



FAMILLE HUGEL



Riesling HUGEL 2010

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

L'hiver 2010 fut particulièrement rigoureux avec plus de 30 jours sous zéro et un minimal de -17°. Débourrement précoce le 8 avril et une floraison entamée le 10 juin qui va s'étaler sur près de 3 semaines avec des températures fraîches. Mois de juillet exceptionnellement chaud et ensoleillé suivi d'un mois d'août frais, maussade et pluvieux qui va se prolonger début septembre. Retour à une météo idyllique à partir du 11 septembre sans aucune précipitation pendant 6 semaines. Début des vendanges le 27 septembre qui finiront pour nous le 26 octobre. Maturités record, les plus élevées depuis 50 ans avec des acidités élevées, similaires à 1996. Volume moyen de la récolte réduit de près de 30%, encore plus marqué pour le Gewurztraminer

Vins superbes avec de magnifiques équilibres, de la pureté et du fruit. Un grand millésime classique avec de bons potentiels de garde.

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

CÉPAGE

Riesling 100%

12.85 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 3.5 g/l

Acidité tartrique: 7.67 g/l

pH: 3.29

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 55 hL/ha

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.



VIDÉO

http://www.youtube.com/watch?v=YKtrNvwhf_8

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Il est craquant, dès la première gorgée je l'aime, l'apprécie et il me donne envie de le siroter et prendre une autre belle gorgée désaltérante, fraîche, gouleyante qui réveille les papilles.

Bien frais, vif, jeune et fringant, fruité d et floral, net franc, juste et cristallin.

Vin de soif, léger, désaltérant avec la bonne fraîcheur qui entretient l'envie de boire un vrai riesling dans expression variétale tel qu'on souhaite le rencontrer plus souvent.

A boire de suite et dans les deux ans , servi frais 8° à l'apéritif, avec tous les fruits de mer, coquillages, crustacés, poissons crus, sushi, marinés, poissons de mer ou rivières, à la nage, grillés, fumés.

Les amateurs de vrai riesling sec peuvent se réjouir. Bonne soif

1er août 2011

PRESSE & RÉCOMPENSES

Un modèle

"Riesling Hugel 2010, Alsace, Hugel et Fils, France, 18,05\$ (042101) ***\$ (\$), MODÉRÉ+

Ce riesling, d'une grande régularité, millésime après millésime, se montre de nouveau on ne peut plus réussi. Aromatique, rafraîchissant et complexe, sur des notes de pamplemousse rose et d'épinette, doté d'une acidité à la fois vivifiante et désaltérante à souhait. Comme à son habitude, très sec, droit et croquant de vérité. Ici, pas de poudre de perlimpinpin (entendre pas de sucre) pour camoufler le terroir et le climat de l'année. Vivacité d'esprit et véracité de propos dans la définition, pour son rang, bien sûr. Un modèle."

François Chartier, La Presse, Canada, 15/07/2012

89

"2010 Riesling(\$24) Pale straw-green. Precise, perfumed aromas of white flowers, lime, chamomile, crystallized ginger and tequila. Then pure, refined and balanced, with sneaky concentration and lovely purity to the white stone, lemon and ginger flavors. Ripe mineral-driven acidity really extends the finish. This clocks in at 7.5 g/l total acidity (vs. 7.2 g/l in the 2011), but the must had 11 g/l and so the Hugels chose to do a partial malolactic fermentation. Offhand, I can't remember a better base riesling from Hugel, ever. Very well done! 89"

Ian d'Agata, Stephen Tanzer IWC, 12/11/2012

Famille Hugel

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

