DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2017

DONNEES ANALYTIQUES sec | demi-sec | moelleux | liquoreux

- Degré : **13,76°**
- Acidité : **3,60 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **13,30 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bans de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune paille avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.
Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, de fruits jaunes, la peau de pêche, le coing, la mirabelle, le champignon frais. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile l'amande douce, l'orgeat, la pomme golden, et une fine touche fumée. Le nez traduit un parfait était sanitaire des raisins, il livre un registre noble et précis. Excellent profil !!!
L'attaque en bouche est svelte et tonique, riche, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits jaunes, la pomme golden, la mirabelle, le coing, l'amande douce, l'orgeat, le champignon frais et toujours cette expression fumée. On perçoit une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudalies, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. L'équilibre construit reste digeste et tendu. Corsé, il présente une gamme d'arômes racée qui appelle une belle gastronomie.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, à une fricassée de cèpes à a crème, des noix de saint Jacques au bois de réglisse et polenta crémeuse aux herbes, un filet de volaille au curry de fruits, riz basmati ou bien, un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Soumaintrain fermier. Température de service 12°.

DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75
mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr