



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gentil 2017 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

2017 aura été un millésime de montagnes russes émotionnelles sans précédent.

L'année avait bien commencée avec de bonnes pluies en hiver et un débourrement rapide et général pour un début de printemps idéal.

Dans la nuit du 19 au 20 Avril, l'Alsace vit son pire gel de ces 30 dernières années. Les dégâts sont énormes mais très variables avec des destructions allant de 0 à 80% selon les secteurs. Riquewihr est sévèrement touché. S'en suit plusieurs jours d'arrêt du cycle végétatif et la fleur débute au 31 Mai. Avec un rythme de métronome, des précipitations absolument parfaites entraînent un développement spectaculaire de la vigne tout au long de l'été. Et ce avec une pression de maladies quasi inexistantes. On n'ose plus être optimistes mais ça sent bon!

Les vendanges ouvrent le 31 Août ! Nous commencerons au 12 Septembre sous un soleil radieux. Grêle au 17 Septembre ! Du jamais vu là encore ! Décidément 2017 réserve encore des rebondissements. Au final peu ou pas de dégâts à l'exception d'une parcelle du Pflostig rentrée le lendemain même. Ouf.

La fin de vendange se déroule sous un temps merveilleux avec, cerise sur le gâteau deux très belles Vendanges Tardives, Gewurztraminer et Pinot Gris. On revient de loin, mais les vins sont très beaux, 2017 sera grand!

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 débourage 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	12.97 %
> Sucre résiduel (g/l)	3.4
> Acide tartrique (g/l)	5.83
> pH	3.27
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	
- Gewurztraminer 13.5%	- Muscat 8.4%
- Pinot Gris 17.9 %	- Sylvaner 21 %

vinous
91/100



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

C'est avec impatience que j'attendais le moment de déguster ce nouveau Gentil de Hugel excellent vin d'assemblage ou se fondent et s'harmonisent les divers et magnifiques cépages d'Alsace pour nous offrir dans ce millésime 2017 un vin d'Alsace juste, typé, authentique, aromatique, fruité, très droit, sec, juste ce qu'il faut pour entretenir cette envie de profiter de sensations fraîches, gouleyantes, rafraichissantes qui entretiennent la soif.

Avec un ensemble au nez de fruité, aux arômes printaniers juvéniles et une bouche fondue, charmeuse et très gouteuse.

Vin de soif à boire dès réception et qui a un superbe potentiel de garde 3 à 5 ans grâce à une structure parfaite et très harmonieuse.

Vin d'apéritif idéal, servez-le à 8°.

Huitres, coquillages, fruits de mer, poissons crus, sushi, marinés, carpaccio de langoustines, coquilles Saint Jacques, poissons grillés, sauce nage ou légèrement crémée.

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

Avec des viandes blanches: veau, porc et volaille, perdreaux, faisan.



@FamilleHugel