



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2007



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,02°**
- Acidité : **2,55 grs/l**

- Sucres résiduels : **45,1 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

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 Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grés vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION

Récolte manuelle le 25 octobre 2007. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille le 19 mai 2009.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M.Romain ILTIS. Meilleur Sommelier de France 2012

L'aspect visuel se montre d'une couleur jaune paille aux reflets vieil or. Le disque est moyennement épais et brillant. La robe est dense et translucide, d'un bel éclat. Un vin à l'approche de belle concentration.

Le premier nez est expressif et plaisant. Je détecte des senteurs rappelant les fruits au sirop tel la pêche ainsi que des effluves de fleur de rose séchée. Après oxygénation, le nez s'intensifie avec précision. Se dévoile un caractère épicé avec le safran et le poivre blanc qui s'associe aux senteurs exotiques de fruits tel la mangue surmaturée. Les fleurs se retrouvent également par une expression de fleurs séchées. Un nez complexe et dense qui laisse penser à un vin de belle évolution.

L'attaque de bouche est ample et crémeuse. Je découvre une sensation miellée apporté par les sucres et qui donne de la rondeur. La fraîcheur est subtile et fondue dans la matière dense et charnue. Je ressens à nouveau la sensation de fruits au sirop tel la pêche ainsi que les épices, notamment le coriandre. Succède ensuite une petite chaleur exprimée par une légère chaleur qui introduit une longueur ample et généreuse, de 5 à 6 caudalies. La finale est plaisante, aux senteurs d'eau de vie de marc. Une bouche puissante et relevée provenant de raisins de belle maturité.

GASTRONOMIE

Accord : Poisson ou viande puissante

Exemple : Côtelette d'Agneau snackée au piment doux, Curry de dinde et riz aux raisins de Corinthe.

Température de service 12°.

