



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2018

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **14,40°**  
- Acidité : **3,55 grs/l**

- Sucres résiduels : **21,86 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.

## VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourage 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 pâle avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, retenu. On perçoit une dominante de fines odeurs terriennes, de fruits jaunes, de mirabelle, finement fumées. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la fleur d'oranger, le champignon frais, le houblon et l'amande douce. Subtil et réservé, le nez témoigne d'une belle complexité d'odeurs. Beau vin en devenir.

L'attaque en bouche est ample et moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. La palette aromatique, plus affirmée qu'au nez, rappelle l'amande douce, l'orgeat, les fruits jaunes, la mirabelle, la fleur d'oranger, le houblon, le champignon frais, ainsi que cette note finement fumée. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche persistante. L'équilibre savoureux reste digeste et présente une belle complexité aromatique. Encore un peu austère, le temps lui sera bénéfique.

## GASTRONOMIE

A déguster sans conteste sur des rillettes de canard confit à l'oignon, un pain d'épices à l'orange et son foie gras d'oie, un tajine de poulet aux fruits secs ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Bonde de Gâtine (Poitou).  
Température de service 12°C.

