



HUGEL & FILS  
www.hugel.fr



## Riesling Jubilee 2008

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand cru Schoenenbourg, célèbre depuis le XVIIème siècle. Profond, suave et d'une grande minéralité, il se mariera à merveille avec des plats de poissons de grande gastronomie.

### Millésime

Un copier/coller des conditions climatiques de l'excellent millésime 2007. Après un débourrement tardif fin avril, un mois de mai chaud et ensoleillé, la floraison a débuté le 15 juin en s'étalant sur plus de 15 jours.

Suivent ensuite juillet et août particulièrement frais sans températures réellement élevées. Dès la mi-septembre, un été indien se met en place sans la moindre goutte de pluie, un ciel lumineux mais avec des températures relativement fraîches.

Résultat: des raisins qui ont connu une lente maturation avec au final un état sanitaire parfait et d'excellents niveaux d'acidité. Fin octobre des VT et SGN d'anthologie avec des richesses records tant au niveau des sucres que de l'acidité.

En Alsace, le millésime 2008 semble très bien né, voire exceptionnel.

### 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.

### A la vigne

Issu du coeur 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	12.3 %
> Sucre résiduel (g/l)	2.8
> Acide tartrique (g/l)	8.04
> pH	3,03
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	45 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



### Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe intense, jaune paille clair, avec quelques nuances vertes, en complément, belle brillance vive avec un jambage onctueux et gras.

Le bouquet subtilement fruité pêche jaune, abricot, est déjà bien ouvert et expressif avec une minéralité caractéristique, qui ne laisse aucun doute du cépage riesling associé à un beau terroir qui annonce la signature d'une belle minéralité de roche, une nuance de terpène et de truffes blanches.

Vin agréablement sec, racé, avec du tempérament, bien charpenté, complexe avec une bonne persistance aromatique.

Très beau vin classique bien typé du Grand Cru Schoenenbourg à Riquewihr.

Prêt à être apprécié et bu, de garde 3 à 5 ans.

Servir à 8° avec des crustacés, fruits de mer, poissons fumés, anguille, hareng, et dans 3 à 4 ans avec les poissons en sauces, rôtis, turbot, lotte, homard, langouste. Vin de haute gastronomie.