FAMILLE HUGEL

Gentil HUGEL 2008

AOC Alsace, Alsace, France

Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le gentil "Hugel" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "gentil".

APERÇU RAPIDE

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.
Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

LE MILLÉSIME

Un copier/coller des conditions climatiques de l'excellent millésime 2007. Après un débourrement tardif fin avril, un mois de mai chaud et ensoleillé, la floraison a débuté le 15 juin en s'étalant sur plus de 15 jours. Suivent ensuite juillet et août particulièrement frais sans températures réellement élevées. Dès la mi-septembre, un été indien se met en place sans la moindre goutte de pluie, un ciel lumineux mais avec des températures relativement fraîches. Résultat: des raisins qui ont connu une lente maturation avec au final un état sanitaire parfait et d'excellents niveaux d'acidité. Fin octobre des VT et SGN d'anthologie avec des richesses records tant au niveau des sucres que de l'acidité. En Alsace, le millésime 2008 semble très bien né, voire exceptionnel.

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

La qualité "Hugel" est issue d'achats, sous forme de raisins uniquement, à des viticulteurs liés par contrat dans une dizaine de communes parmi les meilleures autour de Riquewihr. Le gentil "Hugel" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "gentil". Le Gentil "Hugel" allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner. Tous les raisins sont vendangés exclusivement à la main, en petits récipients, et acheminés aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débourbage 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. Vin intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

PRÉSENTATION

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

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.

CÉPAGES
Sylvaner & Pinot Blanc 44%, Riesling 20%, Pinot gris 20%, Gewürztraminer 14%, Muscat 2%

VIDÉO
http://www.youtube.com/watch?v=1Wi6XnydsDM

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989
Robe jeune, translucide, fraîche, vert clair, pistache, jaune citron. Aromatique et agréablement fruité: pêche blanche, agrumes, et floral de fleurs de printemps, primevère, frésia, rose. Tout en étant un vin sec le palais se délecte d'un ensemble fondu, souple, bien équilibré avec une finale fraîche, gouleyante très engageante. Vin à boire sur son fruité spontané et direct peut se garder 2 à 3 ans. A servir frais à 8°, excellent en apéritif avec des amuses bouches, tapas, poissons, frais, marinés, grillés, sushi, tempura, cuisines un peu épicées: indonésienne ou indienne, mexicaine. 24 juillet 2009

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine of the Week
"Gentil 2008 ($17), this week's Wine of the Week, is pure, fruit-filled enchantment. It's a quaffable combination of bright, sparkly fruit, ripe melons and peaches, crisp citrus flavors, floral notes, and even a touch of slatey minerality. It's a real crowd pleaser and the perfect wine for a summer soirée--it will, after all, bring people together and make them happy."
Nick Passmore, Business Week, 26/08/2010

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.