



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2021



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,66°**  
- Acidité : **4,41 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,17 grs/l**  
- Appellation : **AOC Alsace**

### HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16<sup>ème</sup> 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 2022*

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, de bonne 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 de fruits blancs, la pomme golden, les agrumes, le citron et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le houblon, la citronnelle et un registre fumé fin. Le bel état sanitaire des raisins traduit un profil odorant racé, très plaisant.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours axée sur les agrumes, le citron, la pomme, les fleurs blanches, le végétal fin, la citronnelle, le houblon et toujours cette note fumée sous jacente. On sent une légère amertume. La finale présente une bonne longueur, 6,7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. L'équilibre est porté sur la fraîcheur. La tension du vin est plaisante, rafraîchissante, soulignée à merveille par l'élégance de la gamme d'arômes.

### GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur une salade de petits pois et carottes, des harengs grillés au citron, des pibales à la mode du Pays Basque ou un fromage au lait de chèvre, type Bouton de Culotte. Température de service 12°.

