



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU KESSLER 2011



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **14,17°**  
- Acidité : **4,14grs/l**

- Sucres résiduels : **4,4 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. Prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grés rose vosgien.

### VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourage 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 dorée avec des reflets clairs, de grande intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une légère évolution.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Complexe, on perçoit des dominantes d'odeurs sur mûries, miellées, d'encaustique, la cire d'abeille et balsamiques. L'aération reste « atypique ». On sent de manière très légère, de fines touches fruitées, d'agrumes qui rappellent le riesling. Le nez est original et atypique. La palette d'odeurs s'inscrit plus sur le terrien.

L'attaque en bouche est ample, tendre. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive, qui rafraîchit bien la sur maturité. La gamme d'arômes s'articule sur le miel, le caramel au lait, l'agrumes confit, le citron, le balsamique, les épices douces ainsi qu'une fine touche lactique. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudales et une vivacité fine. L'équilibre de ce vin est tendre, de belle constitution, Au début « atypique », on retrouve en bouche le profil d'un riesling en sur maturité.

### GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à une cocotte de homard au gingembre, des fromages à pâte molle et croûte lavée comme l'Epoisses. Température de service 12°.

