



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Gris Cuvée Clarisse 2000

Sélection de Grains Nobles

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **14.26°**
- * Acidité (acide sulfurique) : **3.96 grs/l**
- * Sucres résiduels : **154 grs/l**

HISTORIQUE

Ce cépage apparaît en Alsace à la fin du XVII^{ème} siècle. Ses baies varient du bleu grisâtre au rose brunâtre. C'est un cousin très proche du pinot beurot de Bourgogne. Moins aromatique que ses congénères, il donne un vin corsé, volontiers capiteux qui réussit particulièrement en surmaturation. Ses vendanges tardives et sélections de Grains Nobles sont somptueuses et se bonifient en s'affinant avec le temps.

Après 1964, 1989, 1997 et 1998, 2000 nous permet de produire la cinquième très rare Cuvée Clarisse.

SITUATION

Notre Pinot Gris Cuvée Clarisse 2000 provient exclusivement de notre Grand Cru Spiegel, terroir situé à mi coteaux, exposé à l'est avec un sol sablo-argileux reposant sur un soubassement marno-gréseux.

VINIFICATION & ELEVAGE

La Cuvée Clarisse 2000 est une sélection de nos Sélections de Grains Nobles produite en 2000. Un travail de suivie est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 13 novembre 2000. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagette (pour éviter d'abîmer les baies de raisins) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 mois à 3 mois jusqu'au printemps. Les vins sont ensuite stabilisés, filtrés puis mis en bouteilles au printemps suivant. Elles sont ensuite stockées pendant plusieurs années avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets brun. De grande intensité. Le disque est brillant, limpide. Le vin présente une belle évolution. Le nez plaisant, franc dévoile une dominante d'odeurs confites. Botrytis, miel, encaustique, toast, empyreumatique, fruits confits, abricot, pommes cuites, caramel. L'aération amplifie le tout et laisse apparaître les épices. Le nez est splendide et traduit une surmaturité évidente et pure. Magnifique travail de tri des raisins. L'attaque en bouche est ample et liquoreuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu vif et précis qui rafraîchit et affine la structure. La palette d'arômes complexes, caramel, toast, fruits confits, abricots, miel est tout simplement splendide. La finale présente une belle longueur en bouche et une vivacité franche. La bouche est suave, enivrante mais garde de la fraîcheur. Grande précision d'élaboration, ce vin demande encore 10 ans de garde afin de s'épanouir.

GASTRONOMIE

A associer avec « des fromages à pâtes persillées » ou « une ruche au miel et glace aux noix ».

La température de service conseillée est de 12°.