FAMILLE HUGEL
ALSACE - FRANCE

## Pinot Gris Classic 2016

Le Pinot Gris est un vin de texture, puissant. Tout en ampleur, ce vin que Famille Hugel aime sec et gastronomique est un superbe partenaire de jeu avec des volailles, des poissons, des champignons et des sauces crémées.

### Millésime

Après trois millésimes de toutes petites récoltes, on peut dire que 2016 a été un millésime généreux! Contrairement à la majorité des vignobles français, sévèrement touchés par la grêle, le gel, l'Alsace est probablement la plus chanceuse des régions viticoles cette année.
On peut diviser ce millésime en deux : un début d'année où le temps a été préoccupant puis une évolution positive à partir de la fin juin.
Le printemps ne s'est pas déroulé sans entraves, avec quelques alertes au gel en avril et début mai, ce, après l'un des hivers les plus doux depuis 20 ans. Heureusement, le débourrement de nos vignes n'a commencé que vers le 12 avril.
Le mois de Juin a été le plus humide (157mm) depuis des décennies! L'attention de chaque instant portée au vignoble a été essentielle face à une épidémie de mildiou extrêmement rare dans la région. Le soleil éclatant n'est arrivé qu'à la fin du mois de juin, juste à temps pour une floraison parfaite entre le 17 et le 21 juin.
L'été qui a suivi s'est avéré très chaud et sec, et les vendanges se sont déroulées sous un temps beau et frais (seulement trois jours de pluie en 7 semaines) qui a permis de maintenir un état sanitaire parfait sur l'ensemble des cépages. En raison du millésime tardif, les vendanges n'ont commencé que le 27 septembre, c'est ainsi l'une des campagnes les plus tardives et les plus longues de ces dernières années.
2016 est le premier millésime depuis plus d'une décennie où nous ne produirons aucun vin issu de raisins botrytisés (VT et SGN).

### Aperçu rapide

Riche et ample quoique toujours sec, il s'harmonise parfaitement avec terrines, viandes blanches et poissons en sauce. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

### A la vigne

Part importante de raisins du domaine, 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

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir. Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.
Après débourbage 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. Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

| | |
|---|---|
| › Degré d'alcool | 13.35% |
| › Sucre résiduel (g/l) | 7.2 |
| › Acide tartrique (g/l) | 5.71 |
| › pH | 3.3 |
| › Age moyen des vignes | 26 ans |
| › Rendement | 55 hl/ha |
| › Cépages | Pinot Gris 100% |

### Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe, scintillante en pleine jeunesse, intense aux nuances de vert clair, pistache, feuille de tilleul et quelques reflets jaune de primevère.
Le jambage est scintillant, argenté, dense et chatoyant.
Nez parfumé et bien aromatique, fondu, encore un peu sur la réserve, tendre
Fruité de pêche jaune, poire, mirabelle, bois de réglisse, amande douce fraîche, miel d'acacia, bouquet bien équilibré et frais.
Au palais le touché est suave, souple, caressant, velouté, ample, gouteux, une belle vinosité tout en étant fin, raffiné, expressif et aromatique et bien prolongé par une acidité rafraichissante.
Beau vin de Pinot gris certainement encore un peu jeune avec une bonne réserve pour le futur. De garde 3 à 6 ans.
Vous pouvez tout de même le boire de suite avec des poissons de mer ou de rivière aux sauces d'écrevisses ou homardine ou bien épicées : curry d'agneau, filet de rouget au curcuma, lotte au safran. Puis avec un peu de vieillissement sera un bon compagnon pour les volailles, faisans et viandes blanches. Côte de veau aux champignons des bois, terrines de gibier, foie gras de canard.
Servir à 8°.