



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris 2013

Le Pinot Gris est un vin de texture, puissant. Tout en ampleur, ce vin que Famille Hugel aime sec et gastronomique est un superbe partenaire de jeu avec des volailles, des poissons, des champignons et des sauces crémeuses.

Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie.

Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure.

Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique toujours sec, il s'harmonise parfaitement avec terrines, viandes blanches et poissons en sauce. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Part importante de raisins du domaine, 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

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir. Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débordage 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. Millésime intégralement bouché avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	13.5 %
> Sucre résiduel (g/l)	8.4
> Acide tartrique (g/l)	6.32
> pH	3.35
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	55 hl/ha
> Cépages	

- Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune et claire, jaune paille avec pas mal de reflets verts pistache, très bonne brillance, le jambage est serré aux larmes soyeuses et onctueuses.

Nez encore un peu jeune assez frais et fruité, franc et direct, fondu, harmonieux ; de fleur d'acacia, miel de fleur, cédrat, kumquat, cardamome, bois de réglisse, fenouil.

Vin juteux, pulpeux tout en étant sec en fin de bouche avec une bonne charpente et générosité. Suave, tendre, fondu avec juste la pointe de vivacité qui lui donne de l'élégance.

Vin que l'on peut savourer sur sa jeunesse grâce à l'excellente maturité des raisins mais qui sera parfait entre 1 et 4 ans.

A boire à 8° avec des poissons de mer ou de rivière aux sauces, écrevisses, homardine, ou épicées, curry d'agneau, filet de rouget au curcuma, lotte au safran, mais sera un bon compagnon pour les volailles, faisans et viandes blanches, côtes de veau aux champignons des bois et terrines de gibier.



@FamilleHugel