



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris Grossi Laüe 2011

Grossi Laüe signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne

Millésime

Hiver 2011 rigoureux avec 26 jours sous zéro. Débourrement précoce le 7 avril, mai chaud et sec et une floraison avec 15 jours d'avance. Été frais, maussade et humide. Retour à une météo idyllique 2 semaines avant les vendanges débutées le 12 septembre et qui se sont déroulées sans aucune précipitation du début à la fin. Maturités record, volumes confortables et acidités souples. Vins charmeurs, d'approche facile et précoce, à boire dès leurs sorties.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux: terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Issu d'une combinaison des meilleures parcelles du Pflostig, terroir très calcaire qui lui apporte finesse et minéralité et du Sporen qui lui donne profondeur, suavité et longue aptitude au vieillissement.

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). Sur ce millésime, pas de malo ni de batonage des lies. Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente. Toutes les bouteilles ont été bouchées avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	14.8%
> Sucre résiduel (g/l)	9
> Acide tartrique (g/l)	5.6
> pH	3.5
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	40 hl/ha
> Cépages	Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe encore très jeune vive et alerte aux reflets vert dominant, bonne intensité et profondeur, brillance cristalline, argentée, très vivante, au jambage épais et suave sans lourdeur.

Bouquet très expressif, surprenant par sa fraîcheur et son fruité juvénile, pur, il donne avec spontanéité tous les arômes fruités et floraux d'un vin prometteur, racé et de grande classe. Aromatique, parfumé juste ce qu'il faut pour vous captiver : Pêche blanche, Reine Claude, abricot, figue fraîche, fleur d'acacia, bois de réglisse, miel de fleurs, fleur d'oranger, cédrat, bois de santal.

Au palais, c'est avec générosité, suavité, tendresse et vinosité qu'il se faufile dans vos papilles gustatives tout en étant frivole, gai, joyeux et sec.

La finale est très longue charnue, et ample.

Vin qui se goûte superbement bien malgré une jeunesse évidente qui nous ravi mais c'est aussi un vin de garde 5 à 10 ans.

Vin de gastronomie, c'est un bel exemple d'un pinot gris qui a du fond et de la générosité tout en se goutant sec.

A boire à 5° avec des plats assez gouteux et riches, viande de veau, porc, faisan, perdreaux, truffes noires surtout lorsqu'il aura entre 5 et 12 ans de garde. Terrine de viande gibiers au foie gras.

Poisson gouteux et relevé un peu épicé, curcuma, safran, poivre rose, rouget, homard langoustine, écrevisse Le foie gras en terrine ou foie poêlé pour ceux qui n'aiment pas les vins moelleux.



@FamilleHugel