



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,21°**
- Acidité : **3,91 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,6 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

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 50% et le Muscat Ottonel 50%. Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti. « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, de grande intensité. On perçoit des dominantes d'odeurs florales, le lys, le muguet, la rose, de fines touches exotiques, la mangue, les fruits de la passion et une pointe épicée. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les fruits frais, la pêche blanche, la poire williams ainsi que de fines notes mentholées, de chlorophylle. Je trouve ce nez époustouflant. Sa complexité, sa concentration lui donnent un accent « gewurztraminérien ». J'adore ce style aérien. Superbe nez !!!

L'attaque en bouche est moyennement ample. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes est splendide. Dominée par le floral, on perçoit la rose, le muguet, le lys, les fruits exotiques, les fruits de la passion, la mangue, les fruits à chair blanche, la pêche, la poire williams et toujours ces touches mentholées, aériennes. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, une vivacité franche et une légère amertume.

J'aime beaucoup cet équilibre, cette concentration aérienne. Le profil de ce vin frôle la perfection. L'état sanitaire des raisins et la vinification sont exemplaires !!!

GASTRONOMIE

J'aime déguster ce vin pour lui-même, en apéritif mais également à table. Associé à un gaspaccio Andalou, des sushis de saumon, une vraie tomate mazzarella au basilic et des fromages de chèvre frais. Température de service 12°.

