



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU KESSLER 2018



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,16°**  
- Acidité : **4,41 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,54 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, débordage 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 » Septembre 2020*

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le zest de citron, le lemon, les fleurs blanches ainsi qu'un registre épicé de gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître des notes terpéniques complexes, fumées. Malgré la jeunesse, le Kessler témoigne d'une empreinte minérale affirmée dans un registre cristallin et épuré.

L'attaque en bouche est dense, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu strict et tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes, le zest de lemon, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et cette touche minérale fumée complexe. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche persistante. L'équilibre de ce vin est résolument porté sur la fraîcheur. Incisif et cristallin, il présente une complexité aromatique encore un peu austère qui sera à son zénith dans quelques années.

### GASTRONOMIE

Idéal à associer à la cuisine de la mer. Un éventail de harengs fumés, pommes de terre écrasées et crème aigrette, une truite aux amandes, un homard grillé au beurre corail ou un fromage au lait de chèvre, type Valencay. Température de service 12°.

