



AOC ALSACE PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2022

DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



DONNEES ANALYTIQUES	sec	demi-sec	moelleux	doux
- Degré : 13,33°				- Sucres résiduels : 11,3 grs/l
- Acidité : 3,85grs/l				- Valeur Énergétique : 77,80Kcal/100ml

HISTORIQUE

Dénommé 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, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Léonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Février 2024

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

Le nez est franc, plaisant, un peu retenu. On perçoit une odeur fine dominante de fruits d'automne, le coing, la mirabelle et la fleur d'oranger. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le champignon de Paris, le miel, le caramel et l'orgeat. Complexé et racé, le nez témoigne d'un parfait état sanitaire des raisins. Déjà très plaisant, il a l'avenir devant lui.

L'attaque en bouche est moyennement ample, douce, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par la mirabelle, le coing, mais aussi, la fleur d'oranger, l'orgeat, le champignon de Paris, le miel et le caramel. On sent une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Excellent équilibre, flatteur et ferme à la fois, ce vin ravi par sa délicatesse et son caractère.

GASTRONOMIE

Idéal pour la table, j'aime l'associer sur des rillettes de thon au mascarpone, des samossas épices à la volaille, une terrine de canard à la noisette et pistache ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

