



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2018 Un kaléidoscope de l'Alsace dans un verre !

La parfaite introduction aux vins de la Famille Hugel, apprécié dans le Monde entier. Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le GENTIL "HUGEL" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "Gentil". Un superbe vin de plaisir !

Millésime

Si la petite récolte de 2017 avait laissé de la frustration, 2018 l'a balayée avec une récolte d'anthologie ! Ce millésime attendu comme culte avait pourtant mis du temps à démarrer avec un débourrement tardif au 10 Avril. Mais les conditions de chaleur qui se sont poursuivies loin après les vendanges ont accompagné la vigne pour offrir un millésime d'une précocité inégalée. Floraison terminée au 5 Juin après 10 jours. Croissance foliaire ultra rapide et développement record nous ont fait courir derrière toute la saison. Les vendanges commencées au 5 Septembre (un record de précocité) amèneront leur lot de belles surprises ; les Pinot Noirs et les moelleux et liquoreux sont les véritables stars de cette année hors du commun. 2018 est un millésime solaire, les vins sont riches, mais sans excès. 2018 sera grand !

Aperçu rapide

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.

Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

A la vigne

Un vin kaléidoscope, issu de parcelles à dominante argilo-calcaires autour de Riquewihr et au sud de Colmar.

Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

Vinification

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques 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 22 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. Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	12.79%
> Sucre résiduel (g/l)	4.3
> Acide tartrique (g/l)	6.06
> pH	3.2
> Age moyen des vignes	26 ans
> Rendement	65 hl/ha

> Cépages		
- Gewurztraminer 21.6%	- Muscat 4.8%	- Riesling 23.3%
- Pinot Gris 18.4%	- Sylvaner 21.4%	- Pinot Blanc 10.5%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

C'est avec plaisir que je goute le Gentil 2018, année remarquable avec une belle maturité avec une vendange très saine aux raisins qui livrent avec pureté et sincérité leurs fruité et typicité.

Dans cette belle année, le Gentil, vins d'assemblage de plusieurs cépages Alsacien, jeune, fringant, jaune clair aux reflets vert, feuille de tilleul, primevère avec un bel éclat et une brillance alerte jeune et cristallin.

Bouquet jeune et frais, spontané, expressif aromatique agréablement parfumé : pommes verte, poire, litchi, fruits de la passion, rose et une fine nuance muscaté

Au palais, il a un touché bien plaisant sec, juste ce qu'il faut pour réveiller les papilles et entretenir la soif, tendre, fondu et harmonieux avec une finale tout en élégance, harmonie avec une belle pureté aromatique.

Vin à boire dès réception mais ce millésime 2018 lui donne aussi du charme, de l'ampleur et du caractère. Vin qui peut accompagner une grande diversité de plat, très diplomate, servez-le à 8°.

Huitres, coquillages, fruits de mer, poissons cru, sushi, mariné, carpaccio de langoustines, coquilles Saint Jacques, poissons grillés, sauce nage ou légèrement crémée.

Idéal avec des cuisines un peu épicées : orientale, indienne, marocaine, mexicaine.

Avec des viandes blanches veau, porc et volaille, perdreaux, faisan.



@FamilleHugel