



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling GROSSI LAÛE 2013

Grossi Laüe signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne

Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie. Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure. Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

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 cœur 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	12.71 %
> Sucre résiduel (g/l)	7.9
> Acide tartrique (g/l)	7.61
> pH	3.17
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	47 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe intense, belle concentration de couleur jaune paille, or scintillant bien complété par des reflets vert clair, pistache, feuille de tilleul au printemps.

Une brillance dynamique au jambage velouté et larmes serrées et nombreuses.

Bouquet clair net, franc sans agressivité, concentré, fondu, vineux et généreux une bonne expression aromatique, fruitée et florale, suave, finement parfumée tout en étant complexe avec une belle maturité de raisin, une magnifique expression minérale avec de la distinction et du raffinement.

Pomme au four, pêche jaune, mirabelle, gingembre. Arôme de fleur de printemps, fougères, d'amandier et de pistache, mélisse, citronnelle.

Bouquet très harmonieux et fondu.

Au palais on se délecte d'un très beau riesling sec à la structure pleine, large et juteuse, il est vineux et bien charpenté. Une texture de bouche bien rehaussée par une présence de la plus belle des acidités gustatives que peut apporter ce cépage de riesling issu d'un des terroirs les plus nobles d'Alsace. Persistance remarquable, gouteux, savoureux, harmonieux.

Vin tentateur qui se goûte déjà très bien mais qui mérite encore un peu de patience pour développer toutes ses qualités typiques de ce magnifique terroir qui développe une grande minéralité dans 2 à 7 ans aux arômes de truffes blanches du Piémont et de roche.

De garde 15 à 20 ans

A servir à 10° vous pouvez le carafer 5 à 10 minutes avant de le servir.

Vin de haute gastronomie à servir avec turbot rôti, sole meunière, homard, langouste, sandre, perche, volaille et viande blanche. Volaille rôtie, pâtes aux truffes blanches fraîches.



@FamilleHugel