



# FAMILLE HUGEL



## Riesling GROSSI LAUE 2010

AOC Alsace, Alsace, フランス

グロシ・ローイとはアルザスの言葉で最高の畑を意味し、ドイツでのグロース・ゲヴェックス、ブルゴーニュでのグラン・クリュに相当します。

### 概要

1930年代のレセ・ルウ・エクセフ・ショネル、そして1960年代のレセ・ルウ・ヘ・ルソネル、さらに1989年に350周年を祝したシ・ュヒ・リーに続き、ヒューゲルはグロシ・ローイ(アルザスの言葉で「最高のテロワールの意」)を発表しました。単なる新商品ではなく、歴史ある畑のテロワールに深く根差したヒューゲル家の時を超えた文化的価値への真の回帰を表現したワインです。

### ヴィンテージ

2010年の冬は0℃を下回る日が30日以上も続くという特に厳しい年で、気温もマイナス17℃まで落ち込みました。発芽期は4月8日と早かったのですが、開花時期は6月10日に始まり、低温の影響で約3週間にわたりました。寒く湿気の多い8月から9月の直前までは、7月の天気は例外的に暑く晴れた日が続きました。11月には6週間にわたって一粒の雨も降らないという理想的な天気に戻って来ました。収穫は9月27日に始まり、10月26日まで続きました。素晴らしい酸をともなった熟成度は、過去50年間に於いて最高の記録的なレベルにまで到達し、1996年と極めて似ています。収穫量は平均より30%下回り、ゲヴェルトトラミネールにおいてはさらに下回りました。純粋なフルーツのバランスが素晴らしいワイン。2010年は熟成の可能性を秘めた偉大なクラシックのヴィンテージです。

### ぶどう畑で

特級畑シュナンブールの中心部にある、ヒューゲル家の最良の区画より厳選されたブドウたち。この素晴らしい歴史を持つテロワールは、何世紀にもわたってほとんどリースリングの為に捧げられてきました。シュナンブールの土壌の上層部は第四紀のシリカを含む砂利質層、中心部はコイパー、マール、ドロマイトとジプサム、そしてヴォージュ砂岩層とムッセルカルク層。そして東端部はリアス式の泥石灰岩層から形成されます。これらの地層が見事に重なり合い、豊かな土壌を造り上げています。

### 醸造

収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、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、軽くなる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。このワインにはブショネのリスクがない「ディラムコルク」を使用しています。

### プレゼンテーション

Brochure introducing the Grossi Laue range

ビデオプレゼンテーション: 地質 - 土壌



**ブドウ品種**

Riesling 100%

13.25 ° % VOL.

**仕様書**

残糖: 6,5 g/l

酒石酸度: 7,93 g/l

pH: 3.09

平均樹齡: 30 years old

収量: 45 hl/ha hL/ha

**ビデオ**<https://www.youtube.com/watch?v=FMbG4PuyIM>**1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュブスのテイスティング・コメント**

Young, pale pistachio colour with prevailing green hints, a touch of pastel yellow and lime, lively and star-bright, it clings softly to the glass.

The bouquet is frank, lively, clean and open, with agreeable notes of fruit (green apple, lemon balm, citronella, ginger, cardamom...) and flowers (spring blossom, almond, primrose...) with a finely honed minerality so typical of Riesling from an excellent terroir.

The palate is nicely vivacious and fresh, agreeably dry with the very fine acidity of ripe grapes, still thirst-quenching despite its distinguished body and structure. The wine is crystal-clear, well balanced and harmonious, with a clean, scented finish. A very fine Riesling of great class, with the subtle touch of minerality that will enable it to age well.

Perfectly drinkable already for its energy and character, the complex bouquet will not be revealed before 8 to 12 more years in bottle.

A highly gastronomic wine to be served at 8 ° C, with turbot, sea perch, monkfish, lobster, crayfish, seafood, pike and pike-perch.

After several years in bottle, serve it with roast or creamed chicken, rack of veal with mushrooms, pork belly...

**レビュー & 受賞歴****bettane +  
desseauve**

20/20

"C'est le moment d'apprendre l'alsacien..."

Guillaume Puzzo, Guide Bettane et Desseauve des vins de France

96/100

"This wine has developed a lovely maturity over the years and starts very clear and intense, with nicely spicy and floral flavors on the nose. On the palate, this still developing Schoenenbourg reveals all the characters a grand cru from this exceptional appellation should have: depth, a noble richness, density, concentration, a complex and persistent minerality, a tight and age-worthy structure, and a very long and tension-filled finish."

Stephan Reinhardt, Robert Parker #221

97/100

"The purity of this wine is phenomenal now with sliced apple, melon, mineral and hints of chalk. It 's full-bodied, dense and compacted with a super finish. There is almost a saltiness on the finish. Dried fruits too, such as lemon, lime and papaya. From the best parcel of the Schonenberg. Very long and incredible. Goes on

for minutes. So amazing now but will age forever. I marvel in its complexity and completeness."

James Suckling, Guide to the great wines of Alsace

