



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2015 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

2015 restera dans les mémoires comme un millésime hors norme, et ce à travers la France entière. L'Alsace ne fait pas exception avec l'un des étés les plus chauds et secs depuis 2003 et une qualité digne des plus grands millésimes solaires (1945, 1976, 1989 ou 2009). Tout avait pourtant commencé avec une météo somme toute classique avec 6 jours de gel (jusqu'à -6°) au cours de l'hiver. Le printemps, beau et ensoleillé est au rendez-vous. La vigne débouffe aux environs du 13 Avril, à peine en retard sur la norme, et la fleur, dans les premières semaines du mois de Juin, augure d'un millésime précoce. Et pour cause, la pluviométrie est très déficitaire, 30mm de pluie entre le 4 Mai et le 24 Juillet, un record ! Cette sécheresse s'additionne d'une canicule de presque un mois courant Juillet. Dès la véraison, début août, la vigne souffre, en particulier sur les terroirs très drainants qui n'ont aucune réserve d'eau. Riquewihr et ses terrains très argileux semble épargnés en grande partie, et une pluie abondante mi-août vient sauver la récolte juste à temps.

Les Vendanges commencent pour nous le 10 Septembre, trois jours après le reste de l'Alsace, et les premiers raisins qui arrivent au chai laissent présumer d'un millésime exceptionnel, des raisins parfaitement sains et mûrs, à l'acidité souple, laissent augurer des vins gourmands. Les Pinots et en particulier les Pinot Noir, magnifiques, ont tout particulièrement apprécié cette année solaire.

Un seul jour de pluie viendra un peu perturber une récolte déjà bien engagée. Une montée en flèche de la maturité en troisième semaine et un beau botrytis nous permettra de récolter l'essentiel de nos Riesling du Schoenenbourg en Vendange Tardive et une fois de plus l'Engelkritt (la Vigne des Anges) nous gratifiera non pas d'un mais de deux Sélection de Grains Nobles dans ce cépage, à 23° potentiel pour le plus concentré !

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 débouffage 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	13 %		
> Sucre résiduel (g/l)	4.5		
> Acide tartrique (g/l)	6.03		
> pH	3.20		
> Age moyen des vignes	25 ans		
> Rendement	65 hl/ha		
> Cépages	-Gewurztraminer 15 %	-Muscat 6 %	-Riesling 7 %
	-Pinot Gris 22 %	-Sylvaner + Pinot Blanc 50 %	



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe avec une belle intensité, vive, avec un bel éclat un peu argenté et cristallin, très jeune, frais, alerte, vert clair, quelques nuances jaune pâle, au jambage assez gras et serré. Bouquet magnifique pur et racé, se livre avec une belle générosité, frais, ouvert et spontané bien expressif, aromatique, parfumé, fruité, floral, subtilement muscaté, pêche blanche, mélisse, rose, aubépine jasmin, frésia, fleurs de tilleul, fleurs de cerisier, litchi, poire. Je suis déjà conquis et sous le charme parfumé avec une élégance rare.

Au palais, on retrouve une harmonie et un bel équilibre. C'est un vin sec, frais, rafraichissant, tout en ayant une belle générosité, vineux et pulpeux, une remarquable sapidité, très goûteux et savoureux, plein de charme et de raffinement.

C'est le résultat d'un savoir-faire et d'une expérience de vinification juste, et d'un beau millésime 2015 avec des raisins sains et d'une belle maturité.

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 des épices orientales et indiennes. Vin qui peut se marier avec beaucoup de plats et cuisines différentes ainsi qu'avec des viandes blanches, veau, volailles, faisan.



@FamilleHugel