

Le Monde



Le guide vin 2005

Hermitage - Crozes-Hermitage - To
Châteauneuf-du-Pape - Côte Ro
Lirac - Côtes-du-Rhône - Côtes
Côtes-du-Ventoux - Costières-de-N
d'Aix-en-Provence - Côtes-de-Prove
Minervois - Corbières - Fitou - Côte
Maury - Champagne - Chablis - ε
Savigny-les-Beaune - Côtes-de N
Beaune - Pernand-Vergelesses - ent-A
Gevrey-Chambertin - Corton-Charlemagne -
Puligny-Montrachet - Montagny - Chagn
Vosne-Romanée - Nuits Saint-Georges - C
Bouzeron - Pouilly-Fuissé - Saint-Vé
Chiroubles - Morgon - Juliéna - Sac
L'Etoile - Roussette de Savoie - Mé
Saint-Estèphe - Pauillac - Mouli
Pessac-Léognan - Saint-Émilion - I
Sainte-Croix du Mont - Gaillac - be
Frontonnais - Cahors - Madiran - Pac
Muscadet de Sèvre-et-Maine - Saumur -
Chinon - Bourgueil - Vouvray -

Hugel

Le haut de gamme de cette maison de prestige mérite sa réputation internationale avec des vins d'un grand charme et d'une tenue incomparable au vieillissement, expressions superlatives du terroir de Riquewihr.

Riesling Jubilé blanc 2001 : fort caractère de terroir (orange amère) au nez, très sec, tendu, long, complexe mais encore sur l'amertume de jeunesse. Attendre trois ans ou plus. 21,84 €. GG. 16,5/20

Pinot noir Jubilé, rouge 2003 : remarquable velouté de texture et saveur riche de grande année de soleil. Un vin exemplaire du renouveau de ce cépage en Alsace. 26,76 €. GG. 16,5/20

Gewurztraminer VT, blanc 2001 : arôme noble de rose, persistance aromatique incroyable, vin monumental, plus pur à ce stade en fin de bouche que le riesling et vingt-cinq ans de garde garantis si le bouchon ne trahit pas. Env. 36 €. TGG. 18/20

Pinot gris Jubilé, blanc 2001 : très beau nez fumé, vin riche en sucre résiduel pour le type Jubilé mais fondu, harmonieux et maintenu par une acidité gracieuse. Parfait sur le foie gras dès maintenant mais certainement encore plus complexe dans huit ou dix ans. Env. 42 €. TGG. 17/20

3 rue de la première armée,
B.P. 32, 68340 Riquewihr.
Tél. : 03 89 47 92 15
info@hugel.com

Bettane & Desseauve