



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Pinot Noir 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

Ce vin est en constante progression au fur et à mesure du vieillissement des petites parcelles que nous plantons depuis les années 90.

A la vigne

Ce vin a pour cœur une parcelle acquise en 1985 et plantée en 1966 dans le lieu-dit Pflostig, terroir proches de ceux de la grande Bourgogne. Rendements de l'ordre de 35 hl/ha et des degrés supérieurs à 14°.

Vinification

Raisins éraflés et cuvaision d'environ 2 semaines avec pigeages manuels pour une meilleure extraction. L'élevage se fait alors après malo pendant près de 10 mois en petits fûts de chêne partiellement renouvelés.

Le vin reste en pièces tout 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	12.7 %
> Sucre résiduel (g/l)	0,1
> Acide tartrique (g/l)	6.60
> pH	3.44
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	35 hl/ha
> Cépages	

- Pinot Noir 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune et fraîche avec une belle brillance, nuances de couleur rouge rubis, grenat sur l'ensemble du verre. Bonne intensité et une transparence moyenne. Le jambage est onctueux et serré.

Vin agréablement aromatique au bouquet ouvert, franc, avec un beau fruité de petits fruits rouges airelle, groseille, framboise, de griottes sous-bois, épicé, poivre blanc, thym frais, zeste d'orange.

Au palais, l'attaque est claire, directe avec de l'allant et une belle tenue. Une présence de tanins de qualité qui laisse percevoir toute la typicité du Pinot Noir.

L'ensemble est harmonieux avec une belle finale aromatique.

La race du millésime 2010 fait que ce vin se goûte bien mais peut se garder 3 à 4 ans.

A servir entre 16° et 18° avec des viandes rouges et blanches, côtes de bœuf, veau, carré d'agneau, pintade au four, grillades ou avec des poissons grillés ou fumés.



@FamilleHugel