



# FAMILLE HUGEL

ヒューゲル家は1639年にフランスはアルザス地方の、まるで絵画のように美しいリクヴィール村に設立され、12代目にあたる今日もなお100%家族経営がなされています。

ヒューゲル家はリクヴィールにおいて70エーカーの素晴らしい土地を所有し、その殆どはグランクリュ（特級畑）に分類されています。そして、契約農家からは300エーカーを超える土地で栽培されたブドウを購入しています。

ヒューゲル家の土地ではアルザスの高貴なブドウ品種のみが栽培され、その平均樹齢は35年におよびます。

年間平均110,000ケースを生産し、約90%は100カ国を超える国に輸出されています。

Famille Hugel - 3, rue de la premiere Armee, 68340 Riquewihr

Tel. +33389479215 - info@hugel.com

hugel.com  



世界的に見ても、しばしば“アルザス”と“ヒューゲル”は同意語と見なされています。

アルザスでは2000年以上もの間ブドウ栽培が行われ、その地域に華麗なる繁栄をもたらしてきました。

フランスで2番目の辛口ワインの産地であるアルザスは、ブドウがゆっくりと熟し、辛口でありながらも素晴らしいフィネスと類まれなる豊かなアロマを持ったワインを産み出す独特の気候を持ちます。アルザスワインは西洋やアジアのほとんどの料理と抜群の相性を見せます。

ヒューゲルワインの特徴的な黄色いラベルは、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ピノ グリ、ミュスカ、ピノ ブランなど全ての品種が、樽香をつけず補糖を行わないピュアで飾らないその品種独自の特性を表しています。

ヒューゲル家はヴァンダンジュ タルディヴやセレクション ド グラン ノーブルといったアルザスの遅摘みワインの開拓者であり、それらのワインを管理する為の法律も作りました。

これらの特別なワインに対する敬意と、品質や信頼性の保証を定義するため、この法律はフランスのどの原産地呼称ワインの産地よりも最も厳しく施行されています。

ヒューゲルのセラーは16世紀に中世リクヴィールの中心地に建てられた建物の地下にあります。そのセラーには100年以上の歴史をもつ大きな木樽がいくつもあり、現在使用されている世界最古の樽としてギネスブックにも記載された1715年産の有名なセント カトリーヌも所有しています。

ヒューゲル家は世界有数の最も独占的な地位を誇る組合の一つ、プリマム ファミリア ヴィニのメンバーであり、家族経営のワイン生産者を推進し、重要性を高めています。

