



HUGEL & FILS
www.hugel.fr



Riesling Jubilee 2007

C'est notre propre interprétation de la qualité attendue d'un grand cru Schoenenbourg, célèbre depuis le XVIIème siècle. Profond, suave et d'une grande minéralité, il se mariera à merveille avec des plats de poissons de grande gastronomie.

Millésime

Ce cru 2007 réservera pour l'Alsace beaucoup de surprises, et des bonnes ! Les amoureux de nos vins cherchant élégance, pureté et équilibre seront satisfaits des 2007. Le millésime a connu la plus longue période de maturation des 25 dernières années et avec des raisins d'un parfait état sanitaire. Dans le Schoenenbourg nos meilleures parcelles de Riesling ont été récoltées avec une maturation moyenne de 13.8°

Aperçu rapide

Très grand Riesling qui s'exprime déjà mais qui va encore gagner en complexité 8 ans et plus. Sa minéralité et sa profondeur en feront alors un vin de grande gastronomie.

A la vigne

Issu du coeur du **Schoenenbourg** terroir historique de Riquewihr, planté presque exclusivement en Riesling depuis des siècles. Terroir de Keuper, marneux, dolomitique et gypseux recouvert de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

Vinification

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débourbage 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	13,1 %
> Sucre résiduel (g/l)	7,2
> Acide tartrique (g/l)	7,71
> pH	3,1
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	45 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Vert clair, nuances légèrement argentées, très jeune à la brillance cristalline, jeunesse alerte. Excellent nez, prometteur et avec une vivacité fringante, jeune et nerveuse qui se livre sans retenue avec des d'arômes d'agrumes, citronnés, verveine, citronnelle, groseille à maquereaux, fougère, sur une légère nuance de minéralité retenue mais qui lui donne un beau tempérament, propre au cépage riesling.

L'ensemble en bouche est bien harmonieux, équilibré, bien racé et charpenté avec une fin de bouche d'un vin sec avec une acidité qui rafraîchit les papilles et dynamise la soif, désaltère tout en remplissant bien la bouche.

Les amateurs de riesling sauront reconnaître un vin de riesling classique tel que l'on se souhaite de rencontrer plus souvent