



HUGEL & FILS
www.hugel.fr



Riesling Jubilee 2004

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand cru Schoenenbourg, célèbre depuis le XVIIème siècle. Profond, suave et d'une grande minéralité, il se mariera à merveille avec des plats de poissons de grande gastronomie.

Millésime

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un millésime 2003 d'une précocité record mais avec des volumes fortement réduits et des acidités faibles, 2004 est une année plus dans la norme avec des raisins remarquablement sains au départ, de beaux niveaux d'acidité et des volumes confortables.

La météo exceptionnelle du mois de septembre aura décidé de la destinée de ce millésime après un été globalement maussade.

Aperçu rapide

Très grand Riesling qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 8 ans et plus. Sa minéralité et sa profondeur en feront alors un vin de grande gastronomie pour viandes blanches, poissons nobles et crustacés.

A la vigne

Issu du coeur du **Schoenenbourg** terroir historique de Riquewihr, planté presque exclusivement en Riesling depuis des siècles. Terroir de Keuper, marneux, dolomitique et gypseux recouvert de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

Vinification

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débordage statique de quelques heures les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation avec contrôle des températures (de 18 à 24°C). Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration douce avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

> Degré d'alcool	13.7 %.
> Sucre résiduel (g/l)	7.0
> Acide tartrique (g/l)	8.0
> pH	3.07
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	45 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune et alerte mais intense et concentrée avec des reflets vert pastel, jaune citron et paille au jambage brillant et cristallin.

Bouquet dense, avec une belle harmonie, bien équilibré avec une subtile touche de fraîcheur qui met en évidence la jeunesse tout en présentant un fruité exceptionnel de pêche blanche, groseille à maquereaux, figue verte une pointe muscatée. Floral à souhait de verveine, fleur de tilleul, fleur de houblon. Il garde une retenue qui laisse deviner un fort potentiel d'évolution.

Le palais est comblé tout en étant un vin sec. C'est une structure ample, racée, avec du tempérament, bien charpenté et une acidité qui rehausse avec distinction un ensemble harmonieux et très goûteux. Tout nous donne envie de consommer ce vin sur une jeunesse enchanteresse mais ce vin est un vin qui a en réserve un potentiel d'évolution qui nous dévoilera toute une palette aromatique minérale ce qui est l'apanage des rieslings issus de grands terroirs qui donnent des vins de garde.

Vin à boire entre 4 et 10 ans avec des poissons de mer ou de rivière, grillés, à la crème, pochés, langouste, homard, écrevisse etc. Vins de haute Gastronomie.