



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2010

AOC Alsace, Alsace, France

Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le gentil "Hugel" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "gentil".

APERÇU RAPIDE

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.

Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2010 fut particulièrement rigoureux avec plus de 30 jours sous zéro et un minimal de -17°. Débourrement précoce le 8 avril et une floraison entamée le 10 juin qui va s'étaler sur près de 3 semaines avec des températures fraîches. Mois de juillet exceptionnellement chaud et ensoleillé suivi d'un mois d'août frais, maussade et pluvieux qui va se prolonger début septembre. Retour à une météo idyllique à partir du 11 septembre sans aucune précipitation pendant 6 semaines. Début des vendanges le 27 septembre qui finiront pour nous le 26 octobre. Maturités record, les plus élevées depuis 50 ans avec des acidités élevées, similaires à 1996. Volume moyen de la récolte réduit de près de 30%, encore plus marqué pour le Gewurztraminer

Vins superbes avec de magnifiques équilibres, de la pureté et du fruit. Un grand millésime classique avec de bons potentiels de garde.

A LA VIGNE

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

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques 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.

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

PRÉSENTATION

Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

CÉPAGES

Sylvaner & Pinot Blanc 44%, Pinot gris 22%,
Riesling 20%, Gewürztraminer 12%, Muscat
2%

12.85 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

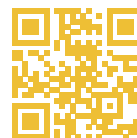
Sucre résiduel: 2.1 g/l
Acidité tartrique: 6.21 g/l
pH: 3.39
Âge moyen des vignes: 25 ans
Rendement: 65 hl/ha hL/ha

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=1Wi6XnydsDM>

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Robe très brillante, jeune, fraîche, vert clair, pistache, jaune pâle au jambage assez gras.

L'expression aromatique est directe, claire, parfumée, florale de roses et jasmin, bien fruité, abricot, pomme golden; épicée, cardamome et safran sur une note printanière fraîche et alerte.

L'attaque en bouche est rafraichissante d'un vin sec avec de l'ampleur, du charme et une fin de bouche parfumée et agréablement fruitée avec fondu et suavité.

Belle tenue et pureté d'expression, fidèle aux critères d'exigence d'un vin d'assemblage de haut niveau qu'est le Gentil, cette originalité typiquement Alsacienne.

Vin à boire sur son fruité spontané et direct, peut se garder 2 à 3 ans.

A servir frais à 8°, excellent en apéritif avec des amuses bouches, tapas, poissons frais, marinés, grillés, sushi, tempura, cuisines un peu épicées indonésienne ou indienne, mexicaine.

12 avril 2011

PRESSE & RÉCOMPENSES

"... Hugel est aussi le vigneron web 2.0"

Christian Penneau, VinBlog, 08/07/2010

"Jean Frederic Hugel of Domaine Hugel discusses the merits of his Gentil at Premier Wines in Buffalo, New York"

JF Hugel on Youtube, Premier Wines Buffalo, NY, 27/01/2011

87/100

"This light-bodied white is clean and minerally, displaying hints of stone, lemon zest and white peach. A racy wine, with a mouthwatering finish. Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat and Sylvaner. Drink now through 2012. 5,000 cases imported.

Alison Napjus"

Alison Napjus, Wine Spectator Daily Pick, 10/10/2011

