



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2016 Un kaléidoscope de l'Alsace dans un verre !

La parfaite introduction aux vins de la Famille Hugel, apprécié dans le Monde entier. Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le GENTIL "HUGEL" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "Gentil". Un superbe vin de plaisir !

Millésime

Après trois millésimes de toutes petites récoltes, on peut dire que 2016 a été un millésime généreux! Contrairement à la majorité des vignobles français, sévèrement touchés par la grêle, le gel, l'Alsace est probablement la plus chanceuse des régions viticoles cette année.

On peut diviser ce millésime en deux : un début d'année où le temps a été préoccupant puis une évolution positive à partir de la fin juin.

Le printemps ne s'est pas déroulé sans entraves, avec quelques alertes au gel en avril et début mai, ce, après l'un des hivers les plus doux depuis 20 ans. Heureusement, le débourrement de nos vignes n'a commencé que vers le 12 avril.

Le mois de Juin a été le plus humide (157mm) depuis des décennies! L'attention de chaque instant portée au vignoble a été essentielle face à une épidémie de mildiou extrêmement rare dans la région. Le soleil éclatant n'est arrivé qu'à la fin du mois de juin, juste à temps pour une floraison parfaite entre le 17 et le 21 juin.

L'été qui a suivi s'est avéré très chaud et sec, et les vendanges se sont déroulées sous un temps beau et frais (seulement trois jours de pluie en 7 semaines) qui a permis de maintenir un état sanitaire parfait sur l'ensemble des cépages. En raison du millésime tardif, les vendanges n'ont commencé que le 27 septembre, c'est ainsi l'une des campagnes les plus tardives et les plus longues de ces dernières années.

2016 est le premier millésime depuis plus d'une décennie où nous ne produisons aucun vin issu de raisins botrytisés (VT et SGN).

Aperçu rapide

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.

Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

A la vigne

Un vin kaléidoscope, 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 débourbage statique de quelques heures les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation avec contrôle des températures (de 22 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.

> Degré d'alcool	12.6 %
> Sucre résiduel (g/l)	4.5
> Acide tartrique (g/l)	3.24
> pH	5.97
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	-Gewurztraminer 18 % -Pinot Gris 19 %



-Muscat 5 %	-Riesling 17%
-Sylvaner + Pinot Blanc 41 %	

Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe pure et juvénile, vive avec un bel éclat argenté et cristallin, bien jeune, frais, alerte, vert clair, pistache, feuille de tilleul quelques nuances jaune pâle, au jambage souple.

Bouquet jeune, racé, une belle pureté d'expression juvénile, spontané aromatique, bien fruité, floral subtilement muscaté, fleur de sureau, pêche blanche, mélisse, pamplemousse, citron vert, aubépine primevère jasmin, fleur de tilleul, fleurs de cerisier, poire. Bouquet délicieusement aromatique et fringant

Au palais c'est un vin sec d'une belle finesse et élégance, alerte, joyeux, avec une fraîcheur tactile gouleyante, qui s'éclate en bouche et libère une envie de se désaltérer agréablement aromatique, nette, franche, juste.

Vin de soif à boire actuellement et dans les deux ans pour profiter de son charme aromatique et désaltérant.

Vin d'apéritif idéal, servez le à 8° avec des Huitres, coquillages, fruits de mer, poissons cru, sushi, mariné, carpaccio de langoustines, coquilles Saint Jacques, poissons grillés, sauce nage ou légèrement crémée.

Idéal avec des cuisines un peu épicées orientale, indienne, marocaine, mexicaine.



@FamilleHugel