



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,81°**
- Acidité : **3,26grs/l**

- Sucres résiduels : **10,30 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Dénommé à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj hongrois issu, lui, du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Sept 1020

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On sent une dominante d'odeurs fruitées, l'amande douce, l'orgeat, ainsi qu'une fine touche fumée caractéristique. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel et les fleurs, l'acacia, l'oranger. Le nez traduit de belle manière la complexité variétale du Pinot Gris. Un rien retenu mais précis dans la définition, le travail à la vigne, dans le verre, se montre remarquable.

L'attaque en bouche est moyennement ample, riche, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par l'orgeat, l'amande douce, les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, les fleurs d'acacia et d'oranger, le miel et ce registre fumé complexe. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une fine amertume et une vivacité persistante. L'équilibre de ce vin se montre complet. Savoureux et de belle tenue, la tonicité du millésime lui assure une belle énergie optimisée par une palette aromatique exquise. Du bel ouvrage !

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à une cuisine goûteuse. Une terrine de lièvre à l'Armagnac, une pastilla au poulet, un cœur de ris de veau rôti au beurre noisette et ail noir ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Chamberat Fermier (sud ouest du bocage Bourbonnais, dans l'allier). Température de service 12°.

