



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gewurztraminer Estate 2013

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les argiles de Riquewihr, confèrent à ce Gewurztraminer une profondeur caractéristique de ces grands terroirs.

Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie.

Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure. Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

Aperçu rapide

Originaire du nord de l'Italie c'est le cépage emblématique de notre région à lente maturation avec nuits fraîches qui lui donne toute son expression. Sec mais intensément aromatique.

A la vigne

Nouvelle sélection parcellaire de raisins du domaine de la Famille Hugel, dont une forte proportion en conversion Bio. L'expression de ce vin est très fortement marquée par le terroir du Sporen et sa très forte proportion d'argiles du Trias. Vin de profondeur et de patience.

Vinification

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débouillage 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.

> Degré d'alcool	13.06 %
> Sucre résiduel (g/l)	14
> Acide tartrique (g/l)	4.79
> pH	3.41
> Age moyen des vignes	35 ans
> Rendement	54 hl/ha
> Cépages	

- Gewurztraminer 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe chatoyante, avec une bonne intensité jaune citron avec des reflets vert pistache, feuille de tilleul, brillante et vive, ainsi qu'un joli jambage souple moyennement serré.

Bouquet juste avec une expression sans exubérance du cépage Gewurztraminer qui ravira les amateurs de ce cépage flatteur, aromatique et parfumé juste ce qu'il faut pour se laisser attirer par ses arômes de roses fraîches, frésia, lys, fruit de la passion, litchi, mangue, cardamome et fleur d'oranger dans un ensemble harmonieux et fondu.

En bouche on est agréablement surpris par une première impression d'un vin sec tout de suite complété par une belle générosité, velouté, charnu et assez juteux qui explose en fin de bouche dans une multitude d'arômes

Equilibre, fondu, souplesse, tendre et raffinement nous font craquer pour ce vin délicieux qui respire l'Alsace. Authentique, il est à boire actuellement et dans les 5 ans

avec des terrines de gibier, foie gras, fromage fort, Munster, maroilles, avec une cuisine gouteuse un peu épicée, chinoise, marocaine, indienne ou des desserts comme des gâteaux aux fruits.

Il me plairait également en Apéritif, à servir à 8°.



@FamilleHugel