



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Gewurztraminer Grand Cru Kessler 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.80°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.18 grs/l**
- * Sucres résiduels : **47.5 grs/l**

HISTORIQUE

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

SITUATION : *ce terroir a une superficie de 29 ha dont 22 ha nous appartient.*

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. Débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lie pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs. De belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez franc, plaisant et racé d’intensité moyenne décèle une dominante d’odeurs florales, rose et exotique, litchi, fruits de la passion, mangue, agrumes confits, citron, pamplemousse. L’aération n’est pas plus intense mais reste sur les fruits exotiques et laisse apparaître une fine touche épicée, guimauve. Le nez enivrant reste encore réservé mais la palette d’odeurs signe la belle maturité des raisins. L’attaque en bouche est ample et moelleuse. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche finement perlante. La palette d’arômes décline le confit, exotique, passion, pamplemousse et le floral, rose et litchi, légère touche d’épices, poivre rose. La finale est sévère 9 caudalies et garde beaucoup de fraîcheur. La légère amertume donne un bon support de fraîcheur. La structure est éblouissante, concentrée, extravertie mais la maîtrise et la pureté sont là.

GASTRONOMIE

Très beau Gewurztraminer à déguster dans 2 ans sur une cuisine haute en goût. Colombo de volaille ou fromages (Munster) température de service 11°C.