



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,64°**
- Acidité : **3,28 grs/l**

- Sucres résiduels : **3 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, débouillage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Octobre 2016

La robe est jaune pâle avec des reflets verts clairs, de faible intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Flatteur et croquant on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, complexes, les agrumes, le yuzu, les épices, le gingembre ainsi que le végétal fin, la menthe poivrée, l'ortie. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile un caractère exotique, le pamplemousse, la mangue, la pêche blanche. Le fruit mûr et sain magnifie la palette odorante. Pure et précise, elle procure beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par le végétal fin, la feuille de cassis, la menthe poivrée, la chlorophylle, les fruits exotiques, le citron vert, le pamplemousse, la mangue, la pêche blanche et les épices, le gingembre. On perçoit une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. L'équilibre de ce vin est porté par la fraîcheur. Sa palette d'arômes racée et rafraîchissante est un régal. Très beau profil !!!

GASTRONOMIE

Idéal à associer sur une cuisine originale. Des ballottines d'escargots à l'ail des ours, un bouillon d'ortie aux œufs mollets, un filet de saumon sauce menthe citron ou un fromage de chèvre frais à la ciboulette. Température de service 12°.

