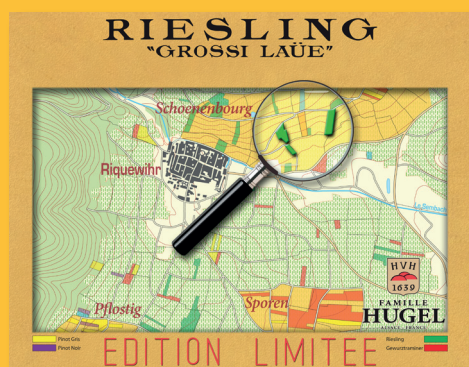
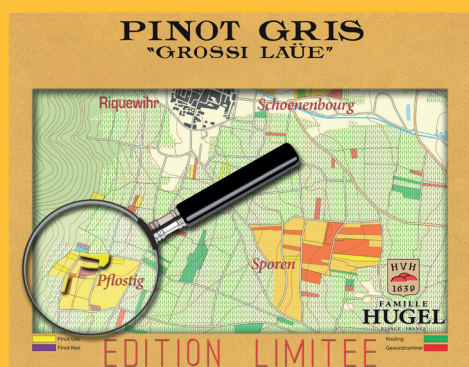
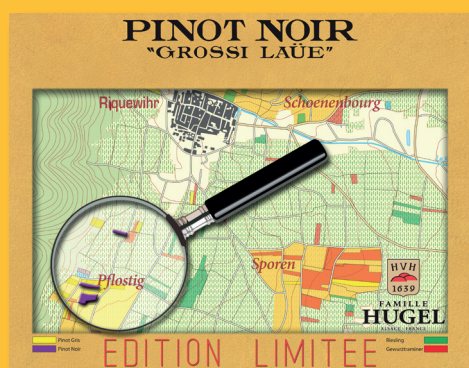




FAMILLE HUGEL

ALSACE - FRANCE



"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 le dialecte alsacien). Ces vins sont un véritable retour aux valeurs culturelles et intemporelles de la famille avec un profond ancrage dans ses terroirs historiques.

La **Famille Hugel** a de tout temps distingué trois terroirs bien spécifiques à Riquewihr, qu'elle considère comme les plus prestigieux, les plus adaptés aux 4 cépages qu'elle cultive depuis des générations. L'adéquation du cépage au sol est un savoir empirique transmis depuis des siècles dans la famille. Deux millénaires de viticulture sur les rives du Rhin ont délimité par des sentiers viticoles les premières lignes de failles géologiques avant même qu'elles ne puissent être localisées scientifiquement.

Le premier de ces terroirs remarquables est le **Pflostig**. Le principal terroir calcaire de Riquewihr constitué essentiellement de calcaire du Muschelkalk à grain fin, est une arrête orientée au sud d'un plus grand ensemble que constitue le Rosenbourg. C'est aussi sa partie la plus qualitative. Ces sols pauvres sont particulièrement adaptés à la famille des Pinots. Un léger couvert granitique, issu de l'érosion des monts environnants complète la géologie unique de ce site.

Le **Sporen** est un ensemble géologique unique en Alsace, de par son uniformité de sols, et en particulier par sa taille. 23 hectares de sols argileux qui apparaissent en mille-feuille plus en profondeur. Ces argiles feuilletées du Jurassique renferment des fossiles (ammonites et bélemnites) qui affleurent selon l'érosion. Riquewihr est l'unique commune viticole d'Alsace où l'on peut retrouver cette géologie dans ces proportions, en faisant un véritable cas d'école pour les géologues et autres vigneron.

Si le Sporen est un terroir plutôt uniforme, ce n'est pas le cas du **Schoenenbourg**. Ce coteau de 53 hectares orienté plein sud est un excellent exemple de la mosaïque de sols que représente le champ de fracture sur lequel Riquewihr est assis. C'est donc bien à une douzaine de types de sols différents auxquels on a affaire sur cette belle côte. Si, sur sa partie Ouest, ses sols sablonneux (grès des monts des Vosges) sont des terrains moins nobles, ils laissent très vite la place aux marnes irisées du Keuper, affleurant en de nombreux endroits, sur un soubassement de Gypse. Ces dépôts sédimentaires marins du secondaire sont l'âme et l'essence du Schoenenbourg. Sur sa partie basse à l'Est, elles laissent place à des calcaires coquilliers, puis des argiles du Jurassique, plus lourds qui correspondent à des ères géologiques plus récentes.

