



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE MUSCAT LES PRINCES ABBES 2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,12°**
- Acidité : **2,88 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**
- Valeur Énergétique : **69,80kcal/100ml**

HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale, et très différent des Muscats doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel.

SITUATION

Cépage délicat et très sensible le Muscat est situé essentiellement dans les lieux-dits du Bollenberg et du Bux. Très difficile, le Muscat n'est malheureusement pas disponible tous les ans.

VINIFICATION

Assemblage de deux variétés de Muscat, le Muscat d'Alsace 80% et le Muscat Ottonel 20%. Pressurage pneumatique, débouillage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune pâle avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs de fruits frais, le raisin de Muscat, les agrumes, le citron et un registre floral de lys. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le végétal fin, la menthe poivrée, le zeste de yuzu, la clémentine, la mangue et les épices, le poivre blanc, le gingembre. La parfaite maturité des raisins traduit une superbe gamme d'odeurs. Complexe, racée, aérienne, elle procure une parfaite sensation de fraîcheur.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les fruits frais, le raisin de Muscat, les agrumes, le zeste de yuzu, le citron vert, la clémentine, la fleur de lys, le végétal fin, la menthe poivrée, la mangue et les épices, le gingembre, le poivre blanc. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre tonique se porte sur la fraîcheur, une structure verticale. La gamme d'arômes pure procure un grand plaisir. Excellente réussite !!!

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur un poke bowl Thaï au saumon frais à l'avocat, des rouleaux de printemps à l'anguille fumée, des crevettes au gingembre et citron ou un fromage au lait de chèvre frais fermier, type Albitru de la bergerie Fiore di Latte... Température de service 12°.

