



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810



# PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2019

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,48°**
- Acidité : **4,08 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **39,24 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

## HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème 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 2021*

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

Le nez est franc, plaisant encore un peu sur la retenue. Complexe, on perçoit de fines odeurs de fruits jaunes, le coing, la mirabelle et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de fines notes de fleurs, l'acacia, grillées, fumées. Encore un peu sur la réserve, le nez diffuse un registre racé, mûr, représentatif du terroir.

L'attaque en bouche est dense, semi-liquoreuse, soyeuse et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes, plus disserte qu'au nez, présente la mirabelle, le coing, l'abricot, les fleurs, l'acacia, le miel, la fleur d'oranger et toujours le caractère fumé et grillé. On sent une fine amertume astringente. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. Concentré et opulent, l'équilibre garde une belle délicatesse de structure. Jamais saturant, ce vin demande du temps pour affirmer sa dimension aromatique.

## GASTRONOMIE

A proposer sur un rôti de porc farci aux abricots, sauce gibier, un canard laqué, des noisettes de chevreuil sauce aigre-douce ou un fromage à pâte persillée, type Gorgonzola. Température de service 12°.

