



FAMILLE HUGEL



Pinot Blanc HUGEL 2018

AOC Alsace, Alsace, France

C'est désormais le cépage le plus planté en Alsace. Délicat et charpenté, ce vin est tout en finesse, à la fois ample et désaltérant. Idéal pour toute occasion où un vin blanc sec s'impose : buffet campagnard, viandes blanches, poissons et crustacés.

APERÇU RAPIDE

C'est le cépage le plus consensuel des vins d'Alsace et aussi le plus constant d'année en année.

LE MILLÉSIME

2017 aura été un millésime de montagnes russes émotionnelles sans précédent.

L'année avait bien commencée avec de bonnes pluies en hiver et un débourrement rapide et général pour un début de printemps idéal.

Dans la nuit du 19 au 20 Avril, l'Alsace vit son pire gel de ces 30 dernières années. Les dégâts sont énormes mais très variables avec des destructions allant de 0 à 80% selon les secteurs. Riquewihr est sévèrement touché. S'en suit plusieurs jours d'arrêt du cycle végétatif et la fleur débute au 31 Mai. Avec un rythme de métronome, des précipitations absolument parfaites entraînent un développement spectaculaire de la vigne tout au long de l'été. Et ce avec une pression de maladies quasi inexistantes. On n'ose plus être optimistes mais ça sent bon!

Les vendanges ouvrent le 31 Août ! Nous commencerons au 12 Septembre sous un soleil radieux. Grêle au 17 Septembre ! Du jamais vu là encore ! Décidément 2017 réserve encore des rebondissements. Au final peu ou pas de dégâts à l'exception d'une parcelle du Pflostig rentrée le lendemain même. Ouf.

La fin de vendange se déroule sous un temps merveilleux avec, cerise sur le gâteau deux très belles Vendanges Tardives, Gewurztraminer et Pinot Gris. On revient de loin, mais les vins sont très beaux, 2017 sera grand !

A LA VIGNE

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 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.

Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

13.49 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1.3 g/l

Acidité tartrique: 5.63 g/l

pH: 3.30

Âge moyen des vignes: 27 ans

Rendement: 60 hL/ha



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.



POTENTIEL DE GARDE

A boire dans 1 année, 2 à 3 ans, 5 ans

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.

