



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2018

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,07°**
- Acidité : **3,59 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **20,85 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XV^{ème} 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 bords de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Commentaire M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2020

La robe est jaune pâle avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, retenu. Subtil, on perçoit de fines odeurs de fruits secs, d'amande douce, de fleur d'acacia et de miel. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la fleur d'oranger, les fruits jaunes, l'abricot, la mirabelle. Complexe et en retrait, le nez témoigne d'un parfait état sanitaire des raisins. Le temps lui permettra de s'affirmer.

L'attaque en bouche est ample, soyeuse, riche et corsée. On évolue sur un milieu vif et perlant où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez. Confite, marquée par la fleur d'oranger, l'acacia, l'amande douce, le miel, la mirabelle, l'abricot, ainsi qu'une note fumée caractéristique. On ressent une amertume ferme et savoureuse. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume persistante. L'équilibre de ce vin se montre compact, balancé entre la richesse, la puissance et l'amertume qui apporte une fermeté savoureuse. La gamme d'arômes est racée.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à une cuisine terrienne. Des cuisses et grattons de canard confits à l'échalote, un foie gras d'oie au torchon, un feuilleté de ris de veau aux champignons ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Livarot. Température de service 12°.

