



FAMILLE  
**HUGEL**  
ALSACE - FRANCE



## Riesling Estate 2015

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les marnes de Riquewihr, confèrent à ce Riesling une minéralité caractéristique de ces grands terroirs.

### Millésime

2015 restera dans les mémoires comme un millésime hors norme, et ce à travers la France entière. L'Alsace ne fait pas exception avec l'un des étés les plus chauds et secs depuis 2003 et une qualité digne des plus grands millésimes solaires. Tout avait pourtant commencé avec une météo classique avec 6 jours de gel (jusqu'à -6°) au cours de l'hiver. Le printemps, beau et ensoleillé est au rendez-vous. La vigne débourre aux environs du 13 Avril, à peine en retard sur la norme, et la fleur, dans les premières semaines du mois de Juin, augure d'un millésime précoce. Et pour cause, la pluviométrie est très déficitaire, 30mm de pluie entre Mai et Juillet, un record ! Cette sécheresse s'additionne d'une canicule de presque un mois courant Juillet.

Dès la véraison, début août, la vigne souffre, en particulier sur les terroirs qui n'ont aucune réserve d'eau. Riquewihr et ses terrains très argileux semble épargnés en grande partie, et une pluie abondante mi-août vient sauver la récolte juste à temps.

Les Vendanges commencent pour nous le 10 Septembre, trois jours après le reste de l'Alsace, et les premiers raisins qui arrivent au chai laissent présager d'un millésime exceptionnel, des raisins parfaitement sains et mûrs, à l'acidité souple, laissent augurer des vins gourmands.

Un seul jour de pluie viendra un peu perturber une récolte déjà bien engagée. Une montée en flèche de la maturité en troisième semaine et un beau botrytis nous permettra de récolter l'essentiel de nos Riesling du Schoenenbourg en Vendange Tardive et une fois de plus l'Engelkritt (la Vigne des Anges) nous gratifiera non pas d'un mais de deux Sélection de Grains Nobles dans ce cépage, à 23° potentiel pour le plus concentré !

### Aperçu rapide

C'est le Pinot Noir des vins blancs! Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côteaux les plus escarpés et les mieux exposés.

### A la vigne

Sélection parcellaire de raisins du domaine de la Famille Hugel dont une forte proportion dans le **Schoenenbourg**, fortement marqué par les marnes.

Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

### Vinification

Pressoirs alimentés 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.

> Degré d'alcool	14.07 %
> Sucre résiduel (g/l)	6.5
> Acide tartrique (g/l)	7.81
> pH	3.04
> Age moyen des vignes	35 ans
> Rendement	53 hl/ha
> Cépages	Riesling 100%



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

Robe satinée, intense, au visuel très engageant, attractif, jaune paille avec beaucoup de reflets vert clair, belle brillance et éclat satiné au jambage épais et régulier.

Le bouquet est ouvert, spontané, complexe, expressif et aromatique à souhait, fruité, floral, avec la subtile touche de minéralité rocheuse de terroir complexe et typé de Riquewihr, dans une harmonie heureuse, tendre et fondue; de raisins bien murs, pomme golden, poire, fleurs d'amandier, frangipanier, miel et cire d'abeille.

Au palais, on est subjugué par le caractère et la rectitude de ce Riesling sec, juste ce qu'il faut pour que le palais se réveille, et donne envie de se désaltérer d'un grand vin charpenté, un rien juteux parfaitement équilibré et harmonieux.

La saveur et le gouteux en fin de bouche sont remarquables. Il se goûte très bien actuellement. Vin de haute gastronomie et de garde 5 à 8 ans, servir à 8°.

Poissons de mer, turbot rôtie, raie au beurre noisette, langouste et homard et rivières brochet au riesling, anguille fumée, blanquette de veau, omble chevalier.



@FamilleHugel