



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2013

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".

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

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.

A la vigne

Un vin kaléidoscope, 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 22 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	12.50 %
> Sucre résiduel (g/l)	3.9
> Acide tartrique (g/l)	5.86
> pH	3.31
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	• Gewurztraminer 19 % • Muscat 2 % • Pinot Gris 24 % • Riesling 15 % • Sylvaner + Pinot Blanc 40 %



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe avec un bel éclat un peu argenté et cristallin, jeune, frais, alerte, vert clair, au jambage élégant. Bouquet engageant, flatteur, ouvert et spontané, assez aromatique, parfumé, fruité, floral, subtilement épicé, cardamome, mélisse, rose, fleurs de tilleul, fleurs de cerisier et d'amande douce. Harmonieux et fondu avec une présentation de raisins bien mûrs sans surmaturité.

Au palais c'est un vin sec, généreux, suave, souple, presque juteux et pulpeux, qui remplit bien la bouche par sa structure mais également pour une belle finale aromatique et fruitée. Vin qui a la signature d'un beau millésime solaire tout en ayant de la finesse.

Vin à boire de suite et dans les 3 ans, à l'apéritif.

Servez le à 8° avec des poissons rôtis, poêlés, à la crème, rouget, turbot, sandre, homard, crabe et certains fromages, comté, reblochon, fourme d'Ambert, et une cuisine avec des épices orientales et indiennes.