



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2020



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,72°**
- Acidité : **3,67grs/l**

- Sucres résiduels : **8,08 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj hongrois issu, lui, du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Léonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Sept 2021

La robe est dorée soutenue avec des reflets bruns clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse et une légère macération.

Le nez est franc, plaisant et complexe. On perçoit une dominante d'odeurs confites, de fruits jaunes, la mirabelle, la peau de pêche, l'orgeat et le champignon de Paris. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile une note florale, le pétale de rose, la réglisse et un registre fumé fin. Le nez traduit de belle manière le tempérament de ce grand cépage. Racé, il procure beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est moyennement ample, caressante, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif, perlant, où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours marquée par les fruits jaunes, la peau de pêche, la mirabelle, le champignon de Paris, l'orgeat, la réglisse et ce fumé caractéristique. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une longueur moyenne, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. La structure souple est soulignée par une amertume compacte, sans perdre sa palette aromatique racée et plaisante.

GASTRONOMIE

Parfait pour associer une terrine de lapin aux pistaches, une poêlée de champignons à la béchamel, des crépinettes de porc sauce moutarde ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Dauphin. Température de service 12°.

