



Domaines Schlumberger



Riesling Grand Cru Kessler 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 12.71°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 4.56 grs/l
- * Sucres résiduels : 4.6 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 thermo régulée. Elevage sur lie pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est or claire avec des reflets verts de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante. Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne. Il dévoile une dominante d'odeurs fruitées, agrumes, zeste de citron, complexe. On sent une finesse et un niveau de maturité des raisins qui lui permettront de se dévoiler plus tard.

L'attaque en bouche est ample et charnue. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu tendu, précis où la palette aromatique dévoile le fruité, agrumes ainsi qu'un caractère floral très fin et une minéralité sous jacente, ainsi qu'une pointe d'amertume.

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

Le temps permettra à ce vin de s'épanouir.

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.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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