



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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

Pinot Gris Grand Cru Kessler 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.81°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **3.69 grs/l**
- * Sucres résiduels : **21.8 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. Débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, expressif, racé dévoile une dominante d'odeurs confites, fruitées, complexes, coing, pomme, houblon, fruits à chaire blanche. L'aération laisse apparaître une fine tranche fumée, beurre au lait, pralin. Le nez laisse une belle impression de maturité dans le profil racé du cépage. Très plaisant. L'attaque est lourde et ample, moelleuse. Le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu nerveux qui refroidit bien la surmaturité initiale, avec un peu de perlant. La palette d'arôme complexe, fruits à chaire blanche, coing, pomme, léger fumé, houblon. La finale présente une belle longueur en bouche de 8 caudalies et une vivacité rafraîchissante.

GASTRONOMIE

La structure de ce vin, très savoureux précise au niveau nervosité lui confère une garde de 10 ans. Je préconise de le servir à une température de 12° accompagné d'une tourte à la volaille de Bresse et foie gras ou un fromage à pâte persillé – fourme d'Ambert.