



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE GRAND CRU SPIEGEL PINOT GRIS 2022

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,82°**

- Acidité : **3,53 grs/l**

- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **17,1 grs/l**

- Valeur Énergétique : **360,30 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 bords 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 » Novembre 2024*

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

Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne. Subtil, on perçoit une dominante d'odeurs confites, fruitées, la pomme, l'abricot, le coing, finement miellée. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile l'amande, l'orgeat et le champignon de Paris. Encore un peu de retenu, le nez développe de belles odeurs de maturité complexes mais très précises et racées. Le temps lui fera le plus grand bien.

L'attaque en bouche est dense, douce, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu vif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours portée sur les fruits confits, la pomme, le coing, l'abricot, l'orgeat, l'amande, le champignon de Paris et le miel. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume noble persistante. La structure est sérieuse, ample, soutenue par une parfaite amertume minérale. La gamme d'arômes noble évoluera avec le temps. Belle réussite.

## GASTRONOMIE

À privilégier, à table, sur des escalopes de foie gras aux coings, un suprême de poulet aux girolles, un tajine de veau aux amandes ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

