



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2014 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

Hiver exceptionnellement doux, avec quasiment pas de gel. Débourrement très précoce vers le 21 mars avec 2 mois d'angoisse mais finalement pas de gel de printemps.

Début de floraison très précoce, vers le 30 mai, laissant présager d'une récolte hyper précoce comme en 2003. Fleur très hétérogène et espacée sur 2 semaines, avec un peu de coulure surtout sur les Gewurztraminer. Juillet avec une pluviométrie record (147 mm) ainsi que le début août, avec des températures fraîches, ont finalement retardé la maturation. Le mois de Septembre, très sec (27 mm) et des températures sans excès, ont donné des conditions idéales et permis une lente maturation.

Vendanges débutées le 16 septembre et finies le 16 octobre avec des rendements très faibles, même inférieurs à ceux de 2013 et 2010.

Acidités élevées, état sanitaire parfait, superbe maturité, 2014 sera un millésime d'anthologie, surtout pour le Riesling. Faible quantités de Gewurztraminer VT.

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 débouillage 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	12.5 %
> Sucre résiduel (g/l)	3
> Acide tartrique (g/l)	5.94
> pH	3.34
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	

- Gewurztraminer 10 %
- Muscat 6 %
- Pinot Gris 23 %
- Riesling 16 %
- Sylvaner + Pinot Blanc 45 %



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe vive avec un bel éclat un peu argenté et cristallin, très jeune, frais, alerte vert clair au jambage élégant. Bouquet frais, ouvert et spontané bien expressif, aromatique, parfumé, fruité floral subtilement épicé, cardamome, mélisse, rose, aubépine, jasmin, frésia, fleur de tilleul, fleurs de cerisier, litchi, poire.

Net, franc et direct. Au palais c'est un vin sec, frais, gouleyant tout en ayant une belle générosité plaisante, goûteuse et élégamment aromatique en fin de bouche.

Bel équilibre en bouche avec un bon soutien de fraîcheur associé à une trame voluptueuse qui donne du charme. Vin à boire de suite et dans les 3 ans à l'apéritif, servez-le à 8° avec des poissons rôtis, poêlés, à la crème, rouget, turbot, sandre, homard, crabe, et une cuisine avec épicée : orientale et indienne.



@FamilleHugel