



## Pinot Gris Grand Cru Kessler 2001

« *Le Vallon* »

### DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **12,6°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*): **4,92 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **92 grs/l**
- \* Appellation : AOC Alsace Grand Cru

### \* HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le KESSLER est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

\* **SITUATION** : *Ce terroir a une superficie de 29 ha dont 22ha nous appartiennent.*

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.

### \* VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourageage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

### \* DEGUSTATION :

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clair. De bonne intensité. Le disque est brillant et limpide. Le vin présente une légère évolution.

Le nez plaisant, franc, expressif, dévoile une dominante d'arômes confits, miel, fruits en compote, coing, légèrement fumé.

L'aération amplifie le tout. Le nez est remarquable, la matière première mûre, encore complexe montre une belle plénitude.

L'attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité nerveuse, marquée par un léger perlant. La palette d'arômes est fruitée, confite, coing, légèrement fumée.

La finale présente une bonne longueur et une vivacité franche. L'équilibre du vin est un peu dominé par la douceur mais la minéralité montre bien l'opulence et la richesse.

### \* GASTRONOMIE

D'un niveau vendanges tardives ce vin accompagnera avec délicatesse « une fricassée de volaille aux cèpes », « un crémeux de poires » ou des fromages bleus.

A apprécier dès à présent ou à conserver une dizaine d'année.

La température de service conseillée est de 11°.

**Fiche élaborée par Monsieur Pascal LEONETTI**

« Meilleur Sommelier de France 2006 »

« Meilleur Jeune Sommelier de France 2003 »