



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KESSLER 2019

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,98°**
- Acidité : **5,81 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,66 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 rose vosgien.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débordage 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 clair avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, la clémentine, le citron, les fleurs blanches, soulignés à merveille par le fumé minéral du terroir. L'aération amplifie ces odeurs, précise le naphthé, le gaz et laisse apparaître les épices, le gingembre râpé. Le nez est splendide !!! Ouvert, précis, complexe, il traduit déjà le caractère de ce superbe terroir.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu strict et perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les agrumes, la clémentine, le citron vert, le lait de coco, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et ce registre minéral noble de gaz et de naphthé. On sent une pointe amère ferme. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et de grands amers persistants. L'équilibre de ce vin est incisif. La palette aromatique éclatante couplée à la dimension minérale le transcende et lui promet un grand avenir.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à des gambas poêlées, piment, ail et sauce au gingembre, l'anguille fumée au vert, mini-poireaux et gel orange d'Olivier Nasti, un homard au beurre de citron vert ou un fromage au lait de chèvre, type Bouchon. Température de service 12°.

