



FAMILLE HUGEL



HUGEL Riesling 2004

AOC Alsace, Alsace, France

Le grand cépage de la vallée du rhin alliant finesse et élégance avec une grande minéralité.

Vin gastronomique par excellence pour spécialités alsaciennes et produits de la mer.

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.

LE MILLÉSIME

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un millésime 2003 d'une précocité record mais avec des volumes fortement réduits et des acidités faibles, 2004 est une année plus dans la norme avec des raisins remarquablement sains au départ, de beaux niveaux d'acidité et des volumes confortables. La météo exceptionnelle du mois de septembre aura décidé de la destinée de ce millésime après un été globalement maussade. L'état sanitaire s'est sensiblement dégradé à partir de la mi-octobre. Un millésime sans VT ni SGN chez nous mais avec de beaux vins classiques d'une grande pureté aromatique.

A LA VIGNE

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

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques 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.

PRÉSENTATION

Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

CÉPAGE

Riesling 100%

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

Robe prometteuse à souhait, de magnifiques reflets vert clairs, pistache avec une forte brillance. Rien qu'au nez les sens se réveillent et s'animent, l'expression est d'une vivacité, avec cette pointe d'arrogance que seul le cépage riesling à l'expression variétal peut se permettre sur un support de confiance et de jeunesse inconsciente. Très fruité et floral, pur et franc expressif sans être concentré mais une finesse plaisante. Référence idéale de riesling sec, clair, juste, précis qui tout en gardant son tempérament fort du cépage riesling où la vivacité et la fraîcheur s'imposent avec en fin de bouche une explosion fruitée et parfumée tout en étant gouleyant et désaltérant. Vin à boire de suite pour apprécier sa jeunesse et son coté fringant, style représentatif de ce qu'on souhaite rencontrer régulièrement. Le millésime 2004 est parfait pour cela. A boire à 8° avec poisson fumé, poché, meunière, à la crème, entrées de repas. Pourrait se garder 3 à 4 ans

16 mai 2005

Famille Hugel

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

