



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2010



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14°**
- Acidité : **3,93 grs/l**

- Sucres résiduels : **35,4 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.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourage 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 »

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

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit des dominantes d'odeurs confites, fruitées, les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, la pomme golden, une pointe miellée, le caramel au lait. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile la truffe blanche ainsi que des notes grillées, fumées.

Le nez se montre complexe, de superbe définition. La maturité et l'état sanitaire des raisins sont parfaits.

L'attaque en bouche est ample, charnue, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, rafraîchissante, finement perlant. La gamme d'arômes, très complexe, s'articule autour des fruits jaunes confits, le coing, la poire, la mirabelle, la pomme au four, le miel, l'encaustique. Toujours la truffe blanche et cette note empyreumatique. La finale présente une très belle longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité fraîche, équilibrée.

L'équilibre de ce vin est très savoureux. Ce profil en fait un « must » régional. Très belle réussite.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une terrine de foie gras d'oie truffée « l'Auberge de l'III », une volaille de Bresse rôtie, sauce crémée ou des fromages à pâtes molles et croûtes lavées, du Livarot ou de l'Epoisses.

LA PRESSE

15/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE 2014



Pinot Gris Grand Cru
Kessler 2010 15,90 € 15

