FAMILLE HUGEL

Riesling Jubilee 2001

AOC Alsace, Alsace, France

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand Schoenenbourg, célèbre depuis le XVIIème siècle pour ses grands Rieslings. Profond, suave et d'une grande minéralité, il se bonifiera pendant de nombreuses années et pourra se conserver plusieurs décennies.

APERÇU RAPIDE

Très grand Riesling qui s'exprime déja mais qui va encore gagner en complexité 8 ans et plus. Sa minéralité et sa profondeur en feront alors un vin de grande gastronomie pour viandes blanches, poissons nobles et crustacés.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2001 en Alsace en surprendra plus d'un !
Après une succession de très bons millésimes, l'avis général était de ne pas pouvoir trop en demander à 2001. En Alsace, le millésime 2001 aura bénéficié, plus que toute autre région viticole française, d'un superbe été indien. Par rapport à nos craintes de fin septembre, les résultats sont au-delà de nos espérances. Vendanges dans des conditions optimales, volumes confortables et des niveaux de maturité satisfaisants pour l'ensemble des cépages.

A LA VIGNE

Issu du coeur du Schoenenbourg terroir historique de Riquewihr, planté presque exclusivement en Riesling depuis des siècles. Terroir de Keuper, marneux, dolomitique et gypseux recouvert de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

VINIFICATION

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.
Après débourbage 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.

PRÉSENTATION

Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

CÉPAGE

Riesling 100%

12.6° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 9.0 g/l
Acidité tartrique: 7.8 g/l
pH: 3.05
Âge moyen des vignes: 30 ans
Rendement: 45 hl/ha hL/ha

VIDÉO

http://www.youtube.com/watch?v=sO-el62BjSQ

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.

R1BK90

DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989
Reflets vert clairs dominants encore sur une jeunesse évidente soulignée par des éclats cristallins.
L'apanage de la jeunesse s'étale avec une arrogance fraîche, nerveuse, très aromatique, fruité et floral de pêche blanche, pamplemousse, violette, aubépine, et des nuances d'herbes sauvages présageant dans l'avenir une complexité minérale de haute qualité.
Racé, sec, vigoureux, ample, savoureux, goûteux et juteux surprenant d'équilibre et de balance, tout les constituants du vin se fondent et s'harmonisent avec délice et raffinement.
Vin de grande personnalité, de garde 5 à 10 ans qui sera parfait dans 2 à 5 ans lorsqu'il développera tout son potentiel de vin de terroir aux arômes de truffes blanches.
A boire avec des poissons de mer et de rivières, turbot, daurade, sandre, perche.
12 Décembre 2002

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.