



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## MUSCAT LES PRINCES ABBES 2019



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,58°**
- Acidité : **4,27 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,99 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 » Sept 2020*

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 confites, d'agrumes, le zest de yuzu, la citronnelle, florales, les fleurs blanches, ainsi que les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile un caractère végétal fin, la chlorophylle, la menthe poivrée finement réduite et les fruits exotiques, la mangue. Le nez présente un superbe éclat odorant typé Muscat. L'impact solaire du millésime est tempéré de belle manière.

L'attaque en bouche est svelte et corsée. On évolue sur un milieu strict et perlant, toujours marqué par les arômes du nez, les agrumes, le zest de yuzu, la citronnelle, le végétal fin, la chlorophylle, la menthe poivrée, le basilic, les fleurs blanches, les fruits exotiques, la mangue et les épices, le gingembre. On perçoit une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité pointue et une amertume persistante. L'équilibre se montre digeste, savoureux. Il présente un parfait éclat variétal malgré l'insolation de 2019.

### GASTRONOMIE

Superbe à l'apéritif, j'aime l'associer, en début de repas, à des tomates marinées à la mozzarella et coriandre fraîche, une salade de poulpe au citron et à l'ail, une tarte fine aux maquereaux et pesto Genovese ou un fromage au lait de chèvre, type Brousse du Rove. Température de service 12°.

