

Hugel et fils

La marque dynastique

Figures de Riquewihr, la perle de l'Alsace, les Hugel ont influencé le décret de l'Inao sur les Vendanges tardives et les Sélections de grains nobles. Leur nom est aujourd'hui plus célèbre que bien des grands crus.

Par Pierre Casamayor

→ Une famille de pionniers

Vieille terre viticole bi-millénaire, l'Alsace garde dans ses gènes l'empreinte de familles dont la continuité est exemplaire. Les Hugel sont vignerons à Riquewihr depuis 1639, lorsque Hans Ulrich Hugel bâtit les prémices d'un empire sur les ruines de la guerre de Trente Ans. Maintes fois dévasté par les invasions, celles des hommes et du phylloxéra, ce vignoble si riche et si prospère a connu des déclinés que seuls quelques hommes de qualité ont réussi à enrayer. Frédéric-Émile Hugel fait partie de ceux-là qui, après la guerre de 1914-1918, ont sauvé les cépages nobles alsaciens alors que les hybrides régnaient en maîtres d'une viticulture productiviste. Ses fils Georges, André et Jean reprennent le

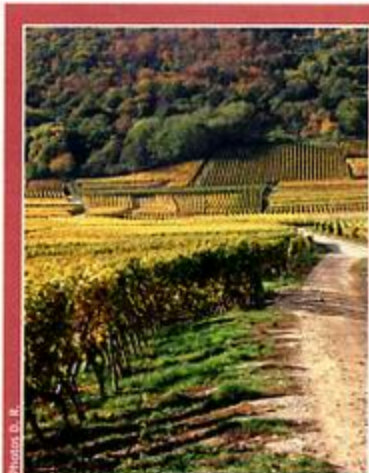
flambeau, avec cette tradition familiale qui veut que les hommes soient aux commandes afin de garder le patronyme Hugel, génération après génération. Le grand combat de Jean a été celui des Vendanges tardives et Sélections de grains nobles, à une époque où seuls quelques vignerons osaient élaborer ces cuvées de prestige. C'est lui qui a rédigé les textes, avec toute la sévérité et le sérieux de cette famille huguenote ; l'Inao le suivra avec le décret de 1984. Les trois frères ont aujourd'hui fait école, et l'inflation galopante de ces cuvées a aujourd'hui envahi le marché alsacien : 11 viticulteurs en 1981, plus de 500 en 1989, presque tous aujourd'hui.

Jean Hugel est aujourd'hui entré dans une retraite active ; il participe toujours à la promotion des vins en voyageur infatigable et ambassadeur haut en couleurs. Il fait partie des cercles très fermés des Hénokiens et des Primum Familiae Vini, qui rassemblent les vieilles familles du monde du vin. Ses neveux sont aujourd'hui aux commandes : Étienne au commerce et au marketing,

Marc aux techniques viticoles et œnologiques, Jean-Philippe aux finances. Leur dernière aventure : l'ouverture d'une boutique de vins à Riquewihr, dédiée aux meilleurs vins de France et du monde. Une provocation en terre alsacienne, mais une bénédiction pour les amateurs.

→ Une politique de marque

En position de pointe pour les Vendanges tardives, Jean Hugel n'a jamais approuvé la politique des grands crus et s'est détourné de leur mention sur l'étiquette. Pourtant, le vignoble familial est presque entièrement assis sur Schoenenbourg et Sporen, il aurait été facile d'emboîter le pas à l'engouement pour ces vins identifiés par leur terroir. Trop de Grands crus, trop de laxisme dans la définition des surfaces (le Sporen est passé de 4,84 hectares en 1970 à 23,7 hectares aujourd'hui), les Hugel ont préféré mettre en avant leur nom, déjà synonyme de qualité, plutôt que de multiplier les mentions d'origine. L'AOC Alsace est donc le seul élément qui situe les vins Hugel, et seul le nom Riquewihr dans l'adresse en



Les Hugel possèdent en propre 26 ha de vignoble. Mais leurs achats de raisins portent sur 115 hectares.



La tradition veut que les hommes soient aux commandes du domaine afin de conserver le patronyme Hugel, génération après génération. Ici (de gauche à droite), Marc, Jean, Étienne, André et Jean-Philippe posent à côté du fût "Catherine", qui remplit son office depuis 1715 (à droite).

précise la provenance. Une position souvent incomprise : on a reproché à cette maison historique de ne pas jouer le jeu de la marche en avant alsacienne. Avec le recul, on ne peut s'empêcher de considérer que c'est visionnaire. À l'heure où les marchés internationaux demandent une simplification, où la visibilité des vins passe par la reconnaissance d'une marque, les microparticularismes français sont devenus si hermétiques pour un consommateur planétaire que l'association vins de qualité avec une signature

mondialement connue ne peut être que gagnante. On vend mieux du vin d'Alsace Hugel que du Sporen ! Ajoutez la difficulté de mémoriser les noms des quelque 50 Grands crus alsaciens pour un non-germanophone, le patchwork de sols qui, à l'intérieur même d'un Grand cru, peut initier la production de plusieurs cépages, l'incertitude du consommateur sur la teneur en sucres résiduels des produits, et l'on comprend que toute simplification est la bienvenue. Jean Hugel n'a pas ménagé ses

efforts pour mettre son nom en avant, les vins de ce porte-parole de l'identité alsacienne bénéficient d'une aura indéniable dans la grande restauration, française ou étrangère.

→ Vinifications de tradition

La production se divise entre vignoble propre, environ 26 hectares, et achats de raisins sur 115 hectares. La gamme reflète cette dualité : les vins Hugel et Hugel Tradition sont issus de ce négociant-vinificateur, la gamme Jubilee, les Vendanges tardives

et Sélections de grains nobles du vignoble maison. Les raisins achetés sont récoltés à la main et issus de terroirs sélectionnés cultivés par 240 vignerons. Dans le domaine familial, les vieilles vignes sont majoritaires. Elles ne reçoivent aucun engrais, sont cultivées avec enherbement* un rang sur deux, on ne laisse qu'une grappe par pampre* et les vendanges en vert* viennent corriger si nécessaire des rendements toujours modérés. Les raisins arrivent en cave en petits récipients traditionnels, les botiches. ■■■

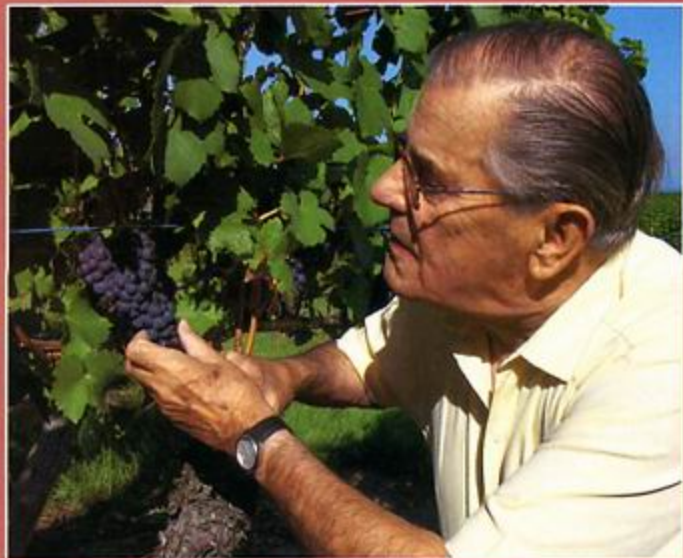
■ ■ ■ et sont mis aux pressoirs par gravité, jamais pompés. Les raisins du domaine sont toujours pressurés entiers. Une batterie de pressoirs pneumatiques a remplacé les anciens pressoirs à vis. Les vins sont ensuite débourbés* douze heures dans des cuves inox, à température ambiante. La qualité du débouillage est essentielle et a beaucoup contribué à éliminer les goûts pétrolés souvent induits par des éléments réducteurs qui restaient dans le moût.

Les moûts fermentent alors dans les caves du XVI^e siècle qui courent sous le village, dans des foudres traditionnels parmi lesquels la "Catherine" remplit son office depuis 1715. Les températures sont contrôlées par des drapeaux, les fermentations s'appuient sur des levures indigènes*, Marc Hugel en est le chef d'orchestre. Les malolactiques* ne sont pas un tabou, elles peuvent être déclenchées partiellement pour équilibrer les vins. Ces derniers sont alors laissés sur lies et mis en bou-

teille au printemps pour en conserver tout le fruit ; une seule mise par vin garantit l'homogénéité des lots. Les vins sont toujours maturés avant leur mise en marché, de 6 mois à deux ans suivant les qualités.

→ Des vins de signature

Signalons d'abord la renaissance d'une ancienne pratique qui va à l'encontre des idées reçues selon lesquelles le vin d'Alsace est toujours monocépage : le "gentil" est un assemblage de cépages nobles et de sylvaner. Au contraire d'un edzelwicker, trop souvent issu de vins trop faiblards pour entrer dans les cuvées normales, ce "gentil" porte bien son nom. La dégustation montre que, sous des abords légers et faciles, ce vin développe des qualités aromatiques et de fraîcheur qui l'ancrent dans son terroir. Une vraie réussite gourmande, initiée en grande partie par la



Jean Hugel. Le premier, il a compris que les amateurs réclamaient une présentation simplifiée du vignoble alsacien et de ses crus.

maison Hugel et promise à un franc succès commercial. L'entrée de gamme Hugel est toujours marquée par la précision. Les vins ne sont pas bâtis sur la grande concentration, mais ils expriment au mieux les qualités variétales des cépages, avec en prime une réelle élégance et un nervosité appétante. La gamme Jubilee est autrement plus ambitieuse. Elle est complexée par la noblesse des origines, avec des expressions où le variétal est transcendé par le terroir. L'équilibre est alors des plus classiques, avec toujours cette fraîcheur cristalline qui donne beaucoup d'éclat et de buvabilité. Ici, l'amateur est assuré que le vin est sec et qu'il pourra ouvrir les bouteilles à sa table sans craindre les surprises sucrées.

Les Vendanges tardives sont un modèle, association parfaite entre richesse et tonus, sans

lourdeur ni suavité excessive, de vrais vins droits et racés. La dégustation verticale de rieslings Vendanges tardives démontre leur exceptionnelle longévité ; ils acquièrent en dix ans l'équilibre tendu et vibrant qui signe les grands vins de gastronomie. La partie du Schoenenbourg qui porte ces vignes est une matrice idéale pour élaborer ces cuvées. Les Sélections de grains nobles sont des raretés uniquement produites les très grandes années, avec cette inimitable marque du botrytis alsacien qui sublime les grands cépages aromatiques. Ici, la longueur en bouche n'est pas un vain mot et la longévité n'est pas une vue de l'esprit. Les vins rouges de pinot noir tranchent sur la production locale par leur robe intense et leur concentration. La nouvelle génération Hugel en est fière, d'autant que la parcelle Les Neveux témoigne de cet esprit pionnier qui a tant marqué ses aînés.

* Voir glossaire p. 106



Le vignoble de Riquewihr, adossé à l'un des plus beaux villages d'Europe. Maintes fois dévasté, il a préservé ses cépages nobles.

Hugel et fils, la diversité de l'Alsace

Brillant dans ses cuvées Hugel et Jubilee déclinées dans différents cépages, le domaine alsacien excelle avec ses Vendanges tardives et ses Sélections de grains nobles.

Vins rouges

★★★(★)

Pinot noir 2003

La robe est intense, assez vive, le nez