



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU KESSLER GEWURZTRAMINER 2021



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,33°**
- Acidité : **3,74 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **50,4 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**
- Valeur Énergétique : **91,60Kcal/100ml**

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 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 » Octobre 2023

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets verts clairs, de belle 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 sur mûries, la pomme confite, florales, le bulbe de rose, et les épices, le curry. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'exotisme de la mangue, de la papaye, de la carambole, du litchi, des fruits de la passion, de la banane, mais également le fenouil et le gingembre. L'état sanitaire parfait des raisins exprime une dimension odorante stratosphérique. Envoûtante, émouvante, elle entretient le haut niveau d'excellence du Domaine sur ce cépage.

L'attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les fruits, la pomme confite, l'exotisme, la banane, la carambole, le litchi, la mangue, les fruits de la passion, la papaye, les fleurs, la rose, le végétal fin, le fenouil et les épices, le curry, le gingembre confit. On sent une pointe d'amertume noble. La finale présente une grande longueur, 12-13 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. L'équilibre se montre complet, savoureux à souhait, contre balancé du moelleux à la vivacité, structuré par de grands amers. La gamme d'arômes est un chef d'œuvre, complexe, éclatante, lumineuse.

GASTRONOMIE

Parfait à associer à une cuisine goûteuse, exotique. Un cari queue de langouste, un pelau (version créole de la paëlla), un poulet à la jerk ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

