



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2018



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,29°**
- Acidité : **3,42 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **45,34 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 grès vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

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 » Septembre 2020

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante. Le nez est franc, plaisant, retenu. On perçoit de fines odeurs confites, fruitées, les agrumes, le citron, le pamplemousse, ainsi que les fleurs, la rose. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile plus d'exotisme, la mangue, la banane, la papaye, les fruits de la passion et un registre épicé de gingembre. Le nez se montre un peu austère mais traduit une gamme d'odeur noble et racée qui s'affirmera davantage dans le temps.

L'attaque en bouche est dense et moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu frais, tendu, marqué par du perlant. La gamme d'arômes, plus affirmée qu'au nez, rappelle les agrumes, le zest de citron, le lemon, le pamplemousse, les fleurs, la rose, les fruits exotiques, la banane, la mangue, la papaye, la carambole et les épices, le gingembre râpé. L'amertume est élégante. La finale présente une bonne longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une fine amertume et une vivacité persistante. L'équilibre concentré au départ fait place à une belle impression digeste, quasi aérienne. La qualité du botrytis est splendide et transcrit un fruit précis, dans la veine du millésime. Grand vin en devenir.

GASTRONOMIE

Idéal à associer, à table, à une cuisine relevée. Des brochettes de la mer marinées au gingembre, un curry de lotte au yuzu et lait de coco, des escaloppes de volaille à l'ananas, miel et piment doux ou un fromage à pâte persillée, type Tallegio. Température de service 12°.

