



HUGEL & FILS  
www.hugel.fr



## Pinot Blanc 2010

C'est désormais le cépage le plus planté en Alsace. Délicat et charpenté, ce vin est tout en finesse, à la fois ample et désaltérant. Idéal pour toute occasion où un vin blanc sec s'impose : buffet campagnard, viandes blanches, poissons et crustacés.

### 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.

### Aperçu rapide

C'est le cépage le plus consensuel des vins d'Alsace et aussi le plus constant d'année en année.

### 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 débourage 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.

> Degré d'alcool	12,35%
> Sucre résiduel (g/l)	0,4
> Acide tartrique (g/l)	6,49
> pH	3,23
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	60 hl/ha
> Cépages	

- Auxerrois 50%
- Pinot Blanc 50%



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

Belle jeunesse, visuel frais et alerte aux reflets vert clair et jaune citronné, brillant et limpide, au fruité expressif et sans excès, de pêches blanches, fleurs de tilleul, fleurs de printemps, pistache, mousse fraîche, un nez frais, fin et franc.

En bouche, nous avons une sensation très agréable d'un vin sec, qui désaltère agréablement et laisse un palais clair, alerte et joyeux.

Un bon vin qui donne envie de boire spontanément. A boire à 8° de suite et dans les 3 ans avec tous les poissons de mer et rivières, à la nage, grillés, en sauce crémée, fumés, marinés ou en entrée de repas, avec des asperges, maquereaux en gelée, plateaux de fruits de mer, fromages de chèvre et brebis.