



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,75°**
- Acidité : **3,84grs/l**

- Sucres résiduels : **8,62 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 thermorégulé 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 de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs de fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel, les fleurs, l'acacia. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le houblon, le champignon frais, ainsi qu'une fine note fumée caractéristique. Le profil odorant est parfait, il exprime de superbe manière la complexité de ce beau cépage.

L'attaque en bouche est charnue, douce, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, nerveux, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours marquée par les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le miel d'acacia, le champignon frais, le houblon et la touche fumée. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. L'équilibre se montre savoureux et précis. A aucun moment dominé par la richesse et le support alcool, il délivre une palette aromatique juste, représentative du travail exemplaire à la vigne.

GASTRONOMIE

Idéal à associer à une salade de pois chiche aux épices, une pastilla au poulet, des ris de veau à la crème ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Ami du Chambertin. Température de service 12°.

