



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE MUSCAT LES PRINCES ABBES 2023



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **11,51°**
- Acidité : **3,38 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**
- Valeur Énergétique : **67,20kcal/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, débordage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Novembre 2024

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

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Flatteur, on perçoit une dominante d'odeurs de végétal fin, d'herbe fraîche, de menthe, d'agrumes, de citron vert. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître une touche exotique, la mangue, le fruit de la passion et les épices, le gingembre. Le nez est un délice, ouvert, distingué, il traduit de superbe manière la dimension variétale de ce beau cépage. Très plaisant.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, le citron vert, l'exotisme, les fruits de la passion, la mangue, le végétal fin, la menthe et les épices, le gingembre. On sent une pointe d'amertume variétale savoureuse. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une légère amertume persistante. La structure digeste est un régal. Précise, verticale, elle sublime le palais par ces notes racées et rafraîchissantes. Une merveille.

GASTRONOMIE

A proposer, bien sûr, à l'apéritif, il associera de manière parfaite, une salade de boulgour à la truite fumée et concombre, des escargots en persillade, un tartare d'avocat aux crevettes sautées ou un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

