



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,35°**
- Acidité : **4,31 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,6 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les Grands Crus Saering et Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune claire avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, ouvert et racé. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron, florales, les fleurs blanches, ainsi qu'une fine touche épicée, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître un fin caractère exotique d'ananas et d'orange sanguine.

Le raisin présente un bel état sanitaire, un excellent niveau de maturité. La gamme odorante est fraîche et agréable.

L'attaque en bouche est moyennement ample, dense. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité tranchante, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les fruits, on retrouve les agrumes, le citron, l'orange sanguine, les fruits blancs, la pomme golden, les épices, le gingembre, ainsi qu'une note complexe, florale. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et persistante. L'équilibre de ce vin est basé sur la fraîcheur. Marqué par un beau degré de maturité, il garde une belle tonicité, de l'énergie. Beau vin !

GASTRONOMIE

Je l'apprécie servi en début de repas, sur des salades estivales agrémentées de langoustines, la cuisine Nippone lui sied à merveille. Je pense à des sashimi de crevettes ou, plus près de nous, une salade de cervelas. Température de service 12°.

