



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2020



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,36°**
- Acidité : **3,12 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **48,61 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, 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 » Juillet 2022

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

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs exotiques, la banane, la mangue, la poire, la papaye et les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs, la rose, les épices, le curry et le gingembre confit. La parfaite matière première exulte dans ce nez racé, précis et enivrant. La complexité est à son paroxysme, une splendeur !!!

L'attaque en bouche est dense, moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, axée sur les agrumes, l'orange sanguine, l'exotisme, la banane, la poire, la papaye, la mangue, les fruits de la passion, la rose, les épices, le gingembre confit et le curry. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. La bouche est savoureuse à souhait. La richesse initiale est parfaitement contre balancée par une superbe verticalité. La gamme d'arômes sublime l'ensemble.

GASTRONOMIE

A proposer en priorité sur des crabes farcis à la créole, un poulet épicé au curry et au paprika, un rôti de porc laqué au miel et poivre du Sichuan ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type pavé d'Auge. Température de service 12°.

