



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,86°**
- Acidité : **4,52 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,9 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 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 »

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, de faible intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs florales, de végétal fin. La menthe poivrée, l'ortie, la chlorophylle, les herbes aromatiques. L'aération amplifie les odeurs précédentes et ramène du fruit, les agrumes, le citron, la poire, ainsi qu'une fine touche d'épices, le gingembre. Le nez est franc et complexe. Typé, il rend à merveille le parfait état sanitaire des raisins.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par le végétal fin. On retrouve l'ortie, la menthe poivrée, la chlorophylle. Toujours le gingembre et les fruits, la poire, les agrumes, le citron. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une bonne longueur, 7 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche, persistante. L'équilibre de ce vin est frais et aérien. Son soyeux tactile et sa gamme d'arômes lui donnent beaucoup de finesse.

GASTRONOMIE

J'aime déguster ce vin pour lui même, en apéritif. A table, il fera merveille sur une salade de tomates « Cœur de Bœuf », mozzarella di Bufala Campana et pesto. Des scampis frits au gingembre ou des fromages de chèvre. Température de service 12°.

