



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KESSLER 2014



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,58°**
- Acidité : **6,03 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,1 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 » Juin 2016*

La robe est jaune citron 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, un peu retenu. Complexe, on perçoit une dominante d'odeurs fines, axées sur les agrumes, le citron vert, le zest de yuzu, les fleurs blanches et le végétal fin. L'aération n'en dit pas beaucoup plus, elle amplifie les odeurs précédentes et laisse poindre de légères notes d'épices, le gingembre à peine exotique.

Le vin se montre assez austère, muet. L'excellent état sanitaire des raisins rendra un profil plus affirmé avec le temps.

L'attaque en bouche est moyennement ample et caressante, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par le zest de citron, le yuzu, un caractère végétal fin et de légères notes épicées, de gingembre. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche.

L'équilibre de ce vin est axé sur la fraîcheur. Svelte et ciselé, il ravira l'amateur de vins construits sur la précision.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à la cuisine japonaise, des sushis à l'anguille fumée, mais également, une salade d'écrevisses, avocat et pamplemousse ou un gravlax de saumon aux épices. Parfait avec un crottin de Chavignol frais. Température de service 12°.

