



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Muscat Classic 2014

Goûter le Muscat de Famille Hugel donne la sensation de croquer une baie de ce raisin si délicieusement aromatique et désaltérant. Tout en restant sec, il est le partenaire idéal des apéritifs entre amis.

Millésime

Hiver exceptionnellement doux, avec quasiment pas de gel. Débourrement très précoce vers le 21 mars avec 2 mois d'angoisse mais finalement pas de gel de printemps.

Début de floraison très précoce, vers le 30 mai, laissant présager d'une récolte hyper précoce comme en 2003. Fleur très hétérogène et espacée sur 2 semaines, avec un peu de coulure surtout sur les Gewurztraminer.

Juillet avec une pluviométrie record (147 mm) ainsi que le début août, avec des températures fraîches, qui ont finalement retardé la maturation. Le mois de Septembre, très sec (27 mm) et des températures sans excès, ont donné des conditions idéales et permis une lente fin de maturation.

Vendanges débutées le 16 septembre et finies le 16 octobre avec des rendements très faibles, même inférieurs à ceux de 2013 et 2010.

Acidités élevées, état sanitaire parfait, superbe maturité, 2014 sera un millésime d'anthologie, surtout pour le Riesling.

Aperçu rapide

Un Muscat parfaitement sec et gastronomique, limpide et aromatique, croquant de raisins qui entretiendra la soif et les conversations !

A la vigne

Ce vin est pour partie composé des 2 jeunes parcelles du domaine Hugel, dont l'une sur le Schoenenbourg, plantées en Muscat d'Alsace à petits grains. Récolté exclusivement à la main dès le tout début des vendanges afin de ne pas atteindre des maturités trop élevées.

Vinification

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

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. Pas de malo. 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.

> Degré d'alcool	12.7%
> Sucre résiduel (g/l)	0.7
> Acide tartrique (g/l)	6.11
> pH	3.24
> Age moyen des vignes	20 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	

- Muscat Petits grains 40%
- Muscat Ottonel 60%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe légère, limpide avec un bel éclat cristallin, très jeune, fraîche et fringante aux reflets argentés qui soulignent son caractère juvénile, vert clair, printanier.

Bouquet de muscat plaisant, un peu discret, sans exubérance mais plaisant, fruité de grains de raisins frais, savoureux, clair et franc.

Au palais, c'est un beau vin de Muscat sec, frais, gouleyant rafraîchissant, agréable, séduisant par sa belle acidité fraîche, à la charpente fine et délicate. Fin de bouche fruitée plaisamment parfumée.

Vin à recommander particulièrement en apéritif servi à 8°. Se marie bien avec les fromages de chèvre et de brebis, les asperges, les harengs et maquereaux marinés, poissons fumés, les crustacés ou une cuisine qui peut être relevée et épicée.

A boire actuellement.



@FamilleHugel