



AOC ALSACE GRAND CRU KESSLER RIESLING 2020

DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,82°**
- Acidité : **4,76 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **0,25 grs/l**
- Valeur Energétique : **71,9 kcal/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 rose vosgien.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourbage 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 » Avril 2023

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, d'intensité moyenne. 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 d'agrumes, le zeste de yuzu, le lemon et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de l'exotisme, la carambole, les épices, le poivre blanc, le gingembre et un registre minéral fumé. La parfaite maturité des raisins traduit un profil splendide. Pure, précise, la définition du terroir irradie déjà.

L'attaque en bouche est dense, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur les agrumes, le zeste de yuzu, le lemon, les fleurs blanches, les épices, le poivre blanc, le gingembre et cette touche minérale de naphte, de gaz. On sent une pointe d'amertume ferme. La finale présente une grande longueur, 11-12 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une amertume persistante. L'équilibre se montre cristallin, épuré, structuré par de grands amers minéraux. La gamme d'arômes exprime déjà la belle définition du terroir.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur une crème d'oursins dans sa coque, une hure d'anguille fumée aux herbes, une cassolette d'araignée de mer et noix de Saint-Jacques ou un fromage au lait de chèvre, type murella de la bergerie Fiore di Latte. Température de service 12°.

