



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2016

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,50°**  
- Acidité : **3,43 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,37 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 80% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 20% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Saering.

## VINIFICATION

La vinification débute par 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 violets, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs de fruits rouges, le cassis, la cerise ainsi qu'une fine touche florale sous-jacente de rose. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de fines notes fruitées, la groseille, la mûre, la pêche de vigne ainsi qu'un caractère végétal fin, finement ligneux.

Le nez traduit un excellent niveau de maturité des raisins. L'état sanitaire parfait exprime la parfaite définition variétale de ce grand cépage. Eclatant et précis.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu svelte et frais, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les fruits rouges, la cerise, le cassis, la mûre, la groseille, la pêche de vigne, les fleurs, la rose, ainsi qu'une fine touche de végétal fin. Le tanin ferme développe une pointe astringente persistante. Tendue et précise, l'équilibre de ce vin s'inscrit dans la veine du millésime. Son extraction maîtrisée fait la part belle à une complexité d'arômes pure et racée. Très belle réussite !!!

## GASTRONOMIE

J'aime l'associer en début de repas, sur un assortiment de charcuteries, viande des Grisons/jambon de Bayonne/Gendarmes, mais également, un rôti de veau Orloff et coquillettes à la crème de champignons ou un magret de canard à la cerise. Température de service 16°.

