



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,36°**
- Acidité : **3,38 grs/l**

- Sucres résiduels : **7,77 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale, et très différent des Muscats doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel.

SITUATION

Cépage délicat et très sensible le Muscat est situé essentiellement dans les lieux-dits du Bollenberg et du Bux. Très difficile, le Muscat n'est malheureusement pas disponible tous les ans.

VINIFICATION

Assemblage de deux variétés de Muscat, le Muscat d'Alsace 80% et le Muscat Ottonel 20%. Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs florales, la rose, la violette, le végétal fin, la menthe poivrée et les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile des notes fruitées, la pomme, la poire, ainsi que les herbes aromatiques, le basilic, l'ortie. Le nez témoigne d'un raisin parfaitement mûr qui, dans cette année froide, traduit le registre noble porté sur le végétal fin du cépage. Splendide palette odorante !!! L'attaque en bouche est souple et juteuse, ronde. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu tendu, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, plus solaire, dominée par les fruits, la poire, la pomme, les agrumes, la rose, le végétal fin, la menthe poivrée, l'ortie, le basilic. On perçoit une pointe d'amertume variétale. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume persistante. L'équilibre se montre savoureux, pulpeux, soyeux. A aucun moment pommadée, la palette aromatique croquante entretient cette sensation de fraîcheur et d'exotisme. Excellent vin !!!

GASTRONOMIE

Un régal à associer, à table, sur des makis frais à la truite fumée, des moules au lait de coco, un saumon au bouillon de crustacés et pastilla à la coriandre ou un fromage frais au lait de chèvre, type Chevrotin. Température de service 12°.

