



# FAMILLE HUGEL



## Riesling HUGEL 2009

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

2009 est un grand millésime qui nous rappelle déjà 1990 où comme dans toutes régions viticoles d'Europe le millésime fut grandiose.

Millésime marqué pour nous par l'émotion car sans la présence bienveillante de l'oncle Jean mais avec le symbole fort des deux jeunes cousins Jean Frédéric et Marc André, tous deux nés en 1989 qui participent ensemble à leurs premières vendanges.

Un millésime complet, riche mais harmonieux avec des maturités records.

### 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 débouillage 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.

### PRÉSENTATION

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

### CÉPAGE

Riesling 100%

**12.85 % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 3.6 g/l

Acidité tartrique: 7.45 g/l

pH: 3.06

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 55 hL/ha

### VIDÉO

[http://www.youtube.com/watch?v=YKtrNvwhf\\_8](http://www.youtube.com/watch?v=YKtrNvwhf_8)

### 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.



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

Robe très jeune, brillante, vert clair et cristallin. Le nez est alerte, fringant, vif, aromatique, fruité de pomme verte, citron vert, pêche blanche, mousse fraîche.

Vin sec, frais, gouleyant, désaltérant, net et franc, d'un tempérament juvénile et fougueux avec une belle acidité qui entretient la soif. C'est un vin qui donne envie de boire du fait de sa limpidité et de sa sensation rafraîchissante.

Vin d'apéritif, avec des huîtres, fruits de mer, poissons fumés, anguille, sandre ou brochet. Terrines de poissons froides, sushi, maquereaux en gelée. Fromage de chèvre frais ou affiné à boire à 8° de suite et dans les deux ans. Bonne expression d'un riesling authentique du style alsacien

17 juin 2010

**Famille Hugel**

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

