



AOC ALSACE GRAND CRU SPIEGEL PINOT GRIS 2021

DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **14,22°**
- Acidité : **4,72 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **18,9 grs/l**
- Valeur Énergétique : **84,50 kcal/100ml**

HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bans de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Avril 2023

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

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs confites, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'amande douce, l'orgeat, le champignon de Paris, la fleur d'oranger, le beurre, la viennoiserie et un registre fumé sous-jacent. La parfaite maturité des raisins traduit un profil racé, complexe, représentatif du haut niveau de qualité du terroir.

L'attaque en bouche est dense, moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les fruits jaunes, la pomme golden, le coing, la mirabelle, la fleur d'oranger, le beurre, la viennoiserie, l'orgeat, l'amande douce, le champignon de Paris, le miel et cette fine touche fumée. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. L'équilibre savoureux est complet. Le moelleux initial est parfaitement contrebalancé par la belle verticalité de structure où les amers sont splendides. La gamme d'arômes, quant à elle, sublime l'ensemble.

GASTRONOMIE

A proposer sur un rôti de veau aux coings et au romarin, des escalopes de foie d'oie poêlées aux mirabelles, un porc laqué au miel, à l'ail et au gingembre ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type curé Nantais. Température de service 12°.

