



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,90°**
- Acidité : **5,16 grs/l**

- Sucres résiduels : **23 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, 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 »

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, marquée par les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, les fruits blancs, la pomme golden, ainsi qu'une fine touche fumée, empyreumatique. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître de fines notes encaustiques et de miel. On mesure une très belle maturité des raisins. L'état sanitaire parfait s'exprime de très belle manière. L'attaque en bouche est ample, dense, charnue et moelleuse. Le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu frais et tranchant, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. Dominée par les fruits jaunes mûrs, la mirabelle, le coing, les fruits blancs, la pomme golden mais aussi le miel, ainsi que cette note éclatante fumée, empyreumatique, sous jacente. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et persistante. L'équilibre de ce vin est très savoureux, riche et moelleux. Il présente une belle énergie, tonique et tranchante. Une très belle structure.

GASTRONOMIE

A marier d'urgence avec une terrine de foie gras d'oie et gelée au Porto, des piccatas de veau, sauce crémée. Une vraie salade César ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Livarot.

