



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2017

ヒューゲル家が造るワインの中で唯一複数の品種をブレンドしています。アルザスのエントリーワインとして相応しいでしょう。様々なシーンに適し、世界中で受け入れられています。

ヴィンテージ 2017 年は前例のない波乱万丈の一年でした。今年は、冬期は雨が降り、理想的な早春となり、短期間に一斉の発芽が見られました。

しかし、4月19日から20日の夜、アルザス地方では過去30年間で最悪の凍結を経験しました。損害はおおきく、地域に応じて0~80%が被害に遭っています。リクヴィールでも大きな損害を被りました。その後、数日間の成長停止の期間があり、開花は5月31日に始まりました。夏の間、雨が規則的にあり、理想的であったせいでブドウの成長は十分でした。その上に、病気の危険性もほとんどありませんでした。これ以上楽観的な状況はあり得ませんでした。

収穫は8月31日に開始されました！私たちは、好天気恵まれた9月12日に収穫を開始しました。しかし9月17日に雹が降りました。これも未曾有の経験でした。2017年、波乱万丈の一年でした。最終的に、翌日に収穫したフロスティグ(Pflostig)の畑を除いて、ほとんど損害はありませんでした。不幸中の幸いでした。

収穫は後半素晴らしい天気に恵まれて終了し、おまけに、ゲヴェルツトラミネールとピノ・グリのヴァンダンジュ・タルディヴも素晴らしい収穫でした。一時はどうなることかと思いましたが、2017年のワインはとても良いヴィンテージになるでしょう！

概要 高貴品種のブレンドによって作られたワインを「ジョンティ」と呼んでいたアルザスの古い伝統を復活させたものです。ジョンティには、ゲヴェルツトラミネールのスパイシーなフレーヴァー、ピノ・グリのボディ、リースリングのフィネス、ミュスカの果実味、そしてシルヴァナーの爽やかさが見事に調和しています。

畑 リクヴィール周辺の厳選された12のエリアで古くから長期契約している栽培者から購入したブドウを使用しています。ブドウは全て細心の注意の下、手摘みで収穫されます。

醸造 ブドウを小さなカゴに入れワイナリーまで運び、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18℃から24℃で温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽くろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。このワインはディアムコルク DIAM を使用しています。もうブショネのリスクは存在しません。

アルコール度数 12.97 %

残糖度 3.4

酸度: 5.83

pH: 3.27

樹齢 25

収量 65 hl/ha

ブドウ品種: Gewurztraminer: 13.5 %,

Riesling: 18.7 %,

Muscat: 8.4 %,

Sylvaner: 21 %

Pinot Gris: 17.9 %,

Pinot Blanc: 20.5 %



1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュブスのテイasting・コメント

新しいヒューゲルのジョンティを試飲できる日を心待ちにしていました。アルザスのさまざまな高貴品種が調和しながら溶け合ったこの素晴らしい2017年ビンテージは、まさに本物らしい典型的なアルザスワインとなっています。香り豊かでフルーティー、非常に端正、辛口。フレッシュで、喉越しの良さを楽しめるこのワインは、喉の渇きを心地良くいやしてくれます。

香りは全体的にフルーティー。春の若々しい芳香を感じさせます。口に含むと溶けるような口当たりで、味わい深く、魅力的。

すぐお飲みになれますが、バランスのあるしっかりとしたワインなので、3年から5年の熟成にも適しています。

アペリティフに最適です。8℃でご賞味ください。

牡蠣、魚介類、生魚、寿司、マリネした魚、手長エビのカルパッチョ、ホタテ貝、焼き魚、ナージュ仕立ての魚、軽いクリーム仕立ての魚などに合います。

東洋、インド、モロッコ、メキシコなどのスパイシーな料理との相性も抜群です。

仔牛、豚肉、鶏肉、ウズラ、キジなどの白身の肉にも合います。



@FamilleHugel