



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2013



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,64°**
- Acidité : **2,36 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **45,4 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

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs confites, fruitées, l'abricot, la pêche blanche, les agrumes, le pamplemousse et un caractère floral complexe de violette. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile les épices, le gingembre confit, le cumin, la cardamome, l'aspect floral est accentué, on sent la rose, le tout en un magnifique bouquet équilibré. La superbe qualité de matière première rend un profil enivrant, complexe. Un régal pour tout amateur de ce cépage.

L'attaque en bouche est ample, dense et charnue. Moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, finement perlant. La gamme d'arômes est un festival où l'on retrouve la dominante fruitée. Toujours la pêche blanche, l'abricot, les agrumes, le pamplemousse, les fleurs, la violette, la rose, le miel, les épices, la cardamome, le gingembre confit, le cumin. On perçoit une fine amertume variétale. La finale présente une grande longueur, 12 caudales, ainsi qu'une vivacité fine, persistante.

L'équilibre de ce vin est prodigieux. Savoureux à souhait, axé sur une belle richesse et une gamme aromatique magnifique.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin aux cuisines exotiques, épicées. Une salade de homard aux fruits de la passion, des gambas pil pil, un sauté de volaille au gingembre ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type munster fermier. Température de service 12°.

