



FAMILLE HUGEL



Pinot Gris VENDANGE TARDIVE 1990

AOC Alsace, Alsace, France

Grande spécialité depuis plusieurs générations de la famille Hugel, qui a rédigé la loi sur les Vendanges Tardives.

Vin d'une puissance et d'une longévité hors du commun à déguster religieusement pour lui-même lors d'une grande occasion.

APERÇU RAPIDE

Grand Pinot Gris VT dont l'apogée peut nécessiter 20 ans et plus. L'action de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) lui confère une aptitude au vieillissement quasi illimitée. Sa profondeur et sa suavité en font alors un vin de très haute gastronomie.

LE MILLÉSIME

Millésime réellement exceptionnel en Alsace, le dernier de la fameuse trilogie 1988-1989-1990 où nous avons pû, pour la première fois, produire des vins de VENDANGE TARDIVE dans les trois cépages, trois années consécutives. Début des vendanges le 4 octobre qui se sont terminées le 27 novembre. Grâce à des conditions climatiques parfaites durant toute l'année, les niveaux de maturité ainsi que l'état sanitaire étaient exceptionnels avec, cependant, peu de botrytis.

A LA VIGNE

Issu des parcelles historiques du Domaine HUGEL, situées pour partie au coeur du Grand Crû Sporen et pour partie dans le lieu-dit Pflostig. La très forte proportion de pourriture noble lui confère une incroyable suavité.

Date de récolte : 26. Oct.1990 Alcool potentiel : 16°6

VINIFICATION

Comme pour l'ensemble de notre production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Des petits récipients sont utilisés pour acheminer les raisins aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débouillage 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.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

13.7° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 50 g/l

Âge moyen des vignes: 25 ans

Rendement: 28 hl/ha 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.



DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Jaune paille or très brillant. Encore jeune mais très concentré, sans altération aromatique, plein, souple, fondu. Arômes de miel d'acacia, confiture de coings, brioche, réglisse, finement fumé avec une toute petite pointe de tabac blond très fine.

Vin délicatement moelleux, doux, caressant, soyeux, à la sucrosité importante mais très fine et en dentelles grâce à un équilibre sucre/acidité parfait.

Vin à la richesse et concentration exceptionnelles, sans lourdeur ni pesanteur, signe de la grandeur du millésime 1990.

Vin que l'on peut boire bien sûr et de garde 10 ans, à boire avec le foie gras, des terrines de foie gras, foie d'oie poêlé aux pommes, aux coings ou avec des desserts pas trop sucrés, avec des tartes aux fruits : poires, coings, amandes ou bien sûr, à tout moment de la journée, lorsque l'on a envie de boire quelque chose d'exceptionnel et le boire rien que pour lui-même.

14.6.97

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.

