



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gewurztraminer Estate 2012

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les argiles de Riquewihr, confèrent à ce Gewurztraminer une profondeur caractéristique de ces grands terroirs.

Millésime

12 jours sibériens en février (-18°C), débourrement début avril, floraison étalée sur 3 semaines. Début d'été maussade mais août superbe. Début de récolte le 24 septembre de raisins superbes. Météo capricieuse une partie des vendanges. Belles éclaircies. Beaux vins classiques et équilibrés, style 2011 en plus riches et plus profonds mais rapidement accessibles. Pas de SGN chez Hugel en 2012.

Aperçu rapide

Originaire du nord de l'Italie c'est le cépage emblématique de notre région à lente maturation avec nuits fraîches lui donne toute son expression. Sec mais intensément aromatique.

A la vigne

Nouvelle sélection parcellaire de raisins du domaine de la Famille Hugel, dont une forte proportion en conversion Bio. L'expression de ce vin est très fortement marquée par le terroir du Sporen et sa très forte proportion d'argiles du Trias. Vin de profondeur et de patience.

Vinification

Pressoirs alimentés 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 18 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.

> Degré d'alcool	14,85 %
> Sucre résiduel (g/l)	13
> Acide tartrique (g/l)	3.82
> pH	3,63
> Age moyen des vignes	35 ans
> Rendement	54 hl/ha
> Cépages	
	• Gewurztraminer 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune avec une bonne intensité jaune citron et des reflets verts pistache, brillante et vive, ainsi qu'un joli jambage riche, velouté et soyeux.

Bouquet avec une belle pureté d'expression dense, très ouvert et aromatique à souhait de grappes de raisin de Gewurztraminer biens mures, qui offre avec générosité et charme, tout le fruité et le parfum caractéristiques de ce cépage flatteur et enjôleur.

Mangue, fruit de la passion, reine Claude, banane, miel de fleurs, rose fraîche, églantine, frésia des épices d'Orient.

La bouche est généreuse, soyeuse, veloutée, charnue et pulpeuse, au corps ample qui envahit toute la bouche avec passion sans être exubérant avec un brin de finesse et raffinement.

A boire actuellement et dans les 3 ans, avec des terrines de gibier, foie gras, fromage fort, Munster, Maroilles, avec une cuisine goûteuse un peu épicée, chinoise, marocaine, indienne ou avec un dessert type gâteaux aux fruits.