



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Blanc Les Princes Abbés 2007

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **11.91**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.80 grs/l**
- * Sucres résiduels : **1.6 grs/l**

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 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 citron avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Le fruit montre une belle maturité, la palette d'odeurs décline les fruits à chair blanche, la pomme golden et le miel. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître de fines touches d'agrumes, le citron jaune et les fleurs blanches. Le nez est précis et plaisant, déjà flatteur et racé.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu nerveux et tranchant, finement perlant. La palette d'arômes présente une gamme fruitée dominante, les agrumes, zeste de citron, pomme golden, le miel et les fleurs blanches. La finale présente une longueur moyenne, 5 caudalies et une vivacité tranchante. La structure svelte et rafraîchissante propose une gamme d'arômes racée, de bonne intensité.

GASTRONOMIE

A boire dès à présent ou à attendre 5 ans. J'aime l'associer à une salade de langoustines poêlées, des filets de maquereaux à l'huile d'olive ou des fromages de chèvre. Température de service 11°C.