



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling Jubilee 2009

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

2009 est un grand millésime qui nous rappelle déjà 1990 où comme dans toutes régions viticoles d'Europe le millésime fut grandiose. Millésime marqué pour nous par l'émotion car sans la présence bienveillante de l'oncle Jean mais avec le symbole fort des deux jeunes cousins Jean Frédéric et Marc André, tous deux nés en 1989 qui participent ensemble à leurs premières vendanges. Un millésime complet, riche mais harmonieux avec des maturités records.

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 cœur 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 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.

> Degré d'alcool	13,55 %
> Sucre résiduel (g/l)	8
> Acide tartrique (g/l)	7,29
> pH	3,13
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	45 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Très jolie robe, profonde, intense, chatoyante, aux nuances vertes, jaune paille à la brillance cristalline, et jambage velouté, souple et serré.

Nez clair, net, franc, direct, intense, dense, complexe, agréablement aromatique, de raisin à la maturité parfaite, sans être surmûri, fruité, floral et une subtile touche de minéralité de roche, de terroir noble qui lui donne un bouquet expressif et racé, remarquablement bien équilibré et harmonieux.

C'est un vin qui remplit parfaitement toute la bouche avec une belle sensation, pulpeuse, généreuse, juteuse sur un soutien d'une belle acidité fraîche, distinguée, avec un fort caractère et tempérament. Très goûteux, une persistance en fin de bouche longue, aromatique et complexe.

L'ensemble est bien harmonieux et fondu.

Vin qui se goûte magnifiquement et également de grande garde, de 5 à 15 ans.

Vin de haute gastronomie à servir à 8 °, vous pouvez éventuellement le carafier.

A boire avec turbot, loup de mer, lotte, homard, langouste, ainsi qu'avec des volailles rôties, à la crème, et carré de veau aux champignons.