



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,37°**
- Acidité : **3,39 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,24 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-âge, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 80% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 20% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Saering.

VINIFICATION

La vinification débute par une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

Commentaires de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est rouge rubis avec des reflets pourpres, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs de fruits rouges, la cerise, le cassis, ainsi que de fleurs, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les épices, la cannelle, le poivre, la réglisse, ainsi qu'une touche de graphite très noble. La gamme d'odeurs est remarquable !!! Raffinée et éclatante, elle surclasse la dimension habituelle de ce niveau de cuvée.

L'attaque en bouche est juteuse, parée d'un beau soyeux tactile. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les fruits rouges, le cassis, la cerise, les fleurs, la rose, les épices, le poivre, la cannelle, la réglisse, la fève de tonka et la mine de crayon, le graphite. Le tanin mûr développe une légère astringence. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une fine astringence et une vivacité franche.

Superbe réussite !!! L'équilibre de ce vin synthétise tous les superlatifs. Finesse, élégance, éclat, extraction précise et sève. Déjà à ce stade de l'évolution, il procure un plaisir fou.

GASTRONOMIE

Il aime l'associer à un jambon iberico cinco jotas Bellota, un magret de canard aux raisins noirs et vinaigre de framboise ou des noisettes de chevreuil sauce grand veneur et champignons des bois. Température de service 15°.

