



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,70°**
- Acidité : **2,83 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **45,4 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 grés vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION

Récolte manuelle les 6 et 7 octobre 2010. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille le 14 mars 2012.

DEGUSTATION

La robe s'affiche d'une couleur jaune blond aux reflets pâles. Le disque est brillant et moyennement épais. Les larmes sont présentes et grasses et rejoignent le vin avec élégance. Une robe brillante et translucide qui montre de la jeunesse.

Au nez, le premier contact est plaisant et timide. Je détecte quelques effluves d'épices comme le poivre blanc ainsi qu'une sensation fruitée. A l'aération, le vin s'ouvre d'avantage avec subtilité. Les fruits se confirment dans un registre exotique comme la passion et le litchi. Une sensation de fleurs séchées se dégage également. Un nez réservé et complexe qui confirme la jeunesse du vin.

En bouche, l'attaque est franche et onctueuse. Une fraîcheur délicate et mûre révèle un volume de bouche rond, marqué par des sucres bien intégrés. Une harmonie en devenir qui exprime déjà aujourd'hui les fleurs par la rose ainsi que les épices, notamment le poivre blanc. Se découvre ensuite une subtile minéralité saline qui tonifie l'ensemble. La longueur est élégante, de 6 à 7 caudales sur une finale digeste, marquée par des notes de bergamote.

GASTRONOMIE

Accords : tapas épicés, crustacés poêlés...

Exemples : gambas à la citronnelle et coriandre frais, fromage de type pâte pressée. Température de service 12°.

LA PRESSE

15/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE



Gewurztraminer Grand Cru
Kessler 2010 20,90 € 15

