



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2007

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,39°**
- Acidité : **3,19 grs/l**

- Sucres résiduels : **24 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bords de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

VINIFICATION

Récolte manuelle le 3 octobre 2007. Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 18 & 19 mars 2009.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune citron avec des reflets dorés, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent, avec des larmes moyennes.

Le nez franc, net, dévoile une dominante d'odeurs de fruits à chair jaune, tels que l'abricot ou la pêche. L'aération laisse apparaître des notes balsamiques voir fumées et des fruits en compote. Le nez est délicat avec beaucoup de finesse.

L'attaque en bouche est moyennement ample et moelleuse, le support alcool présent donne du gras. On évolue sur un milieu de bouche rectiligne et harmonieux construit autour du gras, du soyeux et de la chaleur.

La finale présente une longueur moyenne assez franche et légèrement tonique. La structure de ce vin est charmeuse, bien construite, bien typé du millésime 2007 qui est un millésime solaire à l'identique de 2000 et 2005.

GASTRONOMIE

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur, il sublimerait les accords sucrés-salés et les foies gras frais ou poêlés. Toutes les qualités de ce Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif. Température de service 12°.

LA PRESSE

15/20 REVUE DU VIN DE FRANCE 2008



« La palette aromatique exprime à la fois la maturité du fruit et le caractère minéral du terroir. Pure, limpide, la bouche se montre tout aussi légère et fine. Un vin parfait pour la table. »

