



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,90°**
- Acidité : **2,91 grs/l**

- Sucres résiduels : **25,96 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, débordage 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 » Janvier 2018

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs complexe de miel, de fruits jaunes, la mirabelle, le coing, de fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'orange confite, une note ferrugineuse, finement fumée et une pointe de réglisse.

Le nez exprime un parfait état sanitaire et une belle maturité des raisins. Complexe et délicat, il propose une palette odorante axée sur le terroir, à la belle définition minérale.

L'attaque en bouche est dense, charnue, riche. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve toujours la gamme d'arômes complexes du nez, dominée par les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel, les fleurs blanches, la réglisse et toujours cette touche fumée. On perçoit une amertume ferme. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une fine amertume persistante. La structure présente un profil dense et savoureux, rééquilibré par une belle tonicité. Son caractère incisif lui assure une place de choix, à table.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à des Maakouda farcis au thon (beignets algériens), un tajine de poulet au coing, une compotée d'agneau à la Mauresque ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°C.

