



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gewurztraminer GROSSI LAUE 2010

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

Millésime

L'hiver 2010 fut particulièrement rigoureux avec plus de 30 jours sous zéro et un minimal de -17°. Débourrement précoce le 8 avril et une floraison entamée le 10 juin qui va s'étaler sur près de 3 semaines avec des températures fraîches. Mois de juillet exceptionnellement chaud et ensoleillé suivi d'un mois d'août frais, maussade et pluvieux qui va se prolonger début septembre. Retour à une météo idyllique à partir du 11 septembre sans aucune précipitation pendant 6 semaines. Début des vendanges le 27 septembre qui finiront pour nous le 26 octobre. Maturités record, les plus élevées depuis 50 ans avec des acidités élevées, similaires à 1996. Volume moyen de la récolte réduit de près de 30%, encore plus marqué pour le Gewurztraminer.

Vins superbes avec de magnifiques équilibres, de la pureté et du fruit. Un grand millésime classique avec de bons potentiels de garde.

Aperçu rapide.

Très grand Gewurztraminer qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 10 ans et plus. Aussi grand que 2009 et avec un style différent où le raffinement est au rendez-vous.

A la vigne

Issu du cœur du Sporen, terroir de marnes du Lias, dont nous exploitons la majorité des 4.84 hectares du terroir original. Sols argilo-marneux du lias, décalcifiés en surface, très profonds et exceptionnellement riches en acide phosphorique.

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. Les demi-bouteilles ont été bouchées avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon. Ceci afin d'éviter une évolution prématurée sur ce format.

| | |
|-------------------------|---------------------|
| > Degré d'alcool | 14 % |
| > Sucre résiduel (g/l) | 16.3 |
| > Acide tartrique (g/l) | 5.62 |
| > pH | 3.55 |
| > Age moyen des vignes | 30 ans |
| > Rendement | 45 hl/ha |
| > Cépages | Gewurztraminer 100% |



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Le challenge est de taille "comment au moins être aussi bon et juste que le 2009" ?

La nature est quelquefois spontanément généreuse envers le vigneron. 2010 est un superbe millésime en Alsace. Bien équilibré, avec du corps et surtout une belle harmonie avec de la fraîcheur et une bonne tension. Robe intense bien dense, aux nuances de couleurs vert clair, jaune paille, citron jaune, avec un bel éclat de brillance dynamique. Un jambage épais, serré et velouté.

Bouquet aérien, élégant, racé, clair franc, bien parfumé et aromatique sans être pesant ou envahissant. Il a tous les parfums juvéniles du cépage gewurztraminer, parfaitement préservés sans avoir de surmaturité.

Floral, rose blanche, jasmin, frangipanier, fleurs d'amandier, lys, fruité, ananas, mangue, fruits de la passion, kumbawa, bergamote.

En bouche c'est un exemple d'harmonie et d'équilibre. Il laisse une impression de vin raffiné, velouté, tendre, séveux, ample, généreux, tout en finissant élégamment frais, sur une petite tension avec la bonne acidité qui donne envie de se laisser charmer par la fin de bouche aussi parfumée que le bouquet.

C'est un vin sérieux, enjoué et authentique qui permet de voir tout l'art du vinificateur qui sait amener des raisins à exprimer naturellement leurs qualités et typicités.

Vin à boire dès que possible et peut se garder 10 à 12 ans. Aussi grand que 2009 et avec un style différent où le raffinement est au rendez-vous.

A boire pour lui-même à tout moment, en apéritif, entre les repas, ou avec une terrine de foie gras de canard, de gibiers, avec des tartes aux fruits ou avec des plats de cuisine exotique aux épices douces, curry, curcuma, tandoori. Desserts, tartes aux fruits, cakes, fromages à pâtes persillées. Servir à 8°