



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2014

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,26°**
- Acidité : **4,39 grs/l**

- Sucres résiduels : **36 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 » Octobre 2016

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Sur mûri, confit, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel ainsi qu'une fine touche fumée. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître une légère réduction, animale, puis la pomme golden et une subtile touche florale d'acacia. La matière première est mûre et saine. La palette odorante racée est plaisante.

L'attaque en bouche est moyennement ample, semi liquoreuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte et perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, dominée par les fruits jaunes confits, la mirabelle, le coing, la pomme golden, le miel d'acacia, et cette note fumée racée. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité tranchante. Très bel équilibre savoureux, la concentration est domptée par l'effet « millésime froid » et le terroir. La vivacité est pure et précise. Un chez d'œuvre !!!

GASTRONOMIE

Idéal à associer sur une escalope de foie gras d'oie et sa tuile, sur lit de mirabelle, un ris de veau croustillant au caramel de miel et d'agrumes, un duo de noisettes de gibiers aux fruits du Berawecka, sinon, un fromage à pâte molle et croûte lavée.

