



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KESSLER 2012



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,5°**
- Acidité : **4,65 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,9 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 rose vosgien.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débordage 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 »

La robe est jaune claire avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense et racé. On perçoit des dominantes d'odeurs confites, fruitées, les agrumes, l'orange, le citron, le cédrat, ainsi que de fines touches d'épices, le gingembre. L'aération renforce les odeurs précédentes et laisse apparaître une note complexe florale et une pointe minérale, sous jacente. Le nez se montre déjà accessible. Racé, il présente un beau degré de maturité des raisins.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité stricte, verticale, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, dominée par les agrumes, le citron, le cédrat, l'orange. Toujours cette complexité florale soulignée par la fine minéralité. On perçoit une pointe d'amertume astringente. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une forte vivacité et une amertume persistante. L'équilibre de ce vin est tendu, incisif. La gamme d'arômes apporte de la noblesse.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer en début de repas à une huître fine de claire snackée, une salade de scampis frits à l'huile d'olives ou des fromages de chèvres du Rove. Température de service 12°.

PRESSE

17,5/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2015



Alsace grand cru Kessler riesling 2012
| Sec | 2017>32 | env. 17,50 € | 17,5/20

