



FAMILLE HUGEL

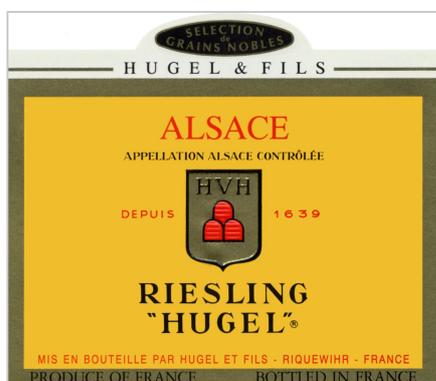


Riesling SGN 1988

AOC Alsace, Alsace, France

Grande spécialité depuis plusieurs générations de la famille Hugel, qui a rédigé la loi sur les Vendanges Tardives et les Grains Nobles.

Vin d'une grande suavité et d'une incroyable longévité qui "digère son sucre" avec le temps. Le plus rare des SGN



APERÇU RAPIDE

C'est le SGN dont nous sommes les plus fiers car produit en moyenne 2x par décennie !

Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Très capricieux pour le développement de la pourriture noble, il exprime la quintessence du Schoenenbourg.

LE MILLÉSIME

Le premier de la fameuse trilogie 1988-1989-1990. Les conditions météorologiques extrêmement favorables, surtout en arrière-saison, ont permis une maturité exceptionnelle avec de bons niveaux d'acidité et un excellent état sanitaire. Grâce à un été indien, nous avons interrompu nos vendanges fin octobre pour les reprendre le 7 novembre avec des résultats exceptionnels. Le développement de la pourriture noble nous a permis de produire, pour la première fois depuis 1976, des quantités appréciables de vins de SELECTION DE GRAINS NOBLES et un RIESLING VENDANGE TARDIVE très marqué par la pourriture noble.

A LA VIGNE

Issu du cœur des plus vieilles parcelles de notre domaine dans le Schoenenbourg, terroir historiquement dédié au Riesling.

Raisins rentrés en toute fin des vendanges pour allonger encore le cycle végétatif.

Sélection très stricte de grappes flétris par la pourriture noble.

Date de récolte : 9. Nov. 1988 Alcool potentiel : 18°1

VINIFICATION

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

Riesling 100%

13.7° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 94 g/l

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 14 hl/ha hL/ha

VIDÉO

http://www.youtube.com/watch?v=CQv2FZ_tkeQ

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

Jaune or très prononcé sans reflet vert. Très concentré et intense, disque gras et épais. Très belle brillance. Arômes de surmaturité, de miel, de coing, de figues, avec une touche de parfums très aériens, d'agrumes confits. Moelleux jusqu'au liquoreux avec pas mal de sucre restant mais sans lourdeur. Bien équilibré grâce à la nervosité et la vivacité du cépage Riesling, qui bien que surmûri garde son caractère et sa personnalité. Fondu et harmonieux, vin à boire et qui pourra se garder 5 à 10 ans sans risque. A boire avec foie gras, foie d'oie poêlé, tarte à la rhubarbe, fraise, ou juste pour lui même pour se faire plaisir. Belle réussite où le cépage est bien respecté.

10 juillet 1996

Famille Hugel

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

