



FAMILLE HUGEL



Pinot Noir JUBILEE Les Neveux 2003

AOC Alsace, Alsace, France

*Pinot Noir d'une densité hors norme, ample et profond qui chaque année se rapproche plus de la côte d'or !
Micro cuvée pour un vrai grand vin rouge.*

APERÇU RAPIDE

Un millésime culte pour ce vin hors normes. Digne successeur du fameux 1990.

LE MILLÉSIME

2003 est le millésime le plus précoce en Alsace depuis 1893!

Une année très inhabituelle dont on se souviendra longtemps. Départ précoce de la végétation, premières fleurs fin mai, été sec et caniculaire, début des vendanges le 8 septembre.

Récolte dont le volume est fortement réduit par la écherese. Une année favorable aux argilo-calcaires.

Volumes inférieurs de 25% à la normale, vins riches et amples mais avec de faibles acidités qui rappellent ceux de 1947.

A LA VIGNE

Cette cuvée Les Neveux provient de la seule parcelle acquise (par les 3 neveux de Jean) en 1985 et plantée en 1966 dans le lieu-dit Pflostig, terroir proches de ceux de la grande Bourgogne. Rendements de l'ordre de 30 hl/ha et des degrés supérieurs à 14°.

VINIFICATION

Cuvée confidentielle produite seulement en 2003 et 1990. Raisins parfaitement sains, presque confits, éraflés et mis à cuver pendant 2 semaines avec pigeages manuels pour une extraction douce et optimale. Elevage pendant près de 10 mois en barriques neuves uniquement pour ce vin d'exception .

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13.55° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 0.1 g/l

Acidité tartrique: 5.2 g/l

pH: 3.72

Âge moyen des vignes: 37 ans

Rendement: 28 hl/ha hL/ha

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=9oLlSeuebZs>



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 d'exception: rouge rubis, orange sanguine très foncé, avec une belle corolle violacée, opaque, concentrée, présence de tanins importants et une profondeur encore plus intense que le fameux millésime 1990.

Le bouquet très jeune tout en étant fermé et retenu pour le moment est dominé par des nuances grillées et toastées dues à son élevage en fûts de chêne de premier ordre comme pour les plus prestigieuses appellations bourguignonnes. De suite on perçoit une concentration et une intensité hors du commun avec des arômes de fruits noirs bien murs, cerises noires, mûres, myrtilles, cassis, rehaussé de nuances de tabac noir, cuir, truffes noires du Périgord.

Richesse, plénitude, gras et opulence vous tapissent instantanément tout le palais avec une trame tannique encore un peu ferme mais composée de tanins parfaitement mûrs qui apportent une charpente solide et racée avec de la mâche qui nous donne à penser que nous sommes en présence d'un vin rouge d'Alsace d'exception et de longue garde avec une maturité de raisins rarement atteinte.

Vin beaucoup trop jeune pour bien profiter de ses atouts. Les petites imperfections dues à la jeunesse qui lui apportent momentanément une touche de fermeté. Va se fondre avec les tanins et le temps pour donner naissance à un vin fondu, soyeux, charnu, bien charpenté et vineux qu'il faut rapidement encaver et garder au minimum 5 ans, sera parfait entre 5 et 12 ans. Vin de collection.

A boire à 16° ne pas hésiter à carafer, recommander avec des viandes de boeuf, train de côtes, gigot d'agneau, chevreuil, marcassin, cerf.

3 octobre 2004

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com

