



**FAMILLE
HUGEL**
ALSACE - FRANCE



Riesling GROSSI LAÛE 2011

Grossi Laüe signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne

Millésime

Hiver 2011 rigoureux avec 26 jours sous zéro. Débourrement précoce le 7 avril, mai chaud et sec et une floraison avec 15 jours d'avance. Été frais, maussade et humide. Retour à une météo idyllique 2 semaines avant les vendanges débutées le 12 septembre et qui se sont déroulées sans aucune précipitation du début à la fin. Maturités record, volumes confortables et acidités souples. Vins charmeurs, d'approche facile et précoce, à boire dès leurs sorties.

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.

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 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.

> Degré d'alcool	14.4 %
> Sucre résiduel (g/l)	3.7
> Acide tartrique (g/l)	6.2
> pH	3.3
> Age moyen des vignes	30ans
> Rendement	45 hl/ha
> Cépages	Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune, fraîche, verte clair pistache, feuille de tilleul au printemps avec quelques reflets argentés, belle intensité et une brillance dynamique très alerte au jambage et larmes assez importantes.

Bouquet clair, net et franc encore sur la jeunesse mais avec une bonne expression aromatique, fruitée et florale agréablement parfumée qui se livre avec une fraîcheur juvénile et racée, avec une nuance subtile de minéralité tout en élégance pour le moment, mais qui va se profiler avec quelques années de garde. Arôme de fleur de printemps, fougères, d'amandier et de pistache pêche blanche, citronnelle, un peu iodé de sol calcaire et minéral. Remarquable signature d'un grand terroir en accord avec le Riesling.

Au palais, on se délecte d'un très beau riesling sec à la structure pleine, large, juteuse, bien charpentée avec un complément d'une magnifique astringence qui apporte de la longueur et du caractère.

Persistance en fin de bouche remarquable et une belle harmonie.

Vin qui commence à se goûter très bien mais qui mérite encore un peu de patience pour développer toutes les qualités typiques de ce magnifique terroir qui développera une grande minéralité dans 2 à 5 ans aux arômes de truffes blanches du Piémont et de roche.

De garde 15 à 20 ans, à servir à 10° vous pouvez le carafier 5 à 10 minutes avant de le servir.

Vin de haute gastronomie à servir avec turbot rôti, sole meunière, homard, langouste, sandre, perche, volaille et viande blanche. Volaille rôtie pâtes aux truffes blanches fraîches.



@FamilleHugel