus sèche de France.

VINIFICATION

Après une macération de 3 semaines, le vin est ensuite élevé en pièces bourguignonnes de 225l et en foudres de petites contenances pendant 18 mois environ. Après une légère filtration le vin est mis en bouteilles.

DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Juin 2016*

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs racées, les fruits rouges, la groseille, la mûre, la cerise et de fines touches florales de rose. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le cassis et les fruits à l'eau de vie. Le nez présente un très beau niveau de maturité des raisins. Déjà racé, le profil demande du temps pour se préciser.

L'attaque en bouche est moyennement ample, dense. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, un rien perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les fruits rouges, la mûre, la groseille, le cassis et la cerise à l'eau de vie ainsi que les fleurs, la rose. Le tanin est fin et mûr. On perçoit une fine astringence. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité fine persistante. L'équilibre de ce vin présente beaucoup d'élégance. On retrouve la classe du Pinot Noir. Toutes mes félicitations pour cette première très réussie !!!

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin sur des volailles à chair blanche, une poularde en vessie, un carré de veau sauce Pinot Noir ou du gibier à plumes, un pigeon farci aux cerises et purée de marrons. Température de service 16°.

