



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR STEIN 2018

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,98°**
- Acidité : **3,36 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,04 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le lieu dit Stein fait partie de la colline du Bollenberg. Le nom de Bollenberg dérive certainement de « Belen » ou Belanus », le dieu celte du feu associé à la vie pastorale. Stein signifie pierre en allemand et caractérise le sol caillouteux de ce lieu dit.

SITUATION

Bien détaché des pentes vosgiennes, la colline du Bollenberg étend ses versants arrondis entre Rouffach et Issenheim à quelques kilomètres au nord de Guebwiller. Le lieu dit Stein se situe sur la ligne de crête ouest et est constitué par le calcaire de la Grande Oolithe. Il forme des couches compactes, sèches, au sol peu épais. Le climat exceptionnel s'explique par la disposition géographique de la colline qui fait partie du champ de failles de Guebwiller. La faible pluviométrie moyenne de 350 mm/an est essentiellement due aux violents orages estivaux qui régulent la trop grande sécheresse et qui fait de la colline du Bollenberg, la colline calcaire la plus sèche de France.

VINIFICATION

Après une macération de 3 semaines, le vin est ensuite élevé en pièces bourguignonnes de 225l et en foudres de petites contenances pendant 18 mois environ. Après une légère filtration le vin est mis en bouteilles.

DEGUSTATION *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Sept 2020*

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

Le nez est franc, plaisant, intenses. Dominé par les fruits rouges, la cerise, le cassis, la fraise, les épices, la cannelle, ainsi qu'une fine touche de cèdre, de bois précieux. L'aération amplifie ces odeurs, précise la cerise, et laisse apparaître des notes florales, de rose et de vanille.

Le nez présente un fruit éclatant, magnifié par un boisé noble, intelligemment prodigué.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu tendu, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominé par les fruits rouges, la cerise, le cassis, les fleurs, la rose, les épices, la cannelle et, toujours en filigrane, ce registre vanillé noble de cèdre et de cave à cigare. Le tanin mûr développe une fine astringence. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une douce astringence et une vivacité fine persistante.

L'équilibre de ce vin est satiné et élégant, quasi sans aspérité et doté d'un fruit éclatant, il s'inscrit dans la désormais typicité Alsacienne des Pinots Noirs majeurs.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à une pintade braisée aux lardons, une pluma de Pata Negra sauce aux cèpes ou un faisán à la forestière. Température de service 15°.

