



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR STEIN 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **2,98 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,10 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 » Oct 2017*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Marqué par un boisé noble, on perçoit un caractère vanillé, empyreumatique et toasté, finement floral de pivoine. L'aération équilibre les odeurs précédentes et dévoile des notes subtiles de fruits rouges confits, le cassis, la framboise, la fraise et la grenadine. Un peu dominant, ce boisé ambitieux laisse s'exprimer un fruit précis et éclatant, gage d'un parfait état sanitaire des raisins. Le temps lui sera bénéfique.

L'attaque en bouche est moyennement ample, svelte. On perçoit un support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, un peu perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, marquée par cet élevage ambitieux, finement toasté, vanillé, d'où s'exprime une belle qualité de fruits rouges, la framboise, la cerise, le cassis. Le tanin boisé développe une astringence caressante et la finale, une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une astringence persistante et une vivacité fine. L'équilibre svelte et précis marque un boisé juvénile encore appuyé. Le fruit, mûr et éclatant, apporte race et fraîcheur. La patience est de mise.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à table, sur un mijoté de veau aux girolles et lard fumé, des perdrix aux raisins et champignons des bois ou un tournedos de chevreuil Rossini, sauce aux fruits rouges. Température de service 16°.

