



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC PINOT NOIR STEIN 2021

## DONNEES ANALYTIQUES

▼  
sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,54°**
- Acidité : **3,53 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **0,2 grs/l**
- Valeur Énergétique : **69kcal/100ml**

## HISTORIQUE

Le lieu dit Stein fait partie de la colline du Bollenberg. Le nom de Bollenberg dérive certainement de « Belen » ou Belanus », le dieu celte du feu associé à la vie pastorale. Stein signifie pierre en allemand et caractérise le sol caillouteux de ce lieu dit.

## SITUATION

Bien détaché des pentes vosgiennes, la colline du Bollenberg étend ses versants arrondis entre Rouffach et Issenheim à quelques kilomètres au nord de Guebwiller. Le lieu dit Stein se situe sur la ligne de crête ouest et est constitué par le calcaire de la Grande Oolithe. Il forme des couches compactes, sèches, au sol peu épais. Le climat exceptionnel s'explique par la disposition géographique de la colline qui fait partie du champ de failles de Guebwiller. La faible pluviométrie moyenne de 350 mm/an est essentiellement due aux violents orages estivaux qui régulent la trop grande sécheresse et qui fait de la colline du Bollenberg, la colline calcaire la plus sèche de France.

## VINIFICATION

Après une macération de 3 semaines, le vin est ensuite élevé en pièces bourguignonnes de 225l et en foudres de petites contenances pendant 18 mois environ. Après une légère filtration le vin est mis en bouteilles.

## DEGUSTATION

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

La robe est rouge cerise avec des reflets pourpres, d'intensité moyenne. 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 fruitées, le cassis, la cerise, finement boisé. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs, la rose, le cacao et les épices, la cannelle. La parfaite qualité des raisins traduit un fruit juste, souligné à merveille par un élevage maîtrisé. Belle réussite.

L'attaque en bouche est svelte, soyeuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours portée sur les fruits rouges, la cerise, le cassis, les fleurs, la rose, le cacao, les épices, la cannelle et toujours ce registre fumé noble de l'élevage. Le tannin mûr développe une astringence un peu boisée. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une astringence persistante. L'équilibre est élancé, élégant. L'élevage intelligent souligne de parfaite manière la qualité du fruit. Excellent vin.

## GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur un civet de homard et risotto noir, un rôti de dinde et poires pochées au vin rouge ou une double côte de veau, sauce aux fruits rouges et purée de butternut... Température de service 15°.

