



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Gris Grossi Laüe 2010

Grossi Laüe signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne

Millésime

L'hiver 2010 fut particulièrement rigoureux avec plus de 30 jours sous zéro et un minimal de -17°. Débourrement précoce le 8 avril et une floraison entamée le 10 juin qui va s'étaler sur près de 3 semaines avec des températures fraîches. Mois de juillet exceptionnellement chaud et ensoleillé suivi d'un mois d'août frais, maussade et pluvieux qui va se prolonger début septembre. Retour à une météo idyllique à partir du 11 septembre sans aucune précipitation pendant 6 semaines. Début des vendanges le 27 septembre qui finiront pour nous le 26 octobre. Maturités record, les plus élevées depuis 50 ans avec des acidités élevées, similaires à 1996. Volume moyen de la récolte réduit de près de 30%, encore plus marqué pour le Gewurztraminer
Vins superbes avec de magnifiques équilibres, de la pureté et du fruit. Un grand millésime classique avec de bons potentiels de garde.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux: terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Issu d'une combinaison des meilleures parcelles du Pflostig, terroir très calcaire qui lui apporte finesse et minéralité et du Sporen qui lui donne profondeur, suavité et longue aptitude au vieillissement.

Vinification

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). Sur ce millésime, pas de malo ni de batonage des lies. Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente. Toutes les bouteilles ont été bouchées avec DIAM le bouchon sans goût de bouchon.

> Degré d'alcool	15.3 %
> Sucre résiduel (g/l)	9.7
> Acide tartrique (g/l)	6.43
> pH	3.50
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	40 hl/ha
> Cépages	

- Pinot Gris 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe encore très jeune aux reflets vert clair dominants, avec en complément des nuances jaune paille à la brillance prononcée et limpide. Un beau jambage souple et onctueux. Le bouquet vous conquiert immédiatement par sa spontanéité et son harmonie.

Une franchise d'expression rare vous éveille les sens et la gourmandise. Agréablement fruité, de fruits jaunes, bien mûrs, abricot, pomme golden, reine-claude, miel d'acacia, brioche fraîche, réglisse avec la petite touche légèrement fumée et silex, qui authentifie le cépage Pinot Gris à excellente maturité sans être botrytisé.

Au palais, on retrouve cet équilibre, cette harmonie, tendre, fondu, avec une belle charpente, suavité et charme, nous donnent une finale d'un vin sec, caressant très goûteux, avec une générosité raffinée.

Vin qui nous pousse à le savourer de suite, grâce à toutes ses qualités mais c'est également un grand vin de garde entre 3 et 12 ans.

Avec foie gras de canard et d'oie, foie poêlé aux pommes, abricots, mangues, des plats de poissons accompagnés de sauce homardine, langouste, chair de crabe, rouget, gratin d'écrevisses et surtout de viandes blanches, volaille, perdreau, caille rôtie, noix de veau, terrine de viandes ou de gibier. A boire entre 8 et 10 °. Et actuellement juste pour lui-même pour avoir le plaisir de savourer un vin parfait et d'exception. A tout instant de la journée.



@FamilleHugel