



HUGEL & FILS  
www.hugel.com/jp



## Gentil 2012

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。

### ヴィンテージ：

2月の、12日間にわたる身を切るような寒さ（-18°C）のあと、4月初めに蕾が芽を出し始め、3週間以上にわたって開花し始めました。湿気の多い初夏でしたが、8月の天気は素晴らしく、9月24日に収穫が始まりました。素晴らしいブドウ。収穫の合間に霧が発生し、その後太陽が顔を出しよく晴れて、という天候。素晴らしくバランスの取れたクラシックなワイン。2011年と似ていますが、より豊かで深い味わいのヴィンテージ。その上すでに親しみやすい印象を受けます。2012年のヒューゲルはセクション・ド・グラン・ノーブルは造っていません。

### 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、ゲヴェルトトラミナ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。

### 畑：

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°Cから24°C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。このワインにはブジョネのリスクがない「ディアムコルク」を使用しています。

アルコール度数：12.78°

残糖度：1.3

酸度：6.11

pH：3.23

樹齢：25年

収量：65 hl/ha

ブドウ品種： Gewurztraminer：14%，Muscat：2%，  
Pinot Gris：23%，Riesling：20%，Sylvaner & Pinot Blanc：41%



### 1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュプスのテイスティング・コメント：

非常に明るくて若い、薄い緑を帯びて銀色に輝いている。新鮮で生き生きとしていて、グラスにかなりしっかりとまとわりつく軽快で、香ばしく豊かな香りが開いていて、満開のお花の香り（バラやジャスミン、山査子、リンデン、アカシアやアーモンドなど）そして果物では（白桃、洋梨、橙）そしてスパイスでは（柑橘、カルダモン、甘草）の香りを感じる。それらの香りは新鮮で若々しく、そして深みのある芳香を放つ。

控えめながらもエレガントで、辛口。そしてバランスの取れたボディと余韻。軽やかで豊富、そして終わりには香ばしい香りとおアロマの豊富な香りが漂う。気軽で、アロマ豊かなこのワインは若いうちから楽しめる。アルザスのそれぞれのブドウ品種の多様性を反映している。

食前酒としての提供温度は8度で、前菜ではタパスや海鮮料理と合わせたい。新鮮なお魚のマリネやグリル。または寿司や天ぷらなど。少しスパイスを効かせたインド料理やインドネシアやメキシコ料理とも。ロブスターや伊勢エビのパエリアや、マンステールチーズのグラタン風、または狩猟鳥のオープン焼きなどとも相性が良い。