



Domaines Schlumberger

Pinot Gris Les Princes Abbés 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13.35°
- * Acidité (acide sulfurique) : 4.04 grs/l
- * Sucres résiduels : 12.1 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénommé à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaji hongrois issu lui du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris sera généralisée d'ici 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le Lieu-Dit SCHIMBERG situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage pneumatique lent. Débourage statique. Fermentation thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines d'environ 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets verts. De belle intensité. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant moyennement expressif, complexe dénote de fine odeurs fruitées, coing, fruits à chaire blanche, légèrement réglissé. L'aération reste sur le même caractère et laisse apparaître de légères notes fumées. Le vin malgré son jeune âge montre déjà de la race. L'attaque est lourde et ample, légèrement tendre. Le support alcool corsé. On évolue dans un milieu à la vivacité franche et perlant. La palette d'arôme se montre réservée, complexe fruitée, dominante coing, fruits à chaire blanche. La finale présente une longueur moyenne, 6 caudalies et une vivacité fine.

GASTRONOMIE

La structure ample et généreuse de ce vin appelle un plat à base de viande : fricassé de volaille ou bouchée à la reine. La température de service conseillée est de 12°. A boire dans 5 ans.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”