



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KESSLER 2015

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,01°**
- Acidité : **5,79 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,95 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, débouillage 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, de bonne intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert, épicées, le gingembre et les fleurs blanches. L'aération amplifie et affine les odeurs précédentes, elle dévoile une sensation mûre, exotique, la carambole, le poivre blanc, le végétal fin et le fenouil. Malgré un parfait état sanitaire et maturité des raisins, le profil odorant complexe montre de la retenue. Le temps lui apportera sa dimension.

L'attaque en bouche est moyennement ample, ciselée. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu nerveux, incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours un peu austère et dominée par les agrumes, le zest de lemon, le citron vert, les épices, le gingembre, le poivre blanc, le végétal fin, le fenouil et une pointe minérale fumée, sous-jacente. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une bonne longueur, 7-8 caudalies, ainsi qu'une fine astringence et une vivacité franche. L'équilibre présente une structure tonique, précise et verticale. Encore un peu retenu sur le plan aromatique, le profil de ce superbe terroir demande encore du temps pour s'affirmer. La patience est de mise.

GASTRONOMIE

A table, il est idéal sur des sashimi de thon et wasabi, une salade de fruits de mer aux agrumes, un filet de mérou vapeur parfumé au gingembre ou un fromage frais au lait de chèvre... Température de service 12°.

