



# FAMILLE HUGEL



## Gewurztraminer SGN S 2009

AOC Alsace, Alsace, France

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

### APERÇU RAPIDE

Récolté grain à grain en triant à la vigne avec une minutie extrême les baies flétries sur pied. 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

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.

### A LA VIGNE

Nos Gewurztraminer SELECTION DE GRAINS NOBLES sont tous issus des plus vieilles parcelles du Domaine HUGEL, situées au coeur du Grand Crû Sporen dont nous exploitons la majorité des 4.84 hectares du terroir original.

Date de récolte : 15 Octobre 2010 Alcool potentiel : 20.1°

### VINIFICATION

Cette cuvée est une sélection encore plus stricte de gains flétris par la pourriture noble et méticuleusement récoltés un à un.

Des petits récipients sont utilisés pour acheminer les raisins aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Pressurage très lent pour extraire des baies flétries toute leur substance. 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.

Production confidentielle d'à peine plus de 1000 bouteilles.

### PRÉSENTATION

Géologie et terroirs de Riquewihr

#### 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.



## CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

**11.90 % VOL.**

## DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 139 g/l

Acidité tartrique: 6.57 g/l

pH: 3.70

Âge moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 7 hl/ha hL/ha

## VIDÉO

<https://youtu.be/9tWnIU3O9TA>

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

C'est avec beaucoup d'humilité et de respect que je vais essayer de faire un commentaire de ce monument de vin liquoreux d'Alsace.

Dès le visuel je suis subjugué de par sa robe dense, soyeuse, jaune paille, or clair scintillant, qui éclate de jeunesse et de vie avec un jambage très suave, crémeux et tout de même dynamique.

Le bouquet et un feu d'artifice de parfums caressants, aériens, captivants, ouvert, sincère avec une pureté de cristal de roche, parfaitement aromatique avec la plus belle des expressions de gewurztraminer floral, fruité, roses fraîches, jasmin, lys, frangipanier, fruits de la passion, mangue, abricot, miel d'acacia, ananas, kumquats, cédrat, cardamome, avec la bonne surmaturité de figes, raisins de Corinthe légèrement safrané.

Le palais est le palais des milles et un plaisir des sens !

Les papilles gustatives s'affolent et se régalent, les parfums explosent et s'éclatent en myriade de sensations savoureuses et voluptueuses, le cerveau jubile, ne peut plus analyser ou réfléchir, il se laisse inonder par le recevoir, le percevoir, la jouissance.

Dans un ensemble moelleux, doux, élégant, délicat, caressant et voluptueux.

Merveille de vin d'Alsace liquoreux qu'il vous faut absolument goûter et boire dès que vous l'aurez dans votre cave.

Vin de garde 10, 20, 30 ans à boire entre 7° et 10°

Vin que vous pouvez boire pour lui-même ou avec une terrine de foie gras ou foie d'oie poêlé.

## Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr

Tel. +33389479215 - [info@hugel.com](mailto:info@hugel.com)

[hugel.com](http://hugel.com)   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

