



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE 2018

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,70°**

- Acidité : **3,65 grs/l**

- Sucres résiduels : **103,43 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Lors des meilleures années, certains Alsace ou Alsace Grands Crus peuvent être complétés par la mention « Vendange Tardive ». La richesse de ces vins moelleux est parfaitement naturelle.

SITUATION

Issu à 100% du Grand Cru Spiegel, notre Pinot Gris Vendange Tardive, produit dans nos coteaux (entre 260 et 315 mètres) provient d'un terroir de type marno-gréseux orienté est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débourage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Le vin est ensuite stabilisé, filtré puis mis en bouteilles. Les bouteilles sont ensuite stockées avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2020

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On sent une dominante d'odeurs sur mûries, les fruits confits, le cédrat, la mirabelle, les fleurs blanches, le houblon. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le raisin frais, l'amande douce, l'orgeat, le champignon, le miel et un registre fumé. La gamme d'odeurs subtile reflète de superbe manière la belle complexité du Pinot Gris. La qualité du botrytis est exemplaire.

L'attaque en bouche est svelte, semi liquoreuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits confits, le cédrat, la pâte d'abricot, la peau de pêche blanche, la mirabelle, le raisin frais, l'amande douce, l'orgeat, les fleurs, le miel, le champignon et toujours cette fine note fumée. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. Sublime équilibre pour ce vin revendiqué en vendanges tardives, plus proche de la sélection de grains nobles, il garde un côté digeste quasi aérien, sublimé par une gamme d'arômes de grande classe.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à un canard laqué aux fruits et aux épices, un fromage à pâte persillée, type bleu de Gex ou un gâteau de cèpes à la crème pâtissière et aux fruits confits. Température de service 12°.

