



FAMILLE HUGEL



Pinot Gris JUBILEE 2004

AOC Alsace, Alsace, France

Ce Pinot Gris Jubilee est notre interprétation de la qualité attendue de l'un des plus beaux terroirs à Pinot de Riquewihr: le Pflöstig. Profond et suave, d'une grande complexité, ce vin s'offrira au mieux passé plusieurs années et se gardera des décennies.

Pinot Gris ample et profond mais gastronomique qui se révèle à table!

APERÇU RAPIDE

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux: terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier.

De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

LE MILLÉSIME

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un millésime 2003 d'une précocité record mais avec des volumes fortement réduits et des acidités faibles, 2004 est une année plus dans la norme avec des raisins remarquablement sains au départ, de beaux niveaux d'acidité et des volumes confortables. La météo exceptionnelle du mois de septembre aura décidé de la destinée de ce millésime après un été globalement maussade. L'état sanitaire s'est sensiblement dégradé à partir de la mi-octobre. Un millésime sans VT ni SGN chez nous mais avec de beaux vins classiques d'une grande pureté aromatique.

A LA VIGNE

Issu d'une combinaison des meilleures parcelles du Pflöstig, terroir très calcaire qui lui apporte finesse et minéralité et du Sporen qui lui donne profondeur, suavité et longue aptitude au vieillissement.

VINIFICATION

Nos Pinot Gris JUBILEE sont tous issus des parcelles historiques du Domaine HUGEL, situées pour partie au coeur du Grand Crû Sporen et pour partie dans le lieu-dit Pflöstig. Comme pour l'ensemble de notre production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Des petits récipients sont utilisés pour acheminer les raisins aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débouillage de quelques heures les moûts sont acheminés 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. Légère filtration grossière avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

PRÉSENTATION

Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

CÉPAGE

Pinot gris 100%

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=FU3DiGKOKSI>

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Robe plaisante, jaune paille claire avec une belle brillance et limpidité. Bouquet très délicat, fin, agréable, ouvert, au fruité frais, assez floral sur un ensemble harmonieux et réglissé. L'attaque en bouche est plaisamment fraîche, avec une trame à l'acidité idéale qui donne une agréable sensation de vin fin et raffiné tout en ayant du corps et une bonne charpente. La présentation de l'ensemble est pleine de charme, avec une attitude respectueuse, diplomate qui permet beaucoup de possibilités d'accords de mets et de vins. Se marie bien avec tous les poissons, de mer ou de rivières, homard, crustacés, viandes blanches, veau, volaille, perdreau etc. Servir à 10 ° de suite et dans les 5 ans 2 août 2007

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

