



FAMILLE HUGEL

▶ Degré d'alcool	12.9%
▶ Sucre résiduel (g/l)	0.6
▶ Acide tartrique (g/l)	5.74
▶ PH	3.23
▶ Age moyen des vignes	30 ans
▶ Rendement (hl/ha)	58
▶ Cépages : Pinot Blanc	100%

Aperçu rapide

C'est le cépage le plus consensuel des vins d'Alsace et aussi le plus constant d'année en année.



Dégustation

Le vin nous accueille avec une robe claire et brillante. Le nez, discret, subtile et racé s'ouvre sur de délicates notes florales, sans excès, sans élever la voix. En bouche, la fraîcheur domine, la pomme verte et la mirabelle, le foin frais amènent de la gourmandise et une trame acidulée et persistante invite à table, salivante.

PINOT BLANC 2020

C'est désormais le cépage le plus planté en Alsace. Délicat et charpenté, ce vin est tout en finesse, à la fois ample et désaltérant. Idéal pour toute occasion où un vin blanc sec s'impose : buffet campagnard, viandes blanches, poissons et crustacés.

Millésime

2020 a commencé avec l'un des hivers les plus doux du siècle et moins de 5 jours de gel en Alsace. Conséquence de ce non hiver, dès le début du mois de Mars, les bourgeons commencent à grossir dès la première hausse de température et au 19 Mars nous assistons à un débourrement d'une précocité exceptionnelle. La croissance de la vigne est fulgurante, la fleur finit sur un record absolu de précocité le 2 juin et le rythme de travail à la vigne est brutal. L'été 2020 a été très sec avec moins de 130mm en trois mois et les vendanges commencent le 7 Septembre sous les meilleurs auspices. Pas un seul grain de pourriture n'est à rapporter, la vendange est exceptionnellement saine et l'absence de botrytis ne permettra pas la production de vendanges tardives. Mais 2020 sera un grand millésime solaire dans le style de 2015 ou 2009.



A la vigne

Issu de parcelles à dominante argilo-calcaires autour de Riquewihr et au sud de Colmar. Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.



Vinification

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques par gravité, sans pompage ou autre manipulation. 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. 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.



#FamilleHugel