



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2016



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,76°**
- Acidité : **3,66 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,54 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 vignes du Saering et du 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 » janvier 2018

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, la pomme, les agrumes, le citron, ainsi qu'une fine touche florale, les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître le genêt, accompagné d'une trace secondaire de bonbon acidulé et de houblon. Le raisin est mûr et sain. Un peu austère, il exprime à merveille la précision apportée par le millésime.

L'attaque en bouche est moyennement ample, charnue, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. On retrouve les arômes du nez, toujours dominés par les agrumes, la pomme, le genêt et, en filigrane, le houblon et le bonbon anglais. On perçoit une pointe d'amertume ferme. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume persistante. La structure de ce vin présente du fond et de la précision aromatique. L'équilibre savoureux s'appuie sur une pointe d'amers nobles et structurés, de très belle tenue.

GASTRONOMIE

Très à l'aise sur la cuisine classique Alsacienne, une salade de cervelas, il accompagne également à merveille des sushis de maquereau, des rillettes de sardines ou un fromage frais au lait de chèvre. Température de service 12°.

