



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,58°**
- Acidité : **3,73 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,07 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 » Sept 2020

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs racées, les fruits blancs, la pomme golden, les fleurs, le houblon et une fine note fumée. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la poire Williams et le champignon frais. Le nez reflète à merveille le profil odorant variétal. Flatteur et accessible, il procure beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu incisif, tranchant, salin et perlant où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours marquée par la pomme golden, la poire Williams, les fleurs blanches, le houblon, le champignon frais et ce caractère fumé. On perçoit une fine amertume. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche persistante.

L'équilibre de ce vin est axé sur la fraîcheur. Tonique et précis, il présente une gamme d'arômes alerte et typée. Excellent vin.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, en début de repas, à des croquettes de pommes de terre, une salade de harengs marinés aux oignons, un gratin de morue aux crevettes ou un fromage au lait de chèvre, type Charolais. Température de service 12°.