"GROSSI LAÛE"

Riesling "Grossi Laüe"

Les quelque 5 hectares de propriété familiale sur le Schoenenbourg sont composés d'une douzaine de parcelles. Chaque année, elles sont vendangées séparément en petits contenants, pressées en vendange entière et vinifiées individuellement pour permettre au vin de s'exprimer pleinement. Quatre ou cinq parcelles sont ensuite sélectionnées en dégustation à l'aveugle puis assemblées en fonction de l'expression de chacune d'entre-elles afin de représenter au mieux ce que la famille considère comme «l'esprit du Schoenenbourg», son expression la plus authentique et la plus noble. Comme tous les grands vins de la Famille Hugel, les "Grossi Laüe" ne sont proposés à la vente qu'après une période de maturation en bouteilles dans les caves du domaine.



Gewurztraminer "Grossi Laüe"

Au coeur du Sporen, la Famille Hugel exploite 8 hectares, idéalement situés, dont 90% sont dédiés au seul cépage Gewurztraminer. Une particularité que l'on comprend mieux en appréciant l'adéquation remarquable des sols argileux (60% d'argile ou plus) avec ce cépage exigeant. Il y a trouvé un environnement qui lui convient à merveille. Si au cours des dernières décennies l'acidité moyenne des vins d'Alsace a baissé en raison d'un climat de plus en plus chaud, elle a en revanche augmenté sur les grands «Gewurztraminer» du Sporen, ce qui contribue à l'équilibre et à l'harmonie de ces vins. Vendangé sans surmaturité excessive, le Sporen donne des vins amples et profonds, d'une grande longévité. Ce roi des cépages aromatiques se pare alors de toute sa finesse et de toute sa grâce.



Pinot Gris "Grossi Laüe"

Issu des plus vieilles parcelles de Pinot Gris du Pflostig, ce vin est élevé en pièces et en foudres centenaires. Un repos sur lies fines lui confère une ampleur complémentaire qu'aucune douceur ne viendra déséquilibrer. Ce cépage souvent incompris, voire ignoré, retrouve ici pleinement ses lettres de noblesse, à travers de faibles rendements, un âge de vigne de 30 ans en moyenne et un terroir calcaire unique.



Pinot Noir "Grossi Laüe"

Est-il encore besoin de présenter le plus célèbre des cépages bourguignons ? Il a trouvé en Alsace une seconde patrie, et il semble s'y plaire. Un climat septentrional couplé aux sols calcaires du Pflostig lui confèrent sa finesse légendaire. Un cycle végétatif long met en exergue son expression aromatique. Il n'est pas de grand vin sans travail et les attentions quotidiennes de Marc et de son neveu Marc André Hugel dans la vigne comme en cave s'expriment dans leurs Pinots. Il s'agit du seul vin de la famille qui soit vinifié dans sa totalité en pièces bourguignonnes, renouvelées à 20% en moyenne, pour un apport boisé maîtrisé qui se fond harmonieusement avec le temps. Un travail en cave qui se retrouve dans la bouteille, et permet d'appréhender l'humilité du vigneron, quand il sait s'effacer pour laisser parler le terroir.



«C'est le moment d'apprendre l'Alsacien...»

**bettane +
desseauve**

«La 13^{ème} génération vient juste de rejoindre les rangs de ce célèbre producteur alsacien qui est à l'origine de la création des grands crus de la région»

Decanter

«Grossi Laüe signifie «Les grands Terroirs» en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne»

Robert Parker's Wine Advocate #221

L'Alsace est en ce moment-même la région viticole la plus excitante de France. Aucun autre endroit n'offre une telle diversité de vins provenant d'une large gamme de cépages, de sols, de microclimats et de producteurs qui proposent en retour au consommateur des vins uniques qui sont parmi les plus complexes de la planète.

JAMESSUCKLING.COM