



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2020



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,25°**
- Acidité : **3,52 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,99 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les vignes du Saering et du Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Sept 2021

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

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fleuries, puis fruitées, la pomme golden, la poire. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile l'amande douce, le houblon, le champignon de Paris, souligné à merveille par un fin caractère fermentaire. Le nez, encore un peu sur la retenue, présente un profil mûr et racé. L'état sanitaire des raisins est parfait. L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu tendu, perlant, marqué par les arômes du nez. Les fleurs, les fruits, l'amande douce, la pomme golden, la poire, le houblon, le beurre, le champignon de Paris. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une longueur moyenne, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume franche. Ferme et puissant, l'équilibre montre un beau caractère viril, appuyé sur une gamme d'arômes racés.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une brandade de hareng, un gratin de chou-fleur aux anchois, des croquettes de poisson ou un fromage au lait de chèvre, type Crottin de Cocumont. Température de service 12°.

