



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,53°**
- Acidité : **3,41 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,30 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-âge, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 80% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 20% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Saering.

VINIFICATION

La vinification débute par une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

Commentaires de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est rouge rubis avec des reflets pourpres, de belle 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 de petits fruits rouges, la groseille, la mûre, la cerise, ainsi qu'un léger caractère végétal fin. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile une touche florale de pivoine et de corbeille de fruits rouges sauvages, de pêche de vigne et de quetsch. Le nez traduit de parfaite manière le profil du Pinot Noir d'Alsace. Il oscille entre un fruit éclatant et du végétal fin, preuve d'une parfaite gestion des maturités de raisins.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu vif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits rouges sauvages, la groseille, la mûre, la cerise, les fleurs, la pivoine, la pêche de vigne, la quetsch et, toujours en filigrane, cette touche de végétal fin. Le tanin se montre mûr et vif. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité élégante persistante. L'équilibre de ce vin est gracieux et subtil. Intelligemment extrait, la finesse du tanin confirme la maîtrise des vinifications, magnifié par une gamme d'arômes lumineuse.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, en entrée, à des tostadillo de Cecina de Leon mais également, un rôti de veau poivré aux fruits rouges ou un filet de biche aux aïrelles et champignons sauvages. Température de service 16°.

