



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2011



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,65°**
- Acidité : **5,54 grs/l**

- Sucres résiduels : **11,9 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj hongrois issu, lui, du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Récolte manuelle, vendangée le 02/09/2011. Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille en juin 2012.

DEGUSTATION

AF novembre 2012

L'aspect visuel se teinte d'une couleur jaune bouton d'or aux reflets or. Le disque est clair et épais, la robe claire, fluide et d'une belle limpidité.

Au premier nez, l'expression aromatique est présente, dominée par les fruits jaunes comme la mirabelle. A l'aération, le nez s'intensifie sur des notes de fruits cuits, tels que la confiture de mirabelle, associées à des arômes de pâte de fruits. Une délicate touche de bergamote complète la palette aromatique. L'olfaction est caractérisée par des arômes issus d'une belle maturité de raisin.

L'attaque est franche, le vin se découvre d'esprit sec. Une structure ample intègre des sucres fondus et une fraîcheur présente et tonique. Je ressens une belle intensité aromatique marquée par les fruits et les aromates. Les fruits s'expriment dans un registre de poire mûre et de datte séchée tandis que les épices se révèlent au travers du poivre blanc et du carvi. La longueur se quantifie entre 4 et 5 caudales sur une finale rafraîchissante de noisettes fraîches.

GASTRONOMIE

A associer sur des terrines et pâté de viande, volaille. Température de service 12°.

