



# FAMILLE HUGEL



## Gewurztraminer VENDANGE TARDIVE 1994

AOC Alsace, Alsace, France

*Grande spécialité depuis plusieurs générations de la famille Hugel, qui a rédigé la loi sur les Vendanges Tardives.*

*Vin d'une puissance et d'une longévité hors du commun à déguster religieusement pour lui-même lors d'une grande occasion.*

### APERÇU RAPIDE

Ces vins issus de raisins surmaturés sur pied sont récoltés bien après les vendanges classiques et que dans les grandes années. L'action de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) leur confère une aptitude au vieillissement quasi illimitée. Ils font partie de l'élite des plus grands vins de France.

### LE MILLÉSIME

Année irrégulière en Alsace avec de bonnes surprises. Précocité dès le débourrement, floraison parfaite suivie d'un été torride. Septembre humide avec un début des vendanges le 28. Etats sanitaires très variables selon la charge des vignes mais maturités satisfaisantes sauf pour certains lots de Rieslings. Retour de conditions météo exceptionnelles début octobre nous permettant de produire des vins de VENDANGE TARDIVE. Grande année pour le Gewurztraminer.

### A LA VIGNE

Nos Gewurztraminer VENDANGE TARDIVE sont tous issus des plus vieilles parcelles du Domaine HUGEL, situées au coeur du Grand Cru Sporen dont nous exploitons la plus grande partie des 4.84 hectares du terroir original.

Date de récolte : 18, 23 & 26. Oct.1994

Alcool potentiel : 17°

### VINIFICATION

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 débouillage 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

Gewurztraminer 100%

**12.5° % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 76 g/l

Âge moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 22 hl/ha hL/ha

### 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.



**DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989**

Couleur très profonde et intense, jaune or très brillant et étincelant. Jambage épais et très lent. Bouquet très expressif, grande complexité tout en étant parfaitement équilibré, fondu et harmonieux. Tout en élégance. Confiture de coings, mangue, miel d'acacia, fleurs de réséda, jasmin et rose, cannelle et noix de muscade. Moelleux, tendre, charmeur, savoureux. Equilibre et harmonie idéaux entre le corps, la charpente, les sucres restant naturels, et la petite présence de vivacité en fin de bouche qui enveloppe tout le palais. Vin qui commence à bien se goûter mais peut se garder 8 à 10 ans. A boire pour lui-même en apéritif ou à toute heure de la journée si vous voulez vous faire plaisir. Avec du foie gras de canard ou d'oie. Avec des desserts pas trop sucrés : tarte aux fruits, pommes, poires, mirabelles, ananas, pêches, abricots, etc. 10.07.96

**Famille Hugel**

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr  
Tel. +33389479215 - info@hugel.com  
hugel.com

