

LE MAGAZINE DU GUIDE MICHELIN

étoile



*Languedoc-
Roussillon*
**DES MAISONS
D'HÔTES
TRÈS COSY**

*Entre Orient
et Occident*

ISTANBUL

Marrakech
**LA CUISINE
INSPIRÉE
DE SÉBASTIEN
BONTOUR**

LES **42** BONNES
ADRESSES DE
L'INSPECTEUR SUR
LA ROUTE **DES
VINS D'ALSACE**

*Olivier
Roellinger*

**JUSQU'AU
BOUT DE LA
PERFECTION**



T 05294 - 3 - F: 4,90 € - RD



NUMÉRO 3 • SEPTEMBRE-OCTOBRE 2008 • 4,90 €

MAISON HUGEL ET FILS, VARIATIONS AUTOUR DU RIESLING

Fondée en 1639 à Riquewihr, la maison Hugel raconte l'âme du riesling. Ciselé comme un reliquaire, ce cépage nerveux aux résonances minérales s'impose par une folle élégance. Des vins qui illuminent la culture rhénane.

“Je voyais de l'or qui coulait du pressoir. Aux vendanges 1976, nous avons rentré des raisins magnifiques, couvert à 100 % de botrytis, ces champignons miraculeux qui permettent la pourriture noble. Cette année-là, le riesling titrait 17,5°, je l'avais mesuré avec un réfractomètre acheté à Berlin en 1937. C'était fabuleux. Chaque jour, je sortais un verre pour goûter l'évolution de la vinification et je saluais les barriques chapeau bas». Soixante vendanges au compteur et mémoire intacte «sauf les noms» concède-t-il, Jean Hugel, Johnny pour les intimes, raconte la naissance du riesling Sélection de Grains Nobles 1976. Un monument, l'icône de la maison. La robe est somptueuse avec un ambre léger qui éclate la lumière. Au nez, les arômes racontent la profusion, du caramel au beurre, du rôti, du grillé, du miel, des agrumes confits. Épanoui, il a mangé ses sucres et apparaît fluide, aérien et d'une élégance rayonnante. Difficile d'imaginer que ce vin est sorti de grains de raisin, variété riesling. Et pour Jean Hugel qui vibre de passion, pas de doute, le riesling est le meilleur cépage du monde. **VIEILLE HISTOIRE... LE NOM RIESLING APPARAÎT POUR LA PREMIÈRE FOIS SUR UNE FACTURE DATÉE DE 1435** d'un seigneur de Francfort-sur-le-Main. Ses origines germaniques ne font aucun doute, le cépage était planté sur les coteaux longeant la Moselle et le Rhin. Autant de chemins fluviaux qui lui permettaient de rejoindre facilement l'Alsace où il a trouvé une terre promise. N'a-t-il pas été baptisé la «perle d'Alsace». Pour entrer sur les terres du riesling de la maison Hugel, il faut escalader le Schoenenbourg, un coteau à forte pente qui domine Riquewihr. Au détour d'un virage, le vieux village apparaît comme un somptueux camaïeu de rouges et de roses qui tranche avec le vert de la mer de vigne ondulant au fil des collines. «Nos grands rieslings naissent sur ces sols qui mêlent les marnes calcaires et l'argile sur une assise de gypse, des sols de l'ère secondaire d'origine marine» explique Etienne Hugel, le neveu de Jean. Ce terroir exceptionnel qui regarde le Sud transcende l'âme du riesling, il lui donne des ailes et une formidable capacité à vieillir. Terre prodigue, le Schoenenbourg est classé Grand Cru, la plus haute référence du vignoble alsacien. Pourtant, la maison Hugel ne le revendique pas sur l'étiquette. «La réglementation est trop laxiste tempête Jean le patriarche. Qu'ils revoient leur co-

