



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2007

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,39°**  
- Acidité : **3,19 grs/l**

- Sucres résiduels : **24 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.

### VINIFICATION

Récolte manuelle le 11 octobre 2007. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 19 mai 2009.

### DEGUSTATION

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

La robe se présente d'une couleur jaune blé aux reflets vieil or. L'aspect général est brillant et d'une belle clarté translucide. Une robe fluide qui présage une belle maturité.

La première approche olfactive se révèle agréable et expressive. Je ressens des arômes typiques de fruits murs tel la poire blette ainsi que de malt. Après oxygénation, l'intensité perdure et expose une complexité supplémentaire. Aux arômes du premier nez s'additionnent des senteurs de foin et d'abricot séché. Un nez complexe qui se montre déjà très épanoui.

En bouche, l'attaque est nette, le vin charmeur. Un très bel équilibre marque la structure grâce à la combinaison d'une fraîcheur présente et droite et d'une sucrosité maîtrisée et aujourd'hui intégrée. Un vin ample et généreux qui se fait socle d'arômes complexes. Je ressens des arômes pâtisseries tel le miel de fleur et la vanille, complété de fruits murs tel l'abricot et la banane. Succède ensuite quelques notes de noisette dans la longueur, que j'évalue de 6 à 7 caudales. La finale est précise sur des amers nobles de camomille.

### GASTRONOMIE

Accord : Viande blanche, entrée

Exemple : pâté en croûte et médaillon de foie de volaille, Côte de veau en cocotte et poellée de girolle.

Température de service 12°.

