



Domaines Schlumberger



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”  
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”

# Gewurztraminer Grand Cru Kessler 2004

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **12.95°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **3.01 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **25.8 grs/l**

## HISTORIQUE

Mentionné dès l’an 1394, le KESSLER est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

**SITUATION** : *ce terroir a une superficie de 29 ha dont 22 ha nous appartiennent.*

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 KITTERLE, 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 & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lie pendant 8 mois.

## DEGUSTATION

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la concentration et une belle jeunesse. Le nez franc, complexe, d’intensité moyenne se montre réservé mais dominé par une surmaturité évidente, du confit, on perçoit une légère touche florale. L’aération n’en dit pas beaucoup plus mais laisse apparaître une fine odeur exotique, d’agrumes, pamplemousse. Le nez se montre complexe mais de belle maturité. Le temps lui permettra d’en dire davantage. L’attaque en bouche est ample, moelleuse, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, rafraîchissante où les arômes confits dominent, fruits exotiques, agrumes, pamplemousse. On perçoit de légère touche florale et une minéralité sous jacente. On sent une amertume franche, variétale. La finale présente une belle longueur de 8 caudalies, une amertume persistante et une vivacité franche.

## GASTRONOMIE

La structure du vin est volumineuse, très gouteuse, le temps lui fera du bien ; compter 5 années. Toutefois il sera dès à présent le compagnon idéal de fromages relevés, munster affiné au marc de gewurztraminer ou une salade de homard au gingembre. La température de service est de 11°.