



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”  
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

# Pinot Blanc Les Princes Abbés 2006

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **12.47**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **3.46 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **5.6 grs/l**

## HISTORIQUE

Le Pinot Blanc bien que très ancien, (déjà connu au 16<sup>ème</sup> 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 ET ELEVAGE

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

## DEGUSTATION

La robe est jaune or claire avec des reflets dorés clairs de bonne intensité. Le disque brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez franc, plaisant, expressif dévoile une dominante d'odeurs juvéniles, primaires, fruitées, agrumes, zeste de citron très rafraîchissant. L'aération amplifie le caractère fruité, toujours le citron ainsi qu'une fine touche de végétal fin. Le nez fringant, rafraichissant est remarquable. L'attaque en bouche est moyennement ample avec un support alcool équilibré. On évolue sur un milieu frais, tendu marqué par du perlant. La palette d'arôme tourne autour des fruits dominants agrumes, zeste de citron mais aussi fruits à chair blanche et viennoiserie. La finale présente une longueur moyenne de 4 caudalies et une vivacité tranchante. Le vin se montre svelte et élancé sans perdre la fraîcheur du cépage.

## GASTRONOMIE

A proposer sur une salade de crudité ou des fromages de chèvre frais.  
Déjà agréable à la dégustation je préconise de le servir à température de 11°C.