



FAMILLE HUGEL



Riesling ESTATE 2011

AOC Alsace, Alsace, France

Sélection parcelle de domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux.

Les marnes de Riquewihr, confèrent à ce Riesling une minéralité caractéristique de ces grands terroirs.



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 côtes les plus escarpées et les mieux exposés.

LE 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.

A LA VIGNE

Sélection parcelle de raisins du domaine de la Famille Hugel dont une forte proportion dans le Schoenenbourg, fortement marqué par les marnes.

Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

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.

Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

PRÉSENTATION

Géologie et terroirs de Riquewihr

CÉPAGE

Riesling 100%

14° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 3.1 g/l

Acidité tartrique: 6.57 g/l

pH: 3.19

Âge moyen des vignes: 33 ans

Rendement: 52 hl/ha hL/ha

VIDÉO

https://www.youtube.com/watch?v=Rvof_kyirjc

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 jeune, vive, fraîche, fringante, aux reflets vert clair, feuille tilleul, jaune citron, nuances argentées, superbe brillance et netteté.

Bouquet clair, net, franc, direct, frais, alerte, aérien, qui donne envie de boire, fruité, floral, un petit peu minéral, typique d'un riesling.

Pêche blanche, pomme verte mélisse, fleur de tilleul, fleur de houblon sauvage, mousse fraîche.

Au palais, beau riesling classique, frais, fringant, désaltérant, croquant avec une belle acidité.

Vin sec et juste fidèle d'un beau vin d'Alsace.

A apprécier dans sa jeunesse, peut se garder 3 à 5 ans.

Excellent successeur du 2010.

A boire frais à 8°, en apéritif, avec tous les fruits de mer, crustacés, poissons crus ou marinés, les poissons en sauce, grillades et terrines de poissons.

Homard, crabe, sushis.

