



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2015



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,37°**
- Acidité : **3,09 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **46,47 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 » Janvier 2018*

La robe est jaune or clair avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante. Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs exotiques, le pamplemousse, la banane, le litchi, la papaye et les fleurs, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la mangue, les fruits de la passion, les épices, le gingembre confit. La superbe qualité de la matière première traduit un nez éclatant, précis et distingué. Il irradie l'expression de ce grand cépage. L'attaque en bouche est dense, charnue, moelleuse. Elle présente un superbe soyeux tactile et un support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les agrumes, l'orange, le pamplemousse et les fruits exotiques, le litchi, la banane, la mangue, la papaye, les fleurs, la rose et les épices, le gingembre confit. On perçoit une pointe d'amertume variétale savoureuse. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Superbe structure savoureuse, la richesse et le moelleux de constitution sont admirablement contrebalancés par le tranchant et la fermeté rafraîchissante. Le tout, baigné dans un éclat aromatique racé.

GASTRONOMIE

Remarquable vin à déguster pour lui-même ou accompagné, à table, d'un riz de crevettes à la sauce piquante, un émincé de poulet aux mandarines sauce épicée, une marmite de porc au poivre du Sichuan ou, bien sûr, un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

