



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris Classic 2015

Le Pinot Gris est un vin de texture, puissant. Tout en ampleur, ce vin que Famille Hugel aime sec et gastronomique est un superbe partenaire de jeu avec des volailles, des poissons, des champignons et des sauces crémeuses.

Millésime

2015 restera dans les mémoires comme un millésime hors norme, et ce à travers la France entière. L'Alsace ne fait pas exception avec l'un des étés les plus chauds et secs depuis 2003 et une qualité digne des plus grands millésimes solaires (1945, 1976, 1989 ou 2009).

Tout avait pourtant commencé avec une météo somme toute classique avec 6 jours de gel (jusqu'à -6°) au cours de l'hiver. Le printemps, beau et ensoleillé est au rendez-vous. La vigne débouffe aux environs du 13 Avril, à peine en retard sur la norme, et la fleur, dans les premières semaines du mois de Juin, augure d'un millésime précoce. Et pour cause, la pluviométrie est très déficitaire, 30mm de pluie entre le 4 Mai et le 24 Juillet, un record ! Cette sécheresse s'additionne d'une canicule de presque un mois courant Juillet.

Dès la véraison, début aout, la vigne souffre, en particulier sur les terroirs très drainants qui n'ont aucune réserve d'eau. Riquewihr et ses terrains très argileux semble épargnés en grande partie, et une pluie abondante mi-aout vient sauver la récolte juste à temps.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique toujours sec, il s'harmonise parfaitement avec terrines, viandes blanches et poissons en sauce. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Part importante de raisins du domaine, issu de parcelles à dominante argilo-calcaires autour de Riquewihr et au sud de Colmar. Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

Vinification

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir. Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débouffage 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. Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	14.5%
> Sucre résiduel (g/l)	7.9
> Acide tartrique (g/l)	5.83
> pH	3.27
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	55 hl/ha
> Cépages	Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe, scintillante en pleine jeunesse, alerte et intense aux nuances vert clair, pistache, feuille de tilleul et quelques reflets jaunes de primevère. Le jambage est dense et pulpeux.

Nez parfumé et bien aromatique, sans excès ouvert, expressif, direct et très franc, fondu, tendre avec une agréable fraîcheur de raisin frais et croquant

Fruité de pêche jaune, pomme golden, mirabelle, bois de réglisse, fleur de cerisier, d'acacias.

Au palais, le touché est suave, souple, caressant, pulpeux, juteux ample, charnu avec un bel équilibre charpenté et très gouteux, et en finale une belle présence de fraîcheur et vivacité qui lui donne de l'allant et du tempérament.

Remarquablement typé c'est pinot gris qui est classique et sec en fin bouche

Bien que jeune, c'est un vin qui se goûte remarquablement bien. Gardez quelques bouteilles pendant 3 à 5 ans et vous vous régalerai avec des poissons de mer ou de rivières aux sauces, écrevisses, ou homardine, ou épicées, curry d'agneau, filet de rouget au curcuma, lotte au safran, mais sera un bon compagnon pour les volailles, faisan et viande blanche. Côte de veau aux champignons des bois, terrines de gibiers, foie gras de canard. Peut aussi accompagner certains fromages un peu relevé Bleu de Bresse, Fourme d'Ambert, Livarot, Pont l'Évêque.

Servir à 8°



@FamilleHugel