



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Gris Grand Cru Kessler 2005

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13.05°**
- * Acidité (acide sulfurique) : **4.57 grs/l**
- * Sucres résiduels : **35.4 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 appartiennent.*

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.

VINIFICATION & ELEVAGE

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

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs. De belle intensité, le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez franc, expressif, racé plaît beaucoup. On perçoit une dominante d’odeurs confites fruitées, coing finement miellée. Botrytis fin. L’aération amplifie le caractère confit, miel, fleur de bière, houblon, acacia. Très beau nez, complexe et profond. La maturité des raisins semble exceptionnelle. L’attaque en bouche est ample, tendre, marqué par un support alcool capiteux. On évolue sur un milieu nerveux, tendu, rafraîchissant bien ainsi qu’un léger perlant. La palette d’arômes, complexe, laisse apparaître le confit fruité, coing, miel, acacia, fleur de houblon. On perçoit une légère amertume. Bonne longueur en bouche de 5-6 caudalies et une vivacité franche et tendue avec un peu de volatile en finale.

GASTRONOMIE

La structure du vin est construite et bien équilibrée par la vivacité. Encore un peu jeune, ce vin demande du temps pour s’épanouir 6-7 ans. A déguster sur un foie chaud à l’aspérule odorante. Température du service 12°C.