



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer GROSSI LAUE 2014

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・シヨネル、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・ユヒ・リーに続き、ヒューケ・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ケ・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年間にお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

地質学的に、スパーレンはアルザスの中でも、土壌の統一性や特にその大きさにおいて(ミルフィーユ状の異なる粘度質土壌が深く重なる、23ヘクタールの粘度質土壌)ユニークな土壌です。それは、浸食により表面に形成された、アンモナイトとベレンナイトの化石を含むジュラ紀の粘度質土壌です。リクヴィールはアルザスの中でも、特に多様性に富んだ土壌を持ち、地質学者やワイン生産者を魅了するお手本のような、唯一のワイン生産の村です。

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

Gewurztraminer 100%

14 ° % VOL.

仕様書

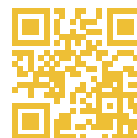
残糖: 16,3 g/l

酒石酸度: 5,62 g/l

pH: 3,55

平均樹齢: 30 years old

収量: 45 hl/ha hL/ha



ビデオ

<https://www.youtube.com/watch?v=k8th2JYQRE>

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

Nature can sometimes be unexpectedly generous to winegrowers. In Alsace, 2010 was a superb vintage of well balanced wines with body, beautiful harmony, freshness and perfect grip.

The colour is intense, with good depth, attractively lively and bright, with pale green, straw and lemon yellow hints. The wine is velvety and clings tightly to the glass.

The bouquet is frank, light and airy, elegant, fresh and distinguished, nicely perfumed and aromatic, yet not heavy or invasive. All the nuances of a young Gewurztraminer are displayed deftly, without over-ripeness : flowers (white rose, jasmine, frangipane, almond blossom, lily...) and fruit (pineapple, mango, passion fruit, kumbawa, bergamot...).

On the palate it is a fine example of harmony and balance, an impressively subtle wine, softly vigorous, velvety, rich and generous yet with an elegant, fresh finish. A little touch of ripe acidity is an invitation to succumb to the charms of this wine, whose finish is as perfumed as its bouquet.

This is a serious wine, foursquare and authentic, that lays bare the art of the winemaker who knows how to let the grapes express, naturally, their quality and character.

A wine to enjoy as soon as possible, although it can be kept 10 to 12 years. It has all the qualities of the 2009 but in a different style, where sophistication is the key word.

Serve it at 8 ° C for any occasion, on its own, as an aperitif, between meals, or with a terrine of duck foie gras, with game or with exotic, mildly spicy dishes, curry, curcuma, tandoori. Enjoy it with desserts, fruit tarts, cakes or with blue cheeses.

