



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer SGN 1989

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

Millésime historique pour nos 350^{ème} vendanges. Année précoce après un été chaud et sec avec un début des vendanges le 27 septembre. Récolte confortable pour les principaux cépages dans la gamme classique des vins d'Alsace. Millésime tout à fait exceptionnel pour les vins issus de raisins atteints de pourriture noble dont les derniers ont été vendangés le 9 novembre. Degrés records pour les vignes de notre domaine grâce à un développement de pourriture noble comme nous n'en avons pas vu depuis 1945. Les SELECTION DE GRAINS NOBLES de ce millésime feront même oublier les fameux 1976.

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: 1 & 9. Nov. 1989 Alcool potentiel: 17°6

VINIFICATION

Cette cuvée est une sélection rigoureuse 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 débordage 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.

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

13.85° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 67 g/l

Acidité tartrique: 4-5 g/l

pH: 3.9

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 16 hl/ha hL/ha

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=BAZGMjjFoGk>

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 très profonde, intense et éclatante avec de beaux reflets verts. Bouquet exceptionnellement concentré et aromatique, complexe et surmuri. Arômes de miel, de gelée de coings avec une note épicée. Liqueureux avec race et distinction, beaucoup de corps sans aucune lourdeur. Bouteille de grande garde qui ira très loin. Vin d'exception à savourer pour lui-même ou avec un foie gras et des desserts pas trop sucrés. 3.09.96

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.

