



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris Classic 2014

Le Pinot Gris est un vin de texture, puissant. Tout en ampleur, ce vin que Famille Hugel aime sec et gastronomique est un superbe partenaire de jeu avec des volailles, des poissons, des champignons et des sauces crémees.

Millésime

Hiver exceptionnellement doux, avec quasiment pas de gel. Débourrement très précoce vers le 21 mars avec 2 mois d'angoisse mais finalement pas de gel de printemps.

Début de floraison très précoce, vers le 30 mai, laissant présager d'une récolte hyper précoce comme en 2003. Fleur très hétérogène et espacée sur 2 semaines, avec un peu de coulure surtout sur les Gewurztraminer.

Juillet avec une pluviométrie record (147 mm) ainsi que le début août, avec des températures fraîches, qui ont finalement retardé la maturation.

Le mois de Septembre, très sec (27 mm) et des températures sans excès, ont donné des conditions idéales et permis une lente fin de maturation.

Vendanges débutées le 16 septembre et finies le 16 octobre avec des rendements très faibles, même inférieurs à ceux de 2013 et 2010. Acidités élevées, état sanitaire parfait, superbe maturité, 2014 sera un millésime d'anthologie, surtout pour le Riesling.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique toujours sec, il s'harmonise parfaitement avec terrines, viandes blanches et poissons en sauce. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Part importante de raisins du domaine, 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

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir. Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débouillage 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	13%
> Sucre résiduel (g/l)	6.9
> Acide tartrique (g/l)	6.32
> pH	3.31
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	55 hl/ha
> Cépages	Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe encore bien jeune, alerte et intense, aux nuances vert pistache dominant et quelques reflets jaune paille, bonne brillance, le jambage est attrayant et régulier.

Nez fondu, tendre souple, bien aromatique, ouvert, expressif, avec une belle fraîcheur et vivacité.

Fruité de pêche jaune, pomme golden, mirabelle, réglisse délicate, un peu beurre frais, amande fraîche, miel d'acacia, bouquet franc, clair et pur.

Au palais, le touché est suave, souple, caressant, avec un bel équilibre assez juteux, à la fin de bouche élégante et une bonne sensation rafraîchissante.

Bien que jeune, c'est un vin qui se goûte bien, de garde 3 ans, beau vin bien typé de repas gastronomique avec des poissons de mer ou de rivières aux sauces, écrevisses, ou homardine, ou épicées, curry d'agneau, filet de rouget au curcuma, lotte au safran, mais sera un bon compagnon pour les volailles, faisan et viande blanche. Côte de veau aux champignons des bois, terrines de gibier, foie gras de canard.

Peut aussi accompagner certains fromages un peu relevés, Bleu de Bresse, Fourme d'Ambert, Livarot, Pont-l'èveque. Servir à 8°.



@FamilleHugel