



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,84°**
- Acidité : **3,19 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,66 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les vignes du Saering et du Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2019

La robe est jaune citron avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs juvéniles, marquées par les fruits jaunes, la pomme golden, la poire, les fleurs blanches et le houblon. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les agrumes, le citron, l'abricot, le champignon frais et un caractère ferrugineux, sanguin. Le nez se montre fringant et accessible. La palette odorante traduit une maturité parfaite du raisin et un profil variétal typé. Belle réussite.

L'attaque en bouche est svelte, parée d'un beau soyeux tactile et d'un caractère rond. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu trict, marqué par du perlant. On retrouve les arômes du nez, toujours dominés par les fleurs blanches, les fruits, les agrumes, le citron, la pomme golden, la poire, l'abricot, le houblon et le champignon frais. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte. La structure présente un équilibre frais et digeste. Racé, le profil de ce Pinot Blanc est l'une des nombreuses valeurs sûres du Domaine.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, lors d'un pique-nique champêtre, à des tartines de maquereau grillé à la brousse, une tarte salée aux légumes de printemps, des roulades d'aubergines à la Mozzarella ou, bien sûr, un fromage frais au lait de brebis, type Brocciu Curtinese. Température de service 12°.

