



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,71°**
- Acidité : **4,53 grs/l**

- Sucres résiduels : **30,52 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, débourbage 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 2021

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et de bonne intensité. On sent une dominante d'odeurs de fruits jaunes, le coing, la mirabelle, l'amande douce, le caramel. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'abricot, la peau de pêche, le miel, l'encaustique, le champignon de Paris et une fine touche fumée caractéristique. Le nez présente un parfait état sanitaire des raisins. Le profile est précis et racé. L'attaque en bouche est dense, moelleuse et caressante. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, axée sur les fruits jaunes, la peau de pêche, l'abricot, le coing, la mirabelle, l'amande douce, le caramel, le miel, l'encaustique, le champignon de Paris et le fumé fin. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 10-11 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre de ce vin est savoureux. Riche et compacte, sa verticalité de structure et extrait sec témoignent d'une parfaite prise de botrytis. Grand vin en devenir !!!

GASTRONOMIE

J'aime l'associer sur des travers de porc laqués au miel et gingembre, des escalopes de foie gras aux fruits secs, un tajine d'agneau aux pruneaux ou un fromage à pâte persillée, type Fourme d'Ambert. Température de service 12°C.

