



**FAMILLE
HUGEL**
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris Grossi Laüe 2012

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

Millésime

12 jours sibériens en février (-18°C), débourrement début avril, floraison étalée sur 3 semaines. Début d'été maussade mais août superbe. Début de récolte le 24 septembre de raisins superbes. Météo capricieuse une partie des vendanges. Belles éclaircies.

Beaux vins classiques et équilibrés, style 2011 en plus riches et plus profonds mais rapidement accessibles. Pas de SGN chez Hugel en 2012.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux: terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Issu d'une combinaison des meilleures parcelles du Pflostig, terroir très calcaire qui lui apporte finesse et minéralité et du Sporen qui lui donne profondeur, suavité et longue aptitude au vieillissement.

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). Sur ce millésime, pas de malo ni de batonage des lies. Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente. Toutes les bouteilles ont été bouchées avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	14.19%
> Sucre résiduel (g/l)	11.7
> Acide tartrique (g/l)	5.07
> pH	3.45
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	40 hl/ha
> Cépages	Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe avec une bonne densité et profondeur aux reflets jaune paille soutenus par des reflets vert pistache avec un beau jambage suave, souple et serré et une belle brillance.

Bouquet bien harmonieux, fondu ouvert expressif, bouqueté plaisamment aromatique, bien fruité, poire et pomme au four, mirabelle, abricot, fleur d'acacia, miel de fleur, réglisse, une nuance de menthe poivrée, vanille et noix de muscade. Bouquet très engageant et flatteur.

Au palais c'est un bel exemple de tenue, d'harmonie et de saveurs gustatives.

Généreux, juteux sans pesanteur ou lourdeur grâce au soutien d'une fraîcheur élégante avec une bonne finale ample et joliment aromatique.

Vin qui vous aborde facilement et se goûte déjà très bien de par sa franchise et netteté et son belle équilibre et harmonie.

Vin à apprécier dès votre acquisition de garde 5 à 10 ans.

A boire à 8° vin de repas qui peut se marier aussi bien avec des poissons des viandes blanches ou des foies gras en terrine ou poêlés.

Des plats assez gouteux et riche. Avec des viandes : veau, porc, faisan, perdreaux, terrine de viande gibiers au foie gras. Avec des truffes noires surtout lorsqu'il aura entre 5 et 12 ans de garde.

Poisson gouteux et relevé un peu épicé, curcuma, safran, poivre rose, rouget, homard, langoustine, écrevisse.



@FamilleHugel