



# FAMILLE HUGEL

## GENTIL "HUGEL" 2014

AOC Alsace, Alsace, フランス

私たちのワインでいくつかの品種を合わせた唯一のブレンドワインです。アルザスワインのエントリーワインとして相応しいでしょう。様々なシーンに適し、世界中で受け入れられています。



### 概要

高貴品種のブレンドによって作られたワインを「ジョンティ」と呼んでいたアルザスの古い伝統を復活させたものです。ジョンティには、ゲヴェルツトラミネーのスパイシーなフレーヴァー、ピノ・グリのボディ、リースリングのフィネス、ミュスカの果実味、そしてシルヴァナーの爽やかさが見事に調和しています。

### ヴィンテージ

2014年はほとんど霜のない、例外的に穏やかな冬でした。3月21日と非常に早い時期に始まった発芽の為、約二ヶ月の間不安を感じましたが、最終的に春霜はなく影響を受けずに済みました。開花の時期も5月30日と非常に早かった為、通常だと2003年のような、かなり早熟なヴィンテージになりがちなのですが、2週間以上に渡ってまばらに開花した為、特にゲヴェルツトラミネールにおいては、結実不良も最小限に抑えられました。7月から8月の頭にかけては、147mmという降雨量を記録し、この冷涼な夏が最終的にブドウの熟成を遅らせました。暑すぎない非常に乾燥した9月（降雨量27mm）のおかげで理想的なコンディションの元、ブドウがゆっくりと熟成出来ました。収穫は9月16日に始まり、10月16日に終わりました。収穫量は非常に低く、2010年と2013年よりも下回りました。高い酸と素晴らしい熟成ぶり、完璧で健康的なブドウの2014年は、特にリースリングにおいては、太鼓判付きの素晴らしいヴィンテージとなりました。遅摘みのゲヴェルツトラミネールは非常に少ない収穫量となりました。

### ぶどう畑で

リクヴィール周辺の厳選された12のエリアで古くから長期契約している栽培者から購入したブドウを使用しています。ブドウは全て細心の注意の下、手摘みで収穫されます。

### 醸造

収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18 から24 で温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽くろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。このワインはディアムコルク DIAM を使用しています。もうブショネのリスクは存在しません。

### ブドウ品種

Sylvaner & Pinot Blanc 45%, Riesling 23%,  
Pinot gris 16%, Gewürztraminer 10%,  
Muscat 6%

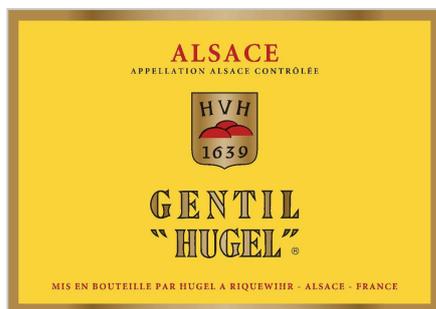
12.5 ° % VOL.

### 仕様書

残糖: 3 g/l  
酒石酸度: 5.94 g/l  
pH: 3.34  
平均樹齢: 25 years old  
収量: 65 hl/ha hL/ha

### ビデオ

<https://www.youtube.com/watch?v=GUouQLjbTlo>



**1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュブスのテイasting・コメント**

Youthful colour, lively, bright, crystal-clear, fresh pale green with silver hints and elegant silkiness.

Fresh, open bouquet, a frank and espressively aromatic perfume of fruit and flowers, cardamom, lemon balm, rose, jasmine, freesia, lime and cherry blossom, lychee, pear, cleanly defined and subtly spicy.

Dry on the palate, the wine is fresh and easy to enjoy, yet pleasantly rich and full of flavour, with an elegantly aromatic aftertaste. Nicely balanced in the mouth, it has a refreshing character and generous structure that gives it charm.

A wine to drink now and over the next 3 years, served at 8 ° C on its own, or with fish (baked, pan-fried or in cream sauce), red mullet, turbot, pike-perch, lobster, crab... and dishes with Oriental and Indian spices.

**レビュー & 受賞歴****Wine Spectator**

87/100

"«A saline tang and refreshing acidity add snap to this light-bodied, open-knit white, with poached pear, pickled ginger and citrus notes. Drink now. 5,000 cases imported. AN»"

Wine Spectator

