



FAMILLE HUGEL



Riesling Jubilee 2005

AOC Alsace, Alsace, France

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand Schoenenbourg, célèbre depuis le XVIIème siècle pour ses grands Rieslings. Profond, suave et d'une grande minéralité, il se bonifiera pendant de nombreuses années et pourra se conserver plusieurs décennies.

APERÇU RAPIDE

Très grand Riesling qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 8 ans et plus. Sa minéralité et sa profondeur en feront alors un vin de grande gastronomie pour viandes blanches, poissons nobles et crustacés.

LE MILLÉSIME

Un millésime dont la qualité s'est dévoilée au fur et à mesure des vendanges. Un véritable été indien jusqu'à la fin des vendanges nous a permis de rentrer sereinement nos meilleures parcelles dans des conditions optimales.

Tout indique que 2005 sera une grande année, raisins sains et mûrs avec un beau support acide. Grande pureté aromatique avec une classe qui nous rappelle les meilleurs.

A LA VIGNE

Issu du cœur du Schoenenbourg terroir historique de Riquewihr, planté presque exclusivement en Riesling depuis des siècles. Terroir de Keuper, marneux, dolomitique et gypseux recouvert de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

VINIFICATION

Pressoirs alimentés 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.

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Riesling 100%

12.8° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 8.5 g/l

Acidité tartrique: 7.8 g/l

pH: 3.02

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 45 hl/ha hL/ha

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=sO-el62BjSQ>



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

Vive le Jubilee de Hugel 2005 !

Le domaine Hugel mondialement reconnu pour son expérience à produire certes des VT et SGN d'anthologie peut être fier de son niveau de qualité le plus haut placé dans la catégorie des vins traditionnellement secs. Le Jubilee représente le haut de gamme de ce qu'un cépage associé à un terroir peut produire de plus racé, avec une personnalité et un tempérament uniques. Présentation visuelle avec une intensité et profondeur sérieuse tout en brillance. Les reflets vert clairs dominent largement, et nous offrent une jeunesse à l'avenir prometteur.

Bouquet intense, riche, expressif, avec un éventail aromatique large, fruité et floral de fleur d'acacia, molène, tilleul, troène, cédratine, pêche blanche et un complément de minéralité, racé, des plus subtils, encore sur la réserve.

Au palais la sensation tactile de la structure et de l'attaque de ce vin est une extase gustative de grande classe, que seule peut vous procurer, la distinction, la fierté du riesling avec sa colonne vertébrale, élégamment tendue, formée par la plus belle acidité mure sans atteindre le stade de la surmaturité. Bien charpenté, juteux et presque pulpeux. Grand vin de garde 10 à 15 ans qui obtiendra une merveilleuse minéralité de truffe blanche et de pierre à fusil qui pourra surprendre le néophyte mais que tout amateur de grand riesling recherche dans un riesling après 5 ou 10 ans.

Vins de haute gastronomie: turbot de ligne, homard, langouste, brochet, saumon que je ne résiste pas à déjà boire en n'écouter que mon envie. Il faudra surtout en garder dans sa cave.

29 juillet 2007

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine of the Week

"It's a dry style yet has a wonderful honeyed character to the palate, which adds richness and weight. There is a mature, decadent, petrol-fuelled nose as well as the lime fruit and floral hints you would expect. There is a measure of refinement and elegance to this wine which encapsulates all that is great about Riesling."

JancisRobinson.com, 29/07/2011

Famille Hugel

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

