



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer JUBILEE 2005

AOC Alsace, Alsace, France

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand cru Sporen, célèbre depuis le XVIIème siècle. Profond, suave et envoutant, il reste néanmoins élégant et d'une complexité rare qui, comme tout grand vin, s'exprime dans le temps.

APERÇU RAPIDE

Très grand Gewurztraminer qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 10 ans et plus. Sa profondeur et sa suavité en font alors un vin de grands moments.

LE MILLÉSIME

Un millésime dont la qualité s'est dévoilée au fur et à mesure des vendanges. Un véritable été indien jusqu'à la fin des vendanges nous a permis de rentrer sereinement nos meilleures parcelles dans des conditions optimales. Tout indique que 2005 sera une grande année, raisins sains et mûrs avec un beau support acide. Grande pureté aromatique avec une classe qui nous rappelle les meilleurs. La cerise sur le gâteau en fin de la récolte avec la production de Vendange Tardive dans les trois cépages et même une petite quantité de Sélection de Grains Nobles en gewurztraminer constatée par l'INAO à 23° potentiels

A LA VIGNE

Issu du coeur du Sporen dont nous exploitons la majorité des 4.84 hectares du terroir originel. Sols argilo-marneux du lias, décalcifiés en surface, très profonds et exceptionnellement riches en acide phosphorique

VINIFICATION

Nos Gewurztraminer JUBILEE sont issus des parcelles historiques du Domaine HUGEL, situées au coeur du Grand Crû Sporen. 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 débordage 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

Gewurztraminer 100%

13.1° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 13.8 g/l

Acidité tartrique: 4.9 g/l

pH: 3.54

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 40 hl/ha hL/ha

VIDÉO

http://www.youtube.com/watch?v=l8WPbI_2Evw



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

La robe est super jeune et fringante de reflets verts en majorité malgré une profondeur et une intensité qui laissent entrevoir beaucoup de qualités pour son évolution future. Vin qui s'offre sans détour avec une désinvolture saisissante, adorablement parfumé et aromatique de fruits frais, mangue, litchi, fruit de la passion, papaye, et un bouquet de fleurs où domine la rose, l'églantine, l'aubépine, la fleur d'amandier et plein de senteurs orientales. Au palais c'est une caresse d'affection, tendre, suave, velouté avec une force et puissance aromatique que seul le gewurztraminer est capable de vous offrir. Vin bien harmonieux, bien équilibré avec une finale souple mais avec une élégance fraîche et jeune. Belle réussite d'un gewurztraminer haut de gamme, à boire dès maintenant et de garde 10 ans. A boire à 8° pour lui même en apéritif, entre les repas ou avec des plats de poissons ou viandes avec des sauces relevées ou épicés, foie gras. 3 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.

