



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling GROSSI LAÛE 2010

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

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

Très grand Riesling qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 8 ans et plus. Sa minéralité et sa profondeur en feront alors un vin de grande gastronomie pour viandes blanches, poissons nobles et crustacés.

A la vigne

Issu du cœur du Schoenenbourg terroir historique de Riquewihr, planté presque exclusivement en Riesling depuis des siècles. Terroir de Keuper, marneux, dolomitique et gypseux recouvert de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

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.

| | |
|-------------------------|----------|
| > Degré d'alcool | 13.3 % |
| > Sucre résiduel (g/l) | 6.5 |
| > Acide tartrique (g/l) | 7.93 |
| > pH | 3.09 |
| > Age moyen des vignes | 30ans |
| > Rendement | 45 hl/ha |
| > Cépages | |

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune, vert clair, pistache, aux nuances vertes dominantes, léger jaune pastel, feuille de tilleul à la brillance éclatante et alerte, avec un jambage souple et régulier.

Le bouquet frais, vif, clair, net, franc, direct, agréablement fruité, pomme verte, mélisse, citronnelle, gingembre, cardamome, floral, fleurs de printemps, fleurs d'amandier, primevères, avec une belle expression de minéralité qui marque la typicité du cépage riesling associé à un excellent terroir.

La bouche est vive et fraîche avec une belle vivacité, tension agréable, sensation de vin sec avec une présence de la plus belle des acidités de raisins mûrs, qui entretient la soif tout en ayant une belle tenue avec du corps et de la distinction.

Ensemble bien équilibré, juste et propre, une fin de bouche parfumée et fruitée, claire et limpide. Beau vin bien, typé de son cépage avec la subtile touche de minéralité qui signe les grands vins de garde de ce cépage riesling de grande classe.

Vin qui se goûte parfaitement de suite pour profiter de toute son énergie et de tout son tempérament, mais ce gardera encore 8 à 12 ans pour découvrir son bouquet complexe.

Vin de haute gastronomie à servir à 8.

A boire avec turbot, loup de mer, lotte, homard, langouste, fruits de mer, sandre, brochet.

Après quelques années de garde, avec des volailles rôties, à la crème, carré de veau aux champignons, poitrine de porc.



@FamilleHugel