



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU KESSLER 2010



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,08°**  
- Acidité : **5,87 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,6 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. Prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grés rose vosgien.

### VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé 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 clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, exotiques, les agrumes, le citron, le pamplemousse ainsi qu'une fine touche épicée, le gingembre. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître une forte note empyreumatique, fumée, de pierre à fusil qui exprime une superbe notion de terroir.

La qualité du raisin est exemplaire et présente, dès ce stade de l'évolution, une parfaite adéquation avec la nature du sol. Il demande encore du temps pour s'épanouir.

L'attaque en bouche est ample et charnue, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et incisive, finement perlant. La gamme d'arômes est toujours riche de fruits, d'agrumes, de citron. La minéralité s'exprime avec beaucoup de caractère, de race. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales ainsi qu'une vivacité nette et persistante. L'équilibre de ce vin est charnu et incisif, porté par le terroir. Le temps lui permettra de s'accomplir.

### GASTRONOMIE

N'hésitez pas à l'associer aux crustacés, une brochette de gambas sauce thaïe, un ragoût de homard aux épices ou un filet de carpe à la juive. Température de service 12°.

