



FAMILLE HUGEL



JUBILEE Pinot Noir 2000

AOC Alsace, Alsace, France

Pinot Noir dense, ample et profond qui chaque année se rapproche plus d'un vin de la Côte d'Or ! Un vrai rouge d'Alsace élevé de 8 à 10 mois en fûts de chêne, partiellement renouvelés.

LE MILLÉSIME

Tous les producteurs du monde du vin ont dû rêver à un millésime inoubliable qu'aurait fait naître l'année 2000. En Alsace, le millésime 2000 est l'un des meilleurs de ces dernières années, avec des volumes raisonnables et de très bons niveaux de maturité pour l'ensemble des cépages. Des pluies fines mi-octobre nous ont empêchés d'obtenir un millésime vraiment extraordinaire, mais, avec des volumes raisonnables et de très bons niveaux de maturité, l'homogénéité est au rendez-vous, même pour les vins les plus simples. Dans notre propre domaine, les résultats sont au-delà de nos espérances avec des petites quantités de SGN qui resteront longtemps dans les mémoires. Les niveaux d'acidité sont excellents et les vins amples et bien équilibrés.

VINIFICATION

Le cépage PINOT NOIR représente désormais 8% de notre production. Vendange comme toujours exclusivement à la main dans des petits récipients. Le JUBILEE provient des meilleures parcelles de notre domaine dans le lieu-dit Pflostig avec des rendements de l'ordre de 40 hl/ha et des degrés supérieurs à 12°. Raisins éraflés et cuvaïson d'environ 2 semaines avec pigeages manuels pour une meilleure extraction. L'élevage se fait alors pendant près de 10 mois en barriques partiellement renouvelées.

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=9oLlSeuebZs>

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Quelle est exquise cette robe à la trame profonde et intense, rouge rubis gorge de pigeon avec une corolle à peine violacée qui souligne une jeunesse éclatante. Bouquet splendide, expressif, riche, avec une palette aromatique large qui laisse deviner un grand vin, largement dominé par les arômes de fruits rouges: framboise, fraise, griotte, rehaussé par des arômes de tabac et de bois de cèdre. Déjà fondu, équilibré, avec un structure souple, tendre, grâce aux tanins à la maturité parfaite et à la chair, la vinosité, qui apporte la charpente et la profondeur. Vin qui nous réjouit déjà, servez-le vers 15 ou 16°. Il nous épatera avec le vieillissement et nous permettra de réaliser qu'un pinot noir d'Alsace peut aussi être un grand vin rouge. A servir avec des viandes rouges ou blanches, rôties, grillées ou avec des jus de viandes: agneau, bœuf, veaux, caille, volailles. 18.2.02

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.

