



FAMILLE  
**HUGEL**  
ALSACE - FRANCE



## Gewurztraminer Estate 2014

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les argiles de Riquewihr, confèrent à ce Gewurztraminer une profondeur caractéristique de ces grands terroirs.

### Millésime

Hiver exceptionnellement doux, avec quasiment pas de gel. Débourrement très précoce vers le 21 mars avec 2 mois d'angoisse mais finalement pas de gel de printemps.

Début de floraison très précoce, vers le 30 mai, laissant présager d'une récolte hyper précoce comme en 2003. Fleur très hétérogène et espacée sur 2 semaines, avec un peu de coulure surtout sur les Gewurztraminer.

Juillet avec une pluviométrie record (147 mm) ainsi que le début août, avec des températures fraîches, ont finalement retardé la maturation. Le mois de Septembre, très sec (27 mm) et des températures sans excès, ont donné des conditions idéales et permis une lente maturation.

Vendanges débutées le 16 septembre et finies le 16 octobre avec des rendements très faibles, même inférieurs à ceux de 2013 et 2010.

Acidités élevées, état sanitaire parfait, superbe maturité, 2014 sera un millésime d'anthologie, surtout pour le Riesling. Faible quantités de Gewurztraminer VT.

### Aperçu rapide

Originaire du nord de l'Italie c'est le cépage emblématique de notre région à lente maturation avec nuits fraîches qui lui donne toute son expression. Sec mais intensément aromatique.

### A la vigne

Nouvelle sélection parcellaire de raisins du domaine de la Famille Hugel, dont une forte proportion en conversion Bio. L'expression de ce vin est très fortement marquée par le terroir du Sporen et sa très forte proportion d'argiles du Trias.

Vin de profondeur et de patience.

### 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	13.27%
> Sucre résiduel (g/l)	15.7
> Acide tartrique (g/l)	6
> pH	3.41
> Age moyen des vignes	36 ans
> Rendement	53 hl/ha
> Cépages	

- Gewurztraminer 100%



### Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe très jeune et alerte, agréable, chatoyante, jaune citron avec des reflets vert pistache, fleur de primevère, brillante et vive au jambage plaisant et souple.

Bouquet clair, spontané juvénile, parfumé et aromatique sans exubérance qui ravira les amateurs de ce cépage attirés par ses arômes de roses fraîches, frésia, lys, fruit de la passion, litchi, mangue, cardamome, fleur d'oranger, dans un ensemble frais, harmonieux.

En bouche une première impression d'un vin sec, diplomate, suave, tendre au moelleux friand.

Équilibré, fondu, souple, tendre, bien parfumé et aromatique d'une pure authentique expression de gewurztraminer. Il est aérien et juvénile.

A boire actuellement et dans les 3 ans.

Avec des terrines de gibier, du foie gras, fromage fort, Munster, maroille, avec une cuisine gouteuse un peu épicée, chinoise, marocaine, indienne, dessert, gâteaux aux fruits.

Il me plairait également en apéritif, servir à 8° essayez le !!!!!



@FamilleHugel