



FAMILLE  
**HUGEL**  
ALSACE - FRANCE



## Riesling SCHOELHAMMER HUGEL 2008

Aussi loin que peuvent aller nos souvenirs familiaux, le Schoelhammer, au coeur du vignoble historique du Schoenenbourg qui domine Riquewihr, a toujours fait partie de nos parcelles les plus remarquables. A partir de 2007, nous avons décidé que le Riesling de ce terroir exceptionnel, traditionnellement vinifié à part, méritait aussi d'être mis en bouteille séparément. Il a patiemment muri dans nos caves familiales pour lui permettre d'atteindre un premier palier de son épanouissement.

### Millésime

Hiver relativement doux, seulement huit jours de températures négatives. Avril froid qui entraîne un débourrement très tardif, autour du 25 avril (habituellement début avril). Printemps assez frais et arrosé. Malgré tout, la floraison se déroule relativement tôt, du 5 au 20 juin dans de bonnes conditions. La véraison débute le 3 août dans les temps.

Pluviométrie supérieure à la moyenne, aucune carence hydrique. Bon ensoleillement sans période caniculaire, maturation progressive, sans à-coups. Merveilleuse quinzaine précédant les vendanges qui va apporter la finition à ce millésime tardif dont les vendanges débutent le 29 septembre.

Temps de rêve (très sec et ensoleillé) pendant toutes les vendanges qui s'achèvent le 4 novembre. Raisins très sains sans excès (ni manque) de maturité. Fin du cycle végétatif sans températures excessives et dernières semaines propices à la lente fin de maturation, caractéristique particulièrement prisée pour le Riesling.

### Aperçu rapide

Ce Riesling sec est le fruit de la célèbre parcelle Schoelhammer de la Famille Hugel. De longue garde, il est issu du plus beau coteau de Riquewihr, historiquement nommé Schoenberg. Son terroir argilo-marneux du Trias est travaillé organiquement afin de révéler au mieux la complexité de son sous-sol. Le vieillissement prolongé dans les caves familiales historiques à Riquewihr permet à ce grand Riesling sec d'exprimer aujourd'hui son premier palier d'épanouissement. Seules 2573 bouteilles 750ml ont été produites.

### A la vigne

Issu du coeur du 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. Date de récolte: 28 octobre 2008 Alcool potentiel: 12.5°

### Vinification

Pressoir alimenté 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 (vers 18°). Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

> Degré d'alcool	12.5 %
> Sucre résiduel (g/l)	2.9
> Acide tartrique (g/l)	7.93
> pH	2.93
> Age moyen des vignes	23 ans
> Rendement	49 hl/ha
> Cépages	Riesling 100%



### Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

La robe est d'une jeunesse alerte et frétilante, bien intense avec une brillance de cristal, vert clair, feuille de tilleul, jaune paille et quelques reflets argentés avec des larmes suaves et souples.

Bouquet ouvert, spontané, complexe, intense, aromatique, incroyablement harmonieux, au fruité de baie de raisins bien mûrs, sans surmaturité, de pomme croquante, de pamplemousse rose, de fleurs de printemps, d'amandier, cerisier, de mousse fraîche, violette, cardamome, citronnelle, complété par une magnifique expression minérale, silex, de roche calcaire, de truffe blanche qui laisse apparaître la signature et la personnalité d'un terroir noble et de caractère où le tempérament du cépage riesling s'exprime de la plus belle noblesse. Au palais, c'est un instant persistant de grands plaisirs.

Sont au rendez-vous tout ce que l'on attend d'un grand Riesling issu d'un terroir Grand Cru comme le Schoenenbourg, où LE SCHOELHAMMER provenant du coeur de ce grand cru, nous offre : Un vrai riesling sec, racé, généreux, ample, vineux, juteux, remarquablement harmonieux, noble, goûteux avec une finale dense, aromatique, complexe avec le tempérament tendu, audacieux du riesling associé au caractère minéral du terroir en finesse et raffinement. Grand vin de bouche et de haute gastronomie qui se goûte parfaitement mais aussi grand vin de garde 15 à 20 ans. A servir à 10° dans de beaux verres un peu larges pour découvrir toutes les nuances et complexités aromatiques. A boire avec des poissons turbot, saint-pierre, sole, sandre, brochet, homard, langouste, crabe, viande blanche, volaille, carré de veau, perdreaux. Viandes Rôties et grillées. Avec les plus belles des sauces raffinées, crémeuses ou à la nage.



@FamilleHugel