



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,49°**
- Acidité : **4,04 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **44,4 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 grès 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 *Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Juin 2016*

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Dominé par des odeurs exotiques complexes, les fruits de la passion, la mangue, la papaye, la pêche jaune. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les épices, le poivre du Sichuan, les fleurs, la pivoine et une fine touche de miel. Le nez présente une très belle complexité. L'état sanitaire des raisins est remarquable.

L'attaque en bouche est ample, dense, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. On retrouve cette superbe gamme d'arômes exotiques, toujours dominée par les fruits de la passion, la pêche jaune, la papaye et la mangue, les épices, le poivre du Sichuan et les fleurs, la pivoine. On sent une légère amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. L'équilibre se montre très savoureux, demi-sec. Il exprime une superbe définition aromatique en restant élégant.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à la cuisine créole, des crevettes au lait de coco épicé, des accras de homard au gingembre ou une marinade de poulet à la coriandre. Pourquoi pas un fromage à pâte molle et croûte lavée britannique, un Stinking Bishop. Température de service 12°.

