



FAMILLE HUGEL



Pinot Gris JUBILEE 2000

AOC Alsace, Alsace, France

Ce Pinot Gris Jubilee est notre interprétation de la qualité attendue de l'un des plus beaux terroirs à Pinot de Riquewihr: le Pflostig. Profond et suave, d'une grande complexité, ce vin s'offrira au mieux passé plusieurs années et se gardera des décennies.

Pinot Gris ample et profond mais gastronomique qui se révèle à table!

LE MILLÉSIME

Tous les producteurs du monde du vin ont dû rêver à un millésime inoubliable qu'aurait fait naître l'année 2000. En Alsace, le millésime 2000 est l'un des meilleurs de ces dernières années, avec des volumes raisonnables et de très bons niveaux de maturité pour l'ensemble des cépages. Des pluies fines mi-octobre nous ont empêchés d'obtenir un millésime vraiment extraordinaire, mais, avec des volumes raisonnables et de très bons niveaux de maturité, l'homogénéité est au rendez-vous, même pour les vins les plus simples. Dans notre propre domaine, les résultats sont au-delà de nos espérances avec des petites quantités de SGN qui resteront longtemps dans les mémoires. Les niveaux d'acidité sont excellents et les vins amples et bien équilibrés.

VINIFICATION

Nos Pinot Gris JUBILEE sont tous issus des parcelles historiques du Domaine HUGEL, situées pour partie au coeur du Grand Crû Sporen et pour partie dans le lieu-dit Pflostig. 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 débourbage 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.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=FU3DiGKOKSI>

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Robe intense presque soyeuse, jaune paille avec une tombée de larme brillante et serrée. Un vrai bouquet d'arômes divers de fleurs ou domine la fleur d'acacia et de fruits bien mûrs: abricot confit, un petit peu miellé associé à une nuance de zan. Ample, charnu, velouté, bien charpenté avec une trame opulente parfaitement complétée par un soutien sec qui lui apporte une acidité noble qui est la bienvenue. Très bien équilibré, ce pinot gris est un grand vin de garde qui sera à son apogée dans 3 à 6 ans et accompagnera avantagement des terrines de foie gras, de gibiers, homard, langoustes, crabes, ainsi que des viandes blanches: veau, volailles, et après 6 à 10 ans les truffes noires. Servir à 10° C 6 Juin 2002 Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

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.

