



DOMAINE HUGEL

Le Domaine Hugel couvre 30 ha, situés presque exclusivement sur le ban viticole de Riquewihr, dont plus de la moitié dans les 2 terroirs historiques de la commune, Schoenenbourg et Sporen, désormais classés Grands Crus.

La géologie singulièrement complexe des terroirs de Riquewihr, se compose principalement de sédiments marins de l'ère secondaire ; allant de calcaire à argile, de gypse à marnes du trias. Certains sols avec des éléments basaltiques sont même un témoignage d'une ancienne activité volcanique. Il a fallu plusieurs générations Hugel pour comprendre et pleinement domestiquer cette formidable mosaïque de terroirs en y adaptant les cépages et les façons culturales. Les côteaux argilo-marneux du Schoenenbourg sont reconnus depuis le Moyen Âge pour produire "les vins les plus nobles de tout le pays". Les argiles feuilletées du Jurassique caractéristiques du Sporen magnifient des Gewurztraminer d'une grande profondeur. Pour compléter le trio, les sols très "bourguignons" à dominante calcaire du Pflostig donnent à la famille des Pinots des conditions pour pleinement s'épanouir. Cette diversité est encore étoffée par des dépôts granitiques laissant aux millésimes futurs des possibilités encore inexploitées.

ESTATE - Notre premier niveau d'expression des grands terroirs de Riquewihr. Issus exclusivement de la récolte du Domaine et produits dans les seuls cépages Riesling et Gewurztraminer qui représentent chacun 40% de notre encépagement. Sélection parcellaire du vignoble de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans ses deux crus les plus prestigieux.

Les marnes de Riquewihr, confèrent à ce Riesling une minéralité caractéristique du Schoenenbourg.

Les argiles de Riquewihr, confèrent à ce Gewurztraminer une richesse caractéristique du Sporen.

GROSSI LAÛE - Après les Réserve Exceptionnelle dans les années 1930, les Réserve Personnelle dans les années 1960 et les Jubilee pour célébrer le 350^{ème} anniversaire en 1989, la Famille Hugel lance GROSSI LAÛE (terroirs prestigieux dans notre dialecte alsacien). Bien plus que juste une nouvelle étiquette, ces vins sont un véritable retour aux valeurs culturelles et intemporelles de notre famille avec un profond ancrage dans nos terroirs historiques.



VENDANGES TARDIVES ET SELECTION DE GRAINS NOBLES
Toute la fierté de la Famille Hugel s'exprime dans ces vins dont elle a été la pionnière et à la base de la législation qui en définit les conditions de production.

Ces vins d'exception sont issus de raisins surmaturés, atteints de pourriture noble (*botrytis cinerea*).

Les Vendanges Tardives représentent un premier niveau de concentration donnant des vins amples, suaves et profonds.

Les Sélection de Grains Nobles (SGN) sont issus de grains «rôtis», méticuleusement récoltés, un par un, puis vinifiés avec des soins extrêmes.

Le nectar qui en résulte est d'une finesse et d'une complexité uniques donnant des vins d'une longévité quasi illimitée.

Ils font partie de l'élite des plus grands vins de France.

13 Générations de Tradition Familiale



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Imp. Freppel-Édric - COLMAR - IMPRIMERIE

F-68340 RIQUEWIHR - Tél. : +33 (0)3 89 47 92 15 - Fax : +33 (0)3 89 49 00 10
E-mail : info@hugel.com - Internet : www.hugel.fr



FAMILLE
HUGEL
www.hugel.fr



@famillehugel



De gauche à droite : André, Marc-André, Jean-Frédéric, Jean-Philippe, Etienne et Marc Hugel

LES VINS D'ALSACE, PARMIS LES MEILLEURS AU MONDE

La Famille Hugel s'est installée en 1639 dans la petite ville pittoresque de Riquewihr, en Alsace, et a gardé jusqu'à ce jour son caractère 100% familial. Elle est dirigée actuellement par les 12^{ème} et 13^{ème} générations de la famille en ligne directe.

La Famille Hugel exploite un domaine de 30 hectares, qui se situe sur les meilleurs terroirs de Riquewihr, dont plus de la moitié classés Grand Cru, dans le Schoenenbourg pour ses meilleurs Riesling et dans le Sporen pour ses meilleurs Gewurztraminer. Elle achète également près de 100 ha de raisins sélectionnés et cultivés par des partenaires viticulteurs dans des terroirs à dominante argilo-calcaire, marquant fortement le style Famille Hugel. Toute la récolte se fait et se fera toujours à la main. Le domaine Hugel est uniquement composé des cépages nobles alsaciens, avec un vignoble avoisinant les 35 ans d'âge.

La production de Famille Hugel est d'environ 100 000 caisses par an, dont plus de 90% sont exportées dans plus de 100 pays à travers le monde, dans lesquels "Alsace" est souvent synonyme de "Hugel". La vigne est cultivée depuis plus de 2000 ans en Alsace et elle a apporté une grande prospérité aux habitants de la région. Etant la seconde région la plus sèche de France, l'Alsace possède un climat unique qui permet au raisin de mûrir lentement, avec une belle arrière saison, offrant des vins secs, équilibrés, d'une grande finesse et d'une intensité sans égale. Une adéquation parfaite pour les cuisines occidentales mais aussi asiatiques.

Les vins Hugel, avec leur étiquette jaune reconnaissable, expriment le pur caractère des cépages et de leurs terroirs spécifiques, sans besoin d'ajout de quelconque boisé ou douceur.

La Famille Hugel est à l'origine de la législation qui fixe les conditions de production des "Vendanges Tardives" et "Sélection de Grains Nobles". Elle est aussi à l'origine du renouveau du Gentil, un assemblage traditionnel des cépages nobles.



Une nouvelle étape

Les caves de la Famille Hugel, situées sous des bâtiments datant du XVI^e siècle au coeur de la cité médiévale de Riquewihr, renferment des foudres en chêne plus que centenaires, ainsi que le fameux "Ste Catherine", datant de 1715, reconnu par le Guinness Book des records comme le plus vieux tonneau au monde encore en usage.

La famille Hugel est membre des Primum Familiae Vini - une association de certaines des familles du vin les plus respectées d'Europe - qui prône les valeurs de tradition et d'excellence.

Leader en matière d'innovation

Toujours ouvert à de nouvelles avancées technologiques, la Famille Hugel a mis en place DIAM, un bouchon de haute technologie, afin de surmonter le problème croissant de "goût de bouchon". Après des années d'études sur les alternatives possibles, le bouchage DIAM a été adopté pour enfin éradiquer le problème lié au bouchon. Cette technologie évite toute trace de TCA dans les vins, la substance qui provoque "le goût de bouchon", sans interférer avec la qualité du vin. Le bouchage DIAM garantit également la régularité d'une bouteille à l'autre et le vin peut se développer harmonieusement de longues années comme il le ferait avec un parfait bouchon de liège naturel.



Un superbe vin de plaisir !

Gentil "Hugel": Un kaléidoscope de l'Alsace dans un verre ! La parfaite introduction aux vins de la Famille Hugel, apprécié dans le Monde entier. Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le GENTIL "HUGEL" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "Gentil". Parfaitement sec, il allie la finesse du Riesling, la richesse du Pinot Gris, le fruité des cépages Gewurztraminer et Muscat avec la fraîcheur des Pinot Blanc et Sylvaner.

Famille Hugel Pinot Blanc Classic: Cépage le plus planté en Alsace, ce Pinot Blanc est un vin sec d'une belle finesse. Il est, par excellence, le compagnon des moments conviviaux entre amis ou en famille. Idéal pour toute occasion où un vin blanc sec s'impose : buffet campagnard, viandes blanches, poissons et crustacés.

Famille Hugel Riesling Classic: Vin de repas par excellence, ce Riesling sec se distingue par sa finesse et sa droiture et saura vous démontrer qu'il est le plus noble des cépages blancs. Il est le vin de référence de Famille Hugel, idéal avec les fruits de mer et les poissons.



Famille Hugel Classic: Habillages épurés pour les vins classiques, respectant millésime après millésime le style Famille Hugel. Raisins exclusivement vendangés à la main, à Riquewihr et les communes avoisinantes issus de terroirs à dominante argilo-calcaire. Vins secs et sans compromis.

Famille Hugel Muscat Classic: Goûter le Muscat de Famille Hugel donne la sensation de croquer une baie de ce raisin si délicieusement aromatique et désaltérant. Tout en restant sec, il est le partenaire idéal des apéritifs entre amis.

Famille Hugel Pinot Gris Classic: Le Pinot Gris est un vin de texture, puissant. Tout en ampleur, ce vin que Famille Hugel aime sec et gastronomique est un superbe partenaire de jeu avec des volailles, des poissons, des champignons et des sauces crémeuses.

Famille Hugel Gewurztraminer Classic: C'est le cépage emblématique de l'Alsace. Aromatique et puissant, il se distingue par ses notes florales, fruitées et épicées aux accents orientaux. Famille Hugel est reconnue depuis des générations pour la finesse de ses Gewurztraminer à l'expression délicate.

Famille Hugel Pinot Noir Classic: Produit à partir du célèbre cépage bourguignon, ce vin rouge léger et agréable présente une typicité toute alsacienne. Fruité et souple, il accompagne charcuteries, viandes rouges et fromages.



Riesling dans tous ses états !



Hugel: chronologie

