



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR STEIN 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,23°**
- Acidité : **3,44 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,38 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 2021*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs de fruits rouges, le cassis, la cerise, souligné par un boisé noble maîtrisé. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la grenadine, les fleurs, la rose, les épices, la réglisse, le poivre et la cannelle. Le profil odorant est mûr, ambitieux, magnifié par un élevage maîtrisé. L'archétype du grand vin rouge d'Alsace moderne.

L'attaque en bouche est charnue, soyeuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, gorgée de fruits rouges, la cerise, le cassis, la grenadine, les fleurs, la rose, les épices, le poivre, la réglisse, la cannelle et ce boisé noble vanillé. La trame tannique est mûre, finement astringente. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité ravissante et une astringence persistante.

L'équilibre de ce vin est élégant, distingué. Il reflète à merveille la renaissance du Pinot Noir D'Alsace. Intelligemment extraite, la matière première irradie à travers un élevage de haut niveau.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer sur un mijoté de veau à la vanille, des cailles farcies aux épices ou des cuisses d'oie, chou rouge, pommes et airelles. Température de service 15°.

