



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2017



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,56°**
- Acidité : **3,34 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,47 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les vignes du Saering et du Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 3 semaines à 1 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » janvier 2019

La robe est jaune citron clair avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs primaires, fleuries, fruitées, les agrumes, le zest de citron et les épices, le poivre blanc. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la pomme, la poire, le houblon, le bonbon Anglais, finement fumé. Le nez exprime une belle typicité. Le registre juvénile affiche de l'éclat et une sensation de fraîcheur bienvenue.

L'attaque en bouche est svelte et corsée. On évolue sur une milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fleurs blanches, les agrumes, le zest de yuzu, le citron, le bonbon Anglais, le houblon, la poire, la pomme et le fumé. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume. L'équilibre présente de l'élégance et cette pointe virile lui procure du caractère. La gamme d'arômes complexe est plaisante.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur un dos de juliennes au cidre, à une salade printanière (asperges croquantes, tartare de saumon, œuf poché), un œuf surprise en nid de brioche sur lit de petits pois nouveaux ou un fromage à pâte fraîche, type Brocciu de chèvre. Température de service 12°.

