



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS SCHIMBERG 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **14,33°**
- Acidité : **3,40 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,10 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquit par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Schimberg est un coteau surplombant la ville de Guebwiller, il est exposé au sud. Issu d'un sous sol composé d'importants dépôts de Grauwackes (débris de roches volcaniques de couleur grisâtre.

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire de Pinot Gris. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans des demi muids de 500l. Puis un élevage de 12 mois sur lies en demi muids avant d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Léonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2021

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de belle 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 boisées, vanillées, finement toastées, caramélisées. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le beurre, le champignon de Paris et la pierre à fusil. Le nez présente un profil remarquable !!! Marqué par un boisé noble, la qualité du fruit sublimée par le terroir est très prometteuse.

L'attaque en bouche est dense et corsée. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours magnifiée par l'élevage. On retrouve la vanille, le toast, le caramel, le beurre, les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le champignon de Paris et, en filigrane, cette touche minérale grillée de pierre à fusil. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre se montre compact, puissant, il présente une parfaite tension et un extrait sec vigoureux. La palette aromatique est somptueuse.

GASTRONOMIE

Idéal à associer à une terrine de champignons, un soufflé aux cèpes et au Comté, une volaille rôtie au beurre d'herbes ou un fromage à pâte pressée non cuite et croûte lavée, type Reblochon fermier. Température de service 12°.

