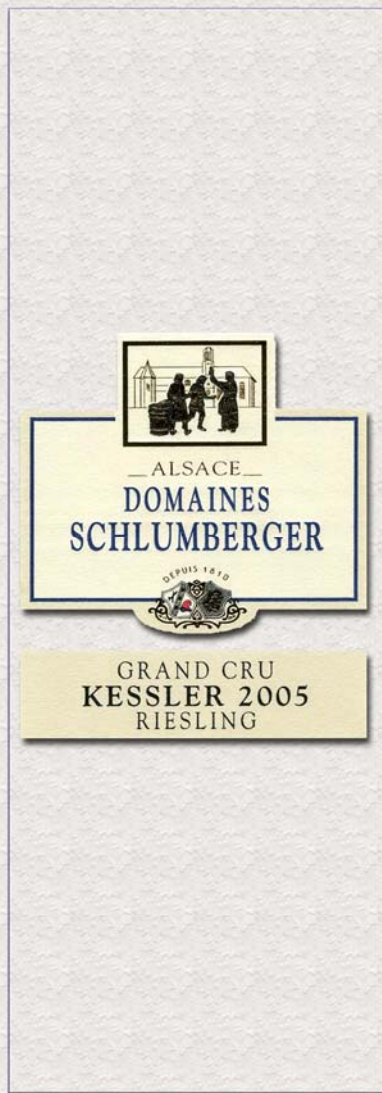




Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Riesling Grand Cru Kessler 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.66°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.51 grs/l**
- * Sucres résiduels : **8 grs/l**

HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le KESSLER est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

SITUATION :

Le KESSLER établi sur un terroir gréseux dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller. Prolongement naturel du Grand Cru KITTERLE, ses sous-sols sont rougeâtres sur un soubassement de grès vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lie pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, franc, racé dénote une dominante d'odeurs confites, mangue, fruits de la passion, agrumes, citron, légère touche épicée, gingembre.

L'aération nous régale d'exotisme. La mangue domine à plein nez, suivie de toutes les odeurs citées précédemment. Le nez confit, exotisme. La mangue domine à plein nez, suivie de toutes les odeurs citées précédemment. Le nez confit, exotique est enivrant. Belle expression du riesling.

L'attaque est tendre et moyennement ample, le support alcool capiteux. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par un très léger perlant. La palette d'arômes exquise, dénote de la mangue, fruit de la passion, agrumes, citron, fruits à chair blanche, pêche, abricot, légèrement épicé, gingembre.

La finale présente une longueur moyenne, 6 caudalies, et une vivacité franche.

L'équilibre du vin se montre un peu capiteux, mais la minéralité des grands terroirs assure toujours une belle fraîcheur.

La palette d'arômes se montre éblouissante, éclatante.

GASTRONOMIE

A associer à une salade de noix de saint jacques au gingembre ou un dos de saumon en croûte de pommes de terre.

Servir à 12°. A déguster dès à présent sur la jeunesse, ou attendre la minéralité, dans les 8 ans.