



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2009

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 Gewürztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

LE MILLÉSIME

2009, 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 débordage 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

CÉPAGES

Sylvaner 46%, Riesling 20%, Pinot gris 20%,
Gewürztraminer 12%, Muscat 4%

12.85 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1.9 g/l

Acidité tartrique: 5.91 g/l

pH: 3.23

Âge moyen des vignes: 25 ans

Rendement: 65 hl/ha hL/ha

VIDÉO

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

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 brillante, jeune, translucide, fraîche, vert clair, pistache, jaune citron. Très aromatique et agréablement fruité: pêche blanche, abricot, amande fraîche, pomme verte, agrumes: pamplemousse rose, et floral de fleurs de tilleul, réséda, jasmin, frésia, rose, fleur de houblon sauvage. Au palais c'est un vin sec, bien harmonieux avec de la fraîcheur, souple, tendre, flatteur et croquant. L'assemblage est bien réussi avec juste la touche parfumée mais très subtile du cépage gewurztraminer.

Belle tenue et pureté d'expression, fidèle à ce que la famille Hugel attend d'un gentil de qualité. Vin à boire sur son fruité spontané et direct mais 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...

13 juin 2010

PRESSE & RÉCOMPENSES



Double thumbs up ! and rated 89

"Gary Vaynerchuk continues his travel through Norway with more well-priced wines, an interesting white blend from Alsace"

Gary Vay-ner-chuk, Daily Grape, 14/11/2011

