



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE PINOT BLANC

LES PRINCES ABBES

2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,40°**
- Acidité : **3,26 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,5 grs/l**
- Valeur Énergétique : **68,80Kcal/100ml**

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 » Février 2024

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron, le végétal fin et le bonbon anglais. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs blanches, la bergamote et l'asperge. Le raisin mûr traduit un nez éclatant d'énergie où la gamme d'odeurs procure déjà beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est svelte, nerveuse. 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 le végétal fin, l'asperge, les fleurs blanches, les agrumes, la bergamote, le citron et le bonbon anglais. On sent une fine amertume. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. Ciselé, incisif, l'équilibre se montre digeste et accessible, proposant une belle gamme d'arômes, il est parfait à déguster.

GASTRONOMIE

Il aime l'associer, à table, sur des maquereaux au vin blanc, des sushis aux trois poissons, un curry de petit pois et carottes ou un fromage au lait de chèvre. Température de service 12°.

