

Schoelhammer



Le grand Riesling sec du Schœnenbourg

*Schoelhammer, c'est un lieu où l'identité d'un sol (présence de fossiles dans le Schœnenbourg) est intrinsèquement liée au savoir-faire de l'homme "hammer" en alsacien signifie marteau, rappelant l'outil utilisé quotidiennement par **Emile Hugel** (1869 - 1950), Maître Tonnelier et vigneron comme son père.*



Emile Hugel
(1869 - 1950)

Jean & Alfred
Hugel

Simone, Jean, Monique,
André, Anne-Marie &
Georges Hugel

De mémoire de Hugel, le Schœnenbourg est, et a toujours été dédié au Riesling, LE grand cépage rhénan.

Après la création des Réserves Exceptionnelles **Hugel** dans les années 1930, des Réserves Personnelles dans les années 1960 et de la gamme Jubilee pour célébrer son 350^{ème} anniversaire en 1989, la **Famille Hugel** poursuit sa quête vers l'excellence en présentant son **Schoelhammer**, grand Riesling sec du Schœnenbourg.

Au-delà de la récente délimitation officielle de l'Appellation Grand Cru Schœnenbourg, nous avons toujours centré notre travail sur la recherche du potentiel qualitatif optimal de chaque parcelle.

Déjà en 1643, le cartographe suisse Mérian, citait le Schœnenbourg comme «produisant les vins les plus nobles de ce pays».

La richesse architecturale de Riquewihr est le témoignage vivant de la notoriété de ces vins à l'époque de la Renaissance Rhénane.

Les riches demeures et cours viticoles des XV et XVI^{ème} siècles font aujourd'hui encore l'admiration des visiteurs du monde entier.



FAMILLE
HUGEL



3, rue de la Première Armée - 68340 RIQUEWIHR - France
Téléphone : +33 (0)3 89 47 92 15 - Fax : +33 (0)3 89 49 00 10
www.hugel.com - info@hugel.com



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE

Schoelhammer est une des parcelles historiques de la **Famille Hugel**, identifiée en rouge au centre de l'étiquette. Elle est idéalement située à mi-coteau, au cœur du **Schoenenbourg** qui a toujours été considéré comme un des terroirs d'exception produisant des **Rieslings** de grande tenue.

Schoelhammer ce sont seulement **63 ares, 30** rangées de vignes plantées en **Riesling** et travaillées en bio. **Schoelhammer**, ce sont des sélections massales qui ont pris racine sur des marnes du Keuper (Trias) datant de l'ère secondaire (sédiments marins de +/- 200 millions d'années) avec 45 % d'argile, plantées à 300 m d'altitude avec une orientation plein sud sur une pente inclinée à 25% en moyenne. Avec **Schoelhammer**, nous avons voulu révéler l'expression unique d'un grand **Riesling** sec et minéral, issu d'un terroir argilo-marneux, au style suave et profond, qui s'exprime dans la durée.

Après 7 années passées dans nos caves, **Schoelhammer 2009** est aujourd'hui prêt à dévoiler son premier stade de complexité tout en préservant une importante capacité de développement propre aux plus grands Rieslings.



Avec **Schoelhammer** nous reprenons une vieille tradition alsacienne qui voulait que les grands vins de terroirs portent exclusivement le nom du lieu-dit dont ils sont issus. **Schoelhammer 2009** se nourrit du savoir-faire acquis par notre famille depuis 1639. Nous avons toujours recherché l'expression la plus aboutie des grands cépages alsaciens sur notre domaine historique situé à Riquewihr.

Schoelhammer 2009, les éléments marquants

Parcelle historique du domaine de la Famille Hugel cultivée en bio. (63 ares), idéalement située à mi-coteau, au cœur du Schoenenbourg

Terroir

Keuper (Trias) argilo-marneux
(ère secondaire, sédiments marins +/- 200 millions d'années)

- PH : 8.2 (basique)
- Alt. : 290 à 320 m
- Orient. : plein sud

- Prop. d'argiles : 45 %
- Pente moy. : 25 %

- Plantation : sens de la pente (Nord / Sud)
- Porte-greffe : 161.49 (choisi pour sa faible vigueur)
- Greffons : sélection massale (Greffage Hugel)
- Taille : Guyot double courte, fils d'arcure
1 à 2 écartés de 20 cm

Culture

- Enherbement : 1 rang sur 2
- Labour en hiver
- Aucun herbicide

- Griffage : superficiel en été
- Entretien : compost + préparation organique

Récolte

- Manuelle en petits récipients
- Date de récolte : 7 octobre 2009, après un début des vendanges le 14 septembre
- Maturité : 14,1° potentiels

Données analytiques

- Deg. d'alcool : 13,6°
- Acidité totale : 7,3 (g/l) exprimée en tartrique
- Age moyen des vignes : 25 ans

- Sucres rés. : 7,9 g/l
- pH : 3,19
- Rend. : 37 hl/ha
- Cépages : 100% Riesling

Millésime 2009

Seules **2488 bouteilles 75 cl** ont été produites (pas de demi-bouteilles).

Météo 2009

L'hiver de 2009 a été le plus froid depuis dix ans et relativement sec avec 70% de la pluviométrie normale. Le temps chaud de début Avril permet néanmoins un début de débourrement au 12 Avril.

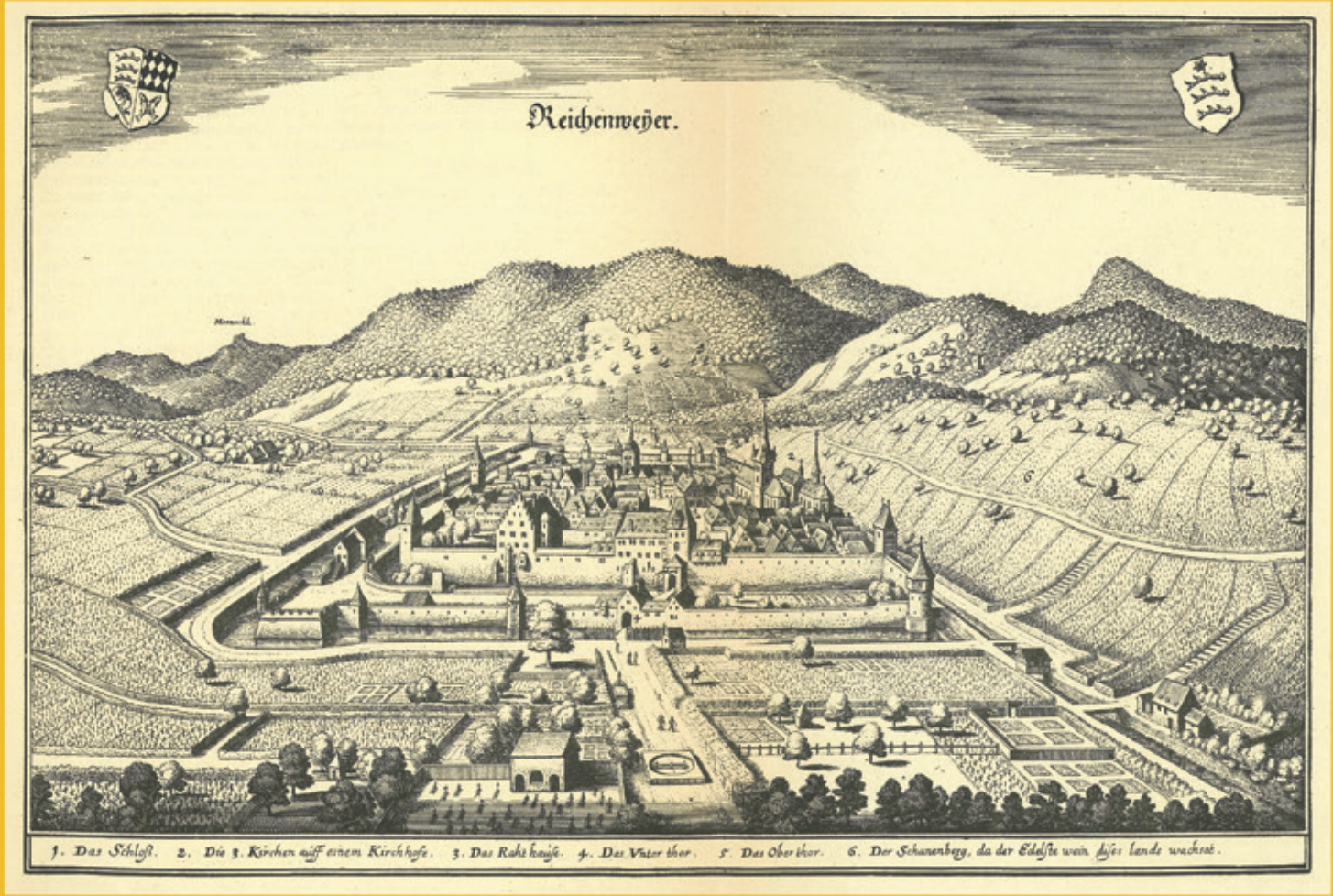
Une floraison sur 3 semaines fait entrevoir de grandes disparités de maturité selon les secteurs, mais la fin Août et le début Septembre vont éloigner les craintes.

Le début des vendanges au 14 Septembre, sous un temps radieux fait augurer d'un millésime incroyable ! Les maturités sont formidables, l'état sanitaire aussi.

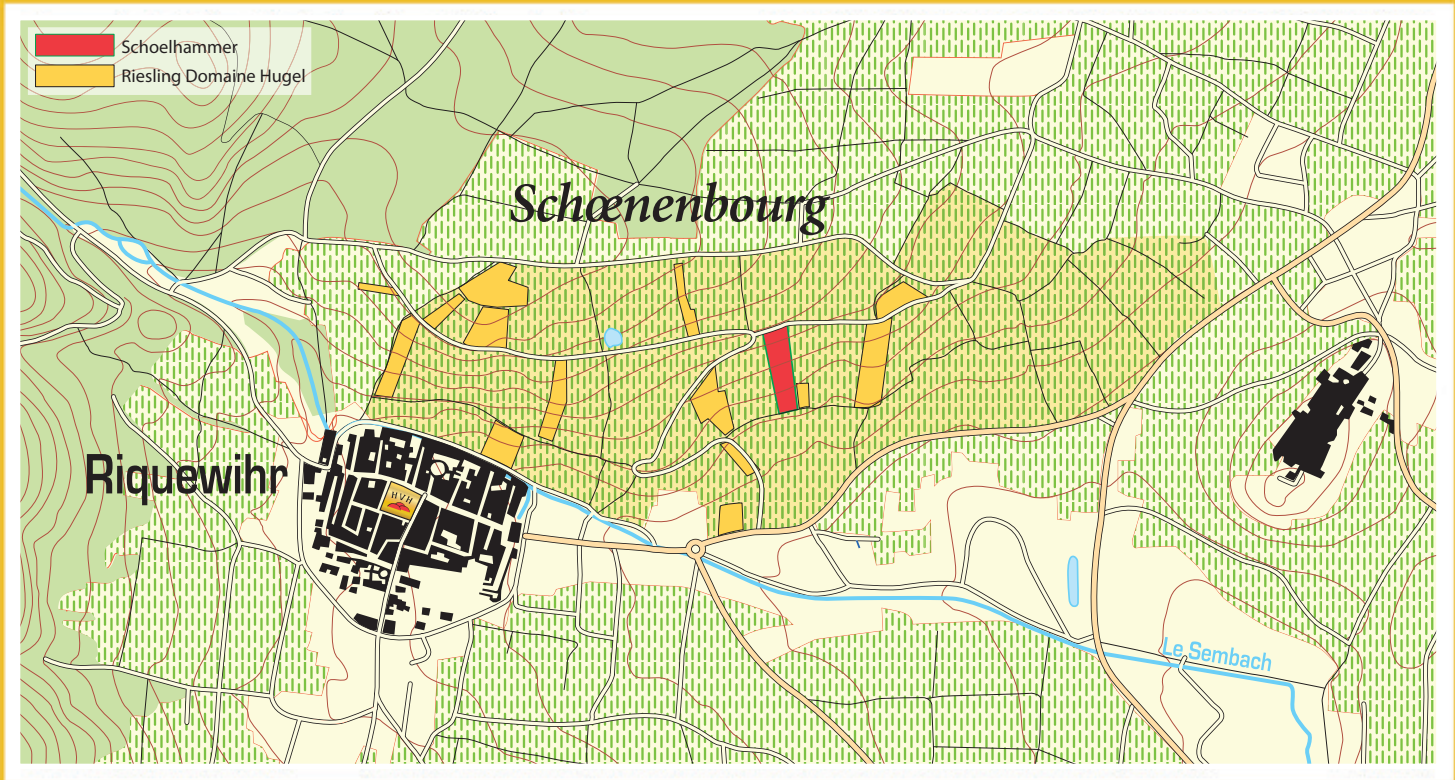
Des vendanges de rêve, et une pensée tout particulière pour l'onc Jeanny qui nous a quittés cette année.



Plan Merian 1643



" Le Schoenenbourg qui produit les vins les plus nobles de ce pays "



Plan des parcelles Famille Hugel