



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS CUVÉE CLARISSE 2012

SELECTION DE GRAINS NOBLES

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **10,5°**
- Acidité : **4,95 grs/l**

- Sucres résiduels : **190,6 grs/l**



HISTORIQUE

Ce cépage apparaît en Alsace à la fin du 17^{ème} siècle. Ses baies varient du bleu grisâtre au rose brunâtre. C'est un cousin très proche du pinot beurot de Bourgogne. Moins aromatique que ses congénères, il donne un vin corsé, volontiers capiteux qui réussit particulièrement en sur maturité. Ses vendanges tardives et sélections de grains nobles sont somptueuses et se bonifient en s'affinant avec le temps.

Après 1964, 1989, 1997, 1998, 2000, et 2009, 2012 nous permet de produire la septième très rare Cuvée Clarisse.

SITUATION

Notre Pinot Gris Cuvée Clarisse provient exclusivement de notre Grand Cru Spiegel, terroir situé à mi-coteaux, exposé à l'est avec un sol volcano-argileux reposant sur un soubassement marno-gréseux.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Les bouteilles sont stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

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

La robe est jaune dorée orangée avec des reflets vieil or, de grande intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse et une grande concentration.

Le nez est franc, plaisant, de grande intensité. On perçoit de profondes odeurs riches, sur mûries, fruitées, la pâte de coing, la mirabelle, la datte, les épices, l'orange confite. L'aération amplifie et complexifie les odeurs précédentes et laisse apparaître la pâte d'amandes, la fleur d'oranger, le kumquat.

Le nez est un pur bonheur, concentré à souhait. Il exprime la grande complexité des liquoreux du domaine. Superbe botrytis !!!

L'attaque en bouche est dense, charnue, liquoreuse. Le soyeux tactile velouté. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité fine, sous jacente. Finement perlant. La palette d'arômes est splendide, à dominante confite, la pâte d'abricot, la mirabelle, le coing, la datte, l'orange confite, le pain d'épices, toujours la fleur d'oranger. La finale fait la queue de paon, supérieure à 15 caudalies. On devine une fine vivacité. L'équilibre de ce vin est monumental. La concentration sublimée par le botrytis. Aucun superlatif n'est exagéré. GRAND VIN !!!

GASTRONOMIE

J'adore l'associer à des fromages à pâte persillée, un roquefort ou des desserts orientaux, des cornes de gazelles, ou, plus près de chez nous, un berawecka. L'idéal reste, à mon sens, de le déguster pour lui-même, avec l'être aimé.

Température de service 12°.

