



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling Estate 2012

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les marnes de Riquewihr, confèrent à ce Riesling une minéralité 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.

Aperçu rapide

C'est le Pinot Noir des vins blancs! Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côteaux les plus escarpés et les mieux exposés.

A la vigne

Sélection parcellaire de raisins du domaine de la Famille Hugel dont une forte proportion dans le **Schoenenbourg**, fortement marqué par les marnes. Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

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). 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 %
> Sucre résiduel (g/l)	6.3
> Acide tartrique (g/l)	7.61
> pH	3.03
> Age moyen des vignes	33 ans
> Rendement	52 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe jeune éclatante, fringante aux reflets verts clairs printaniers, avec des reflets argentés, graciles.

Ouvert, expressif, frais, alerte, bien aromatique, fruité : pêche blanche, citronnelle, pamplemousse, gingembre, floral, fleur d'amandier, primevère, mousse fraîche un peu muscatée.

Au palais c'est un Riesling frais, fringant et désaltérant avec une belle tension complétée par un fond de bouche bien équilibré un petit peu souple et tendre.

Au fruité expressif très plaisant, clair et net. Vin encore jeune ce qui n'est pas pour déplaire mais qui mérite un peu garde (1 à 2 ans) pour gagner en complexité lorsque la minéralité du cépage Riesling s'exprimera.

A boire avec les poissons en sauce, grillés, et terrines de poissons. Homard, crabe, coquille Saint Jacques ou avec des plats un peu épicés, curcuma, curry ainsi que des viandes blanches sauce crémée.



@FamilleHugel