



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2008

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,03°**  
- Acidité : **3,81 grs/l**

- Sucres résiduels : **41,6 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 2 décembre 2008. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille le 27 avril 2010.

### DEGUSTATION

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

La robe se teinte d'un jaune Bouton d'or aux reflets paille. Le disque est fin, les larmes présentes, fine qui rejoignent généreusement le vin. Un aspect visuel brillant qui montre un vin possédant une belle concentration.

Au nez, la première sensation est élégante et ouverte dominé par des notes d'épices tel la muscade et le curry. Après oxygénation, le nez maintient son ouverture, les arômes se complexifient. Aux épices s'additionnent des notes d'herbes coupées ainsi que de gingembre confit. Un nez riche imprimé par la variété aromatique des épices.

En bouche, l'attaque est nette, le vin ample. Je ressens un volume de bouche généreux amené par les sucres et rafraîchi par une fraîcheur ciselée et droite. Un équilibre se dessine et laisse les arômes s'épanouir dans un registre de fruits jaunes tel la pêche, qui introduit à nouveau les épices. Je ressens à nouveau le gingembre, associé au poivre gris et à la muscade. Une bouche généreuse et marquée par une légère chaleur en fin de bouche. La longueur est de 6 à 7 caudales sur une saveur miellée. Une bouche ample et harmonieuse, marquée par la puissance de ses arômes.

### GASTRONOMIE

Accord : Poisson ou viande puissante  
Exemple : homard à l'américaine de gingembre, Cuisse de dinde au coriandre.  
Température de service 12°.

