



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2013

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,94°**

- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**

- Acidité : **3,50 grs/l**

- Appellation : AOC Alsace

## HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-âge, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

## SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 60% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 30% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Grand Cru Saering.

## VINIFICATION

Sa vinification se fait en une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

## DEGUSTATION

*Commentaires de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »*

La robe est rouge cerise avec des reflets violacés, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les fruits rouges sauvages, la mûre, la myrtille, la cerise. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître la framboise ainsi qu'une fine touche florale de pivoine. Le nez traduit un raisin sain et de belle maturité. Son côté « éclatant » propose une très belle typicité. Très plaisant.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle celle du nez, dominée par les fruits rouges, le kirsch, la myrtille, la mure, toujours ce caractère floral complexe et une pointe de végétal fin. Le tanin se montre vif, avec une légère astringence. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche.

J'aime l'équilibre de ce vin, svelte, ciselé, précis. Sa finesse et son élégance, appuyées par un fruité racé, rappellent un peu la Bourgogne. Très beau travail !!!

## GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à table sur des viandes à chair blanche, une saltimbocca de veau lardée, une volaille de Bresse rôtie ou du gibier, des noisettes de chevreuil, champignons des bois et compote d'airelles.

Température de service 16°.

