



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2012

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,80°**  
- Acidité : **3,70 grs/l**

- Sucres résiduels : **9,4 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.

### 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 »*

La robe est jaune dorée avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit des dominantes d'odeurs épanouies. Fruitées, les fruits blancs, la pomme golden, les fruits jaunes, la mirabelle, ainsi que de fines touches réglissées, fumées. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile une touche minérale de pierre à fusil, complexe.

Le nez sent le raisin mûr et présente un profil encore étriqué. Une phase d'austérité classique. Patience, le temps joue en sa faveur.

L'attaque en bouche est ample, dense caressante et tendre. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, nerveuse, finement perlante. La gamme d'arômes complexe rappelle les fruits blancs, la pomme golden, les fruits jaunes, la mirabelle, les fruits secs, l'amande douce, une fine note lactique, un peu miellée. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une bonne persistance, 7 caudalies, ainsi qu'une vivacité fine, séveuse. Malgré une palette d'arômes atypique, ce vin présente une très belle tenue, de l'élégance et de la finesse. Soyons patients, nous savurerons.

### GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'accorder à une poêlée de cèpes Girondine ou un soufflé de pommes de terre et noix de muscade. Plus près de nous, des bouchées à la reine et pâtes fraîches mais également des fromages à pâte molle et croûte fleurie, type brie de Meaux.

### LA PRESSE

16/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2015



Alsace grand cru Kessler pinot gris 2012

Doux | 2016>27 | env. 17 €

16/20

