



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling Estate 2013

Sélection parcelle du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les marnes de Riquewihr, confèrent à ce Riesling une minéralité caractéristique de ces grands terroirs.

Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie.

Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure.

Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

Aperçu rapide

C'est le Pinot Noir des vins blancs! Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côteaux les plus escarpés et les mieux exposés.

A la vigne

Sélection parcelle de raisins du domaine de la Famille Hugel dont une forte proportion dans le **Schoenenbourg**, fortement marqué par les marnes.

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

Vinification

Pressoirs alimentés 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.

> Degré d'alcool	12.6 %
> Sucre résiduel (g/l)	5.1
> Acide tartrique (g/l)	7.41
> pH	3.23
> Age moyen des vignes	33 ans
> Rendement	52 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%

**bettane +
desseauve**
15,5/20



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe satinée, intense, au visuel très engageant, attractif, jaune paille avec beaucoup de reflets vert clair, belle brillance et éclat satiné au jambage épais et régulier.

Le bouquet est ouvert, spontané, complexe, expressif et aromatique à souhait, fruité, floral, avec la subtile touche de minéralité rocheuse de terroir complexe et typé de Riquewihr, dans une harmonie heureuse, tendre et fondue ; de raisins bien murs, pomme golden, poire, fleurs d'amandier, frangipanier, miel et cire d'abeille.

Au palais, on est subjugué par le caractère et la rectitude de ce Riesling sec, juste ce qu'il faut pour que le palais se réveille, et donne envie de se désaltérer d'un grand vin charpenté, un rien juteux parfaitement équilibré et harmonieux.

La saveur et le gouteux en fin de bouche sont remarquables. Il se goûte très bien actuellement.

Vin de haute gastronomie et de garde 5 à 8 ans, servir à 8°.

Poissons de mer, turbot rôti, raie au beurre noisette, langouste et homard et rivières brochet au riesling, anguille fumée, blanquette de veau, omble chevalier.



@FamilleHugel