



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2021

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,49°**
- Acidité : **3,57grs/l**

- Sucres résiduels : **11,63 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Dénommé à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj hongrois issu, lui, du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de Mr Pascal Léonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2022

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

Le nez est franc, plaisant, un peu retenu. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs de fruits jaunes, le coing, la mirabelle et le champignon de Paris. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le caramel, l'orgeat, le pralin et un registre fumé. Le nez témoigne d'un parfait état sanitaire de la vendange. Encore un peu austère, le temps lui rendra son charme.

L'attaque en bouche est charnue, ronde, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, axée sur les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le champignon de Paris, le pralin, l'orgeat, le caramel et le fumé. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une légère amertume. Bel équilibre savoureux pour ce Pinot Gris construit et compact. La structure a de l'étoffe campée sur une gamme d'arômes racée.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur une terrine de foie de porc, un thon blanc rôti aux champignons et tomates, un vol au vent de volaille aux fruits secs ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type petit Gaugry. Température de service 12°.

