



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR STEIN 2020

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,04°**
- Acidité : **3,95 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,25 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 celtique 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 2022*

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

Le nez est franc, plaisant et intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs de fruits rouges, la cerise, le cassis, les fleurs, la rose, finement boisée. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les épices, le poivre, la cannelle, l'humus, le santal et un registre noble vanillé. L'état sanitaire des raisins irradie dans ce nez à l'éclat rare. En parfaite harmonie, l'élevage magnifie le tout. Excellent travail !!!

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu vif, où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez. Toujours axée sur les fruits rouges, le cassis, la cerise, les fleurs, la rose, les épices, la cannelle, le poivre, l'humus et ce registre boisé noble de santal, de vanille. La trame tannique marque une fine astringence. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une légère astringence persistante. A ce stade, l'équilibre est remarquable. Élégance et distinction sont les maîtres mots de ce Pinot Noir à l'éclat lumineux. Un must dans la région.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, à un jambon fumé tel que le prisuttu, une volaille farcie aux champignons, polenta crémeuse et coulis de fruits rouges ou un pavé de veau au coulis de girolles. Température de service 15°.

