



HUGEL & FILS

30-oct.-03

EN QUOI "HUGEL" EST-IL DIFFERENT ?

- Maison familiale dirigée par 5 membres de la famille (11ème et 12ème générations), 100% familiale et autofinancée.
- Viticulteurs de Père en Fils à Riquewihr depuis 1639.
 - ☞ Négociants, Propriétaires d'un Domaine de 26 hectares exclusivement à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux, plantés avec les seuls cépages nobles (40% Riesling, 40% Gewurztraminer, 15% Tokay Pinot Gris, 5% Pinot Noir). Vieilles vignes (jusqu'à 60 ans), issues de notre propre pépinière.
 - ☞ Jamais d'engrais. Faibles rendements (2/3 de la moyenne Alsace). Pratique fréquente des "vendanges vertes" fin juillet.
 - ☞ Achat sous forme de raisins uniquement, de 115 hectares provenant de 240 viticulteurs sous contrats.
 - ☞ Toute la récolte se fait et se fera toujours à la main.
- Production totale annuelle environ 110.000 caisses, dont 85% sont exportées.
- Vins mis en bouteille dès le printemps pour conserver fraîcheur et caractère. La totalité de chaque vin est mis en bouteilles en un tirage pour assurer une constance de la 1ère à la dernière bouteille, où que le vin soit expédié.
- Les Vins HUGEL reflètent la qualité du raisin, du millésime et du terroir sans aucun additif (boisé ou édulcoration). De par la loi les Vins d'Alsace sont 100% variétaux ce qui explique leur typicité et mis en bouteilles obligatoirement dans la région de production.
- Jubilee, Vendange Tardive et Sélection de Grains Nobles sont produits seulement dans les bonnes années, dans les vignes Grands Crus du Domaine Viticole HUGEL.
- Pas de contremarque. Tous les Vins HUGEL portent leur signature sur le bouchon. Les vins ne satisfaisant pas à nos critères qualitatifs sont revendus en vrac.
- Chaque vin HUGEL est mûri en bouteille avant sa mise en vente, de quelques mois à 6 ans selon son potentiel et en moyenne 2 ans.
- Les Vins HUGEL sont disponibles dans plus de 100 pays de par le Monde. En Europe, sur les cartes de la plupart des 3 Etoiles Michelin. Ils sont fréquemment servis à des repas officiels : Chefs d'Etat, Instances Internationales, Corps Diplomatiques etc...
- La famille HUGEL a été à la base du renouveau des Vins de Vendange Tardive et Sélection de Grains Nobles et en a même écrit le texte le plus sévère de toutes les appellations contrôlées.
- Elle est également membre des associations Les Hénokiens et des Primum Familiae Vini.

La famille HUGEL est confiante que les vins d'Alsace dont la réputation mondiale est grandissante, retrouveront au 21ème siècle la notoriété qui était la leur lors de l'établissement du premier HUGEL à Riquewihr en 1639. Ils étaient alors parmi les vins les plus recherchés de toute l'Europe.

HUGEL & FILS Viticulteurs à Riquewihr de père en fils depuis 1639

68340 RIQUEWIHR - France ☎ (33) 03 89 47 92 15 📠 (33) 03 89 49 00 10 www.hugel.com info@hugel.com