



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,9°**
- Acidité : **3,38 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,2 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. Mise en bouteille en juin 2011 après une très légère filtration.

DEGUSTATION

AF juin 2011

La robe est grenat sombre et de belle intensité. Le disque est brillant, limpide avec des reflets violets.

Le nez est ouvert, intense, il est construit sur les fruits rouges, la pulpe de cerises, la mûre et la groseille. L'aération amplifie le caractère kirché et l'on retrouve les notes de la groseille.

En bouche l'attaque est fraîche, marquée par un léger perlant. On évolue sur un milieu à la vivacité franche. La palette d'arômes est axée sur les fruits rouges, la cerise, la myrtille, le cassis, la mûre. Les tanins sont déjà souples et plaisants.

La finale présente une longueur marquée par la fraîcheur du millésime avec un côté pur, racé et charnu du fruit bien mûr.

GASTRONOMIE

Il mariera à merveille une terrine de campagne, un rôti de porc et pommes sautées, un tajine d'agneau ou encore une fondue bourguignonne. Température de service 16°.

