



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2020



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,57°**  
- Acidité : **4,19 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,25 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

Sa 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 » Septembre 2022*

La robe est rouge cerise avec des reflets pourpres, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs de fruits rouges, la cerise, le cassis et le cacao. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile les fleurs, la rose, et un registre lardé, fumé. La qualité de la matière première assure un profil juste du cépage. Très typé Alsace, il procure du plaisir.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu vif, finement perlant, où l'on retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les fruits rouges, le cassis, la cerise, le chocolat, es fleurs, la rose et un côté fumé. La trame tannique est mûre, ciselée. La finale présente une belle longueur, 7-8caudalies, ainsi qu'une vivacité fine persistante. L'équilibre se montre digeste et élégant, il traduit de superbe manière le caractère alsacien d'un excellent Pinot Noir. Belle réussite.

## GASTRONOMIE

A proposer, à table, sur un Lomo sec Ibérique Bellota Reserva, une terrine de faisan chasseur ou un lapin sauté aux lardons et champignons. Température de service 16°.