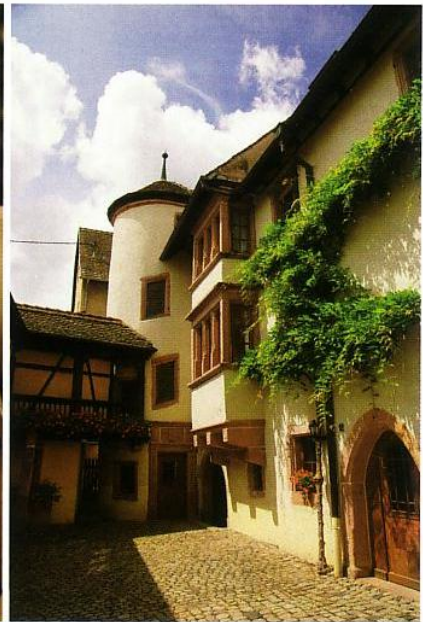
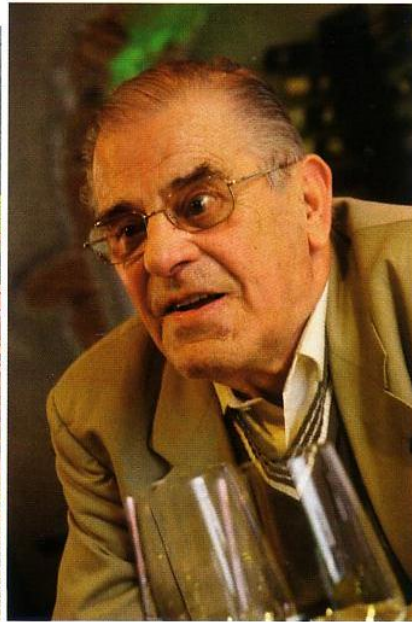
pie et on en reparlera». **FIER, ARROGANT ET LÉGÈREMENT SNOB, LE RIESLING SE MONTRE PARTICULIÈREMENT EXIGEANT.** «En Alsace, les terroirs qui donnent des grands rieslings dépassent à peine 1 % » glisse Marc Hugel, l'autre neveu de Jean, le responsable du vin. C'est une variété tardive, le cépage se montre particulièrement paresseux à l'heure de la maturité. Les vendanges sereines qui donnent des raisins mûrs et sains demeurent une clef essentielle pour entrer dans le paradis du grand riesling. «Il n'y a pas de miracle constate Jean Hugel. La maturité fait tout. Selon les millésimes, le riesling peut être génial, simplement bon ou dégueulasse. Il ne pardonne jamais la médiocrité». Pour autant, le raisin a un bon fond, sa culture est facile. Il pousse très droit, sa floraison ne pose jamais de problème et il supporte le gel. Il a survécu au terrible hiver de 1956 quand tous les autres cépages alsaciens avaient rendu l'âme. **VIGNERONS DE PÈRE EN FILS À RIQUEWIHR DEPUIS 1639, LA MAISON HUGEL DÉFEND SON EXPRESSION DU RIESLING.** Les vins naissent dans de sublimes maisons de grès rose de Riquewihr, dans un dédale de cuiviers, de chais à foudres et de caves qui occupent les sous-sols. De confession protestante, la famille poursuit une tradition qui n'a jamais été remise en cause. Le riesling Hugel doit être expressif, bien dessiné, d'une grande vivacité et afficher une finale ardente. Ailleurs, les vins peuvent se présenter plus ronds, plus en forme mais ce n'est pas le genre de la maison. Ici, rien ne change, seul le contrôle des températures a rendu la vinification moins périlleuse. L'élevage se passe toujours dans les vieux foudres et celui dédié à Sainte-Catherine est estampillé 1715, c'est le plus foudre du monde encore en service. Et le chêne neuf n'a jamais franchi les portes de la maison. «Nous sommes marchands de vins pas marchands de bois» assène Jean Hugel. **LE STYLE HUGEL ? UNE DÉGUSTATION QUI ÉGRÈNE LES MILLÉSIMES PERMET DE PÉNÉTRER DANS L'INTIMITÉ DU RIESLING.** La robe d'un jaune paille s'ourle souvent de reflets verts, le nez hésite entre les fleurs et les fruits, le tilleul et la verveine, les agrumes et la pomme. Au palais, tout est en place, le vin est toujours élancé, sec, droit, avec une assise minérale et une grande élégance. Ce qui frappe, c'est le raffinement, la race. Ainsi, la cuvée 2001 Jubilee bâtie avec les raisins du Schoenenbourg exprime parfaitement l'architecture du riesling signé Hugel. La richesse n'empêche pas la précision, la

HUGEL ET FILS

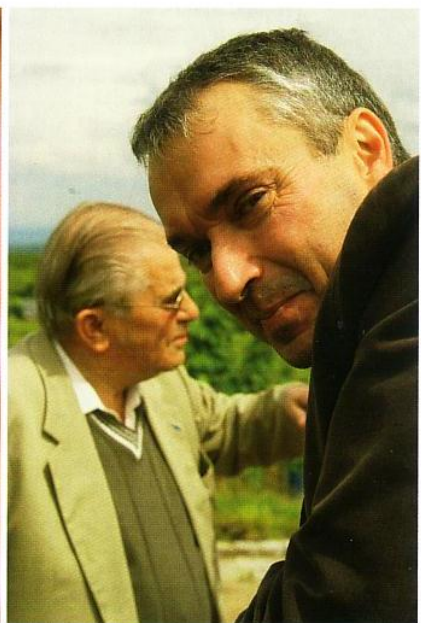
3, RUE DE LA PREMIÈRE ARMÉE FRANÇAISE. 68340 RIQUEWIHR.

TÉL. 03 89 47 92 15.

LES VINS DE LA MAISON SONT DISPONIBLES SUR LE SITE WWW.HUGEL.FR



*Jean Hugel, ciseleur de riesling : 60 vendanges au compteur
1976, un riesling de légende salué par les trois générations*



profondeur s'équilibre sur une trame ciselée et l'idée d'un extrême raffinement accompagne une finale longue et tendue. **SINGULIÈREMENT, CE RIESLING SI RIGORISTE PEUT SE LAISSER TENTER PAR LA RONDEUR ET LE MOELLEUX.** Jean Hugel fut longtemps le seul vigneron alsacien à adopter la tradition allemande des vendanges tardives et des sélections de grains nobles. « *En octobre, on surveille les parcelles et on laisse faire les choses* » raconte Etienne Hugel. C'est le ciel qui décide, les automnes chauds favorisent une concentration dans la pulpe des raisins qui permettra l'élaboration de « vendanges tardives ». Certaines années, l'apparition du botrytis permet d'aller plus loin. Ce champignon se fixe

sur la peau des baies et déclenche la pourriture noble. Son action fait monter les taux de sucre et d'acidité, la nature des raisins change pour donner la « sélection de grains nobles ». Dans ces vins moelleux et liquoreux, le style Hugel perdure. Jamais mièvres, jamais avachis, les rieslings apparaissent toujours admirablement construits et parfaitement équilibrés. À la souplesse et au soyeux répondent un caractère fringant et une alacrité éclatante. Avec le temps, l'accomplissement de ces rieslings impose le respect, il illumine une civilisation rhénane, la seule au monde à pouvoir écrire l'histoire de 1000 millésimes. ●

PAR MICHEL CREIGNOU, PHOTOS LEIF CARLSSON