



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,93°**
- Acidité : **3,51 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,3 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 se fait en 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 Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

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 fruitées, les fruits rouges, la cerise bigarreau, la fraise confite ainsi qu'une légère et fine réduction. L'aération laisse apparaître un caractère sanguin et empyreumatique, teinté de rose et de pivoine.

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 moyennement ample et présente un beau soyeux tactile. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, un peu perlant. La gamme d'arômes s'articule autour des fruits rouges, la fraise confite, la cerise. Toujours cette pointe de réduction, de fumé et, en filigrane, ce caractère floral, très complexe. La structure tannique est ferme, astringente. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une astringence persistante.

L'équilibre de ce vin est élégant. Marqué par un tanin appuyé, 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°.

