



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,41°**
- Acidité : **3,73 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**
- Valeur Énergétique : **72,20kcal/100ml**

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 » Octobre 2024

La robe est rouge rubis avec des reflets pourpres, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante. Le nez est franc, plaisant, racé. Subtil, on sent une dominante d'odeurs de fruits rouges, la cerise et le cacao. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de fines touches de cassis, de framboise, de fleurs, de pivoine et d'épices. Le nez, encore un peu réservé, dévoile une expression pure de ce grand cépage. Parfait concernant la maturité des raisins, le temps lui permettra de s'affirmer. L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu vif, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par le cassis, la cerise, la framboise, le cacao, les fleurs, la pivoine et les épices. La trame tannique présente une fermeté de bon aloi. La finale se montre moyenne, 7-8 caudalies, vive et finement astringente. L'équilibre est digeste, facile, magnifié par une qualité d'arômes nobles. La pointe de tanin lui permettra d'évoluer favorablement. Belle réussite.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur un lonzu Corse, sur des œufs en meurette ou sur un rôti e veau poivré aux fruits rouges. Température de service 16°.

