

FAMILLE HUGEL



HUGEL Sylvaner 2006

AOC Alsace, Alsace, France

LE MILLÉSIME

Vendanges commencées le 27 septembre sous un soleil radieux... mais après une saison en dents de scie. Canicule en juillet, un mois d'août qui avait des allures de mois de novembre et un début septembre lumineux qui a sauvé la récolte. Deux jours de pluies chaudes à une semaine des vendanges ont donné un coup de fouet au rythme de récolte. Un millésime de vigneron où une vinification rigoureuse et soignée a permis de tirer le meilleur parti. De très belles réussites en Gewurztraminer.

VINIFICATION

La qualité "Hugel" est issue d'achats, sous forme de raisins uniquement, à des viticulteurs liés par contrat dans une dizaine de communes parmi les meilleures autour de Riquewihr. Tous les raisins sont vendangés exclusivement à la main, en petits récipients, et acheminés aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débourbage de quelques heures les moûts sont acheminés 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. Légère filtration grossière avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente. Vin en grande partie bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

C"est avec grand plaisir que je vous recommande de découvrir cet excellent sylvaner, authentique, juste, précis et gourmand à souhait. Robe très brillante, jeune , vive, vert clair pistaché. Agréablement fruité et floral, d'arômes de fleurs de printemps, expression pure et fraîche. Au palais c"est un ravissement d'un vin sec, frais, désaltérant, qui laisse une impression de légèreté et une envie de profiter de cette envie de se désaltérer, à la finale pure et limpide. Sylvaner parfaitement bien vinifié, à consommer de suite dans les deux ans sur sa jeunesse et spontanéité à 8°, avec tous les fruits de mer frais, huîtres, moules, ormeaux, sushi, poissons de rivières et de mer. 6 février 2008 Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi