



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Noir GROSSI LAÛE 2011

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

Millésime

Hiver 2011 rigoureux avec 26 jours sous zéro. Débourrement précoce le 7 avril, mai chaud et sec et une floraison avec 15 jours d'avance. Été frais, maussade et humide. Retour à une météo idyllique 2 semaines avant les vendanges débutées le 12 septembre et qui se sont déroulées sans aucune précipitation du début à la fin. Maturités record, volumes confortables et acidités souples. Vins charmeurs, d'approche facile et précoce, à boire dès leurs sorties.

Aperçu rapide

Ce vin est en constante progression au fur et à mesure du vieillissement des petites parcelles que nous plantons depuis les années 90.

A la vigne

Ce vin a pour cœur une parcelle acquise en 1985 et plantée en 1966 dans le lieu-dit Pflostig, terroir proches de ceux de la grande Bourgogne. Rendements de l'ordre de 35 hl/ha et des degrés supérieurs à 14°.

Vinification

Raisins éraflés et cuvaision d'environ 2 semaines avec pigeages manuels pour une meilleure extraction. L'élevage se fait alors après malo pendant près de 10 mois en petits fûts de chêne partiellement renouvelés.

Le vin reste en pièces tout l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

Toutes les bouteilles ont été bouchées avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	12.5%
> Sucre résiduel (g/l)	0.1
> Acide tartrique (g/l)	5.28
> pH	3.6
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	35 hl/ha
> Cépages	

- Pinot Noir 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune, bien agréable, flatteuse, rouge clair et de belles cerises griottes bien mûres avec une bonne brillance et vivacité. Au jambage fin et élégant.

L'expression aromatique est claire, nette, subtile, raffinée bien fruitée et dominée par les petits fruits rouges qui caractérisent le cépage pinot noir. Lorsque l'on a su préserver, lors d'une vinification maîtrisée, cette typicité, on peut utiliser le terme : ce vin « pinote », une expression typiquement bourguignonne.

Framboise, groseille, fraise, griotte, cassis, airelle, aubépine, confiture d'églantine, avec en complément une nuance un peu vanillée et boisée, de poivre blanc et de giroles.

Au palais, c'est un ensemble bien harmonieux, fondu, lissé avec une attaque fine, élégante, tout en ayant une bouche avec une belle tenue et charpente. Ayant juste la trame tannique qui lui donne de la longueur et du fond. On retrouve en fin de bouche la belle expression aromatique fruitée et florale. Vin à boire actuellement et dans les deux ans à 16° avec des viandes blanches, filet mignon de veau, jarret de porc rôti, volaille au four, poissons de mer ou rivière grillés ou au four, pintade jambon et charcuterie.



@FamilleHugel