



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling SCHOELHAMMER 2007

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 mûri dans nos caves familiales pour lui permettre d'atteindre un premier palier de son épanouissement.

Millésime

2007, un millésime qui a connu la plus longue période de maturation des 25 dernières années et avec des raisins d'un parfait état sanitaire.

Hiver très doux, débourrement tardif le 10 avril, mois d'avril très chaud (27°) et très sec entraînant initialement un développement végétatif accéléré. Printemps exceptionnel. La floraison débute le 20 mai et s'achève en un temps record. Véraison très précoce à partir du 16 juillet. Météo radieuse pendant toutes les vendanges, sans pluie (à peine 4mm en Octobre !) 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 **Schoenenbourg** 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: 11 octobre 2007 Alcool potentiel: 13.4°

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	13 %
> Sucre résiduel (g/l)	7
> Acide tartrique (g/l)	7.7
> pH	3.09
> Age moyen des vignes	22 ans
> Rendement	49 hl/ha
> Cépages	Riesling 100%



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe qui interpelle de suite par sa présence, sa prestance et une forte intensité et profondeur visuelle. Vert clair, feuille de tilleul au début du printemps, jaune clair de primevères, avec une belle jeunesse, un bel éclat cristallin avec une viscosité des larmes et du jambage, assez serré, avec une apparence tendre et souple. C'est un vrai, joli, fin et clair bouquet de fleurs de printemps, de fruits et d'une juste et rare expression minérale qui se livre aux perceptions olfactives en finesse, en harmonie, avec un tempérament jeune, fringant et joyeux. Pomme verte, pêche blanche, citron vert, mélisse, verveine, fleurs d'amandier, de jeunes pousses de fleurs de vigne, avec en soutien la plus belle expression minérale, subtile, délicate et raffinée.

Bouquet intense, complexe et très expressif.

Au palais c'est un envahissement de sensations de mille et une merveilles gustatives. Un vin qui se coule, qui s'étale, et remplit toute la bouche avec fraîcheur, vigueur, générosité, volupté et qui s'impose avec fougue de par le tempérament fort et racé du riesling associé à la complexité, la richesse, la profondeur et la minéralité d'un terroir unique Schoelhammer, quintessence du Schoenenbourg.

Signature du terroir aux calcaires fossilisés avec une forte personnalité, sans excès en harmonie et raffinement... Vin complet tout en étant sec, avec une trame ample, juteuse et pulpeuse. Vin très goûteux, savoureux et très long en fin de bouche.

Autre qualité, il pousse à boire ce qui n'est pas la moindre qualité d'un vin.

Grand vin de bouche, de grande gastronomie qui se boit et se goûte merveilleusement bien, je dirais qu'on a du mal à lui résister.

Grand vin de garde 10 à 20 ans à servir entre 8 à 10 °

Turbot, homard, langouste, Saint Pierre, sandre, truffe blanche du Piémont, viande blanche, volailles, ou pour lui-même avec des amis à qui on veut faire partager un beau moment de plaisir et de culture.



@FamilleHugel