



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Muscat Classic 2015

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

2015 restera dans les mémoires comme un millésime hors norme, et ce à travers la France entière. L'Alsace ne fait pas exception avec l'un des étés les plus chauds et secs depuis 2003 et une qualité digne des plus grands millésimes solaires. Tout avait pourtant commencé avec une météo classique avec 6 jours de gel (jusqu'à -6°) au cours de l'hiver. Le printemps, beau et ensoleillé est au rendez-vous. La vigne débouffe aux environs du 13 Avril, à peine en retard sur la norme, et la fleur, dans les premières semaines du mois de Juin, augure d'un millésime précoce. Et pour cause, la pluviométrie est très déficitaire, 30mm de pluie entre Mai et Juillet, un record ! Cette sécheresse s'additionne d'une canicule de presque un mois courant Juillet.

Dès la véraison, début août, la vigne souffre, en particulier sur les terroirs qui n'ont aucune réserve d'eau. Riquewihr et ses terrains très argileux semble épargnés en grande partie, et une pluie abondante mi-août vient sauver la récolte juste à temps.

Les Vendanges commencent pour nous le 10 Septembre, trois jours après le reste de l'Alsace, et les premiers raisins qui arrivent au chai laissent présumer d'un millésime exceptionnel, des raisins parfaitement sains et mûrs, à l'acidité souple, laissent augurer des vins gourmands.

Un seul jour de pluie viendra un peu perturber une récolte déjà bien engagée. Une montée en flèche de la maturité en troisième semaine et un beau botrytis nous permettra de récolter l'essentiel de nos Riesling du Schoenenbourg en Vendange Tardive et une fois de plus l'Engelkritt (la Vigne des Anges) nous gratifiera non pas d'un mais de deux Sélection de Grains Nobles dans ce cépage, à 23° potentiel pour le plus concentré !

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	12.5%
> Sucre résiduel (g/l)	2.8
> Acide tartrique (g/l)	5.46
> pH	3.19
> 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 plaisante d'une belle densité, limpide avec un bel éclat cristallin jeune, fraîche et fringante aux reflets jaune pâle et vert clair, aux nuances de fleurs de printemps, primevères. Bouquet finement muscaté, plaisant, agréablement fruité et floral.

Au palais c'est un beau vin de muscat sec, frais, avec une belle amplitude et structure. Fin de bouche ample, persistante et aromatique.

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

A boire actuellement et dans les 3 ans.



@FamilleHugel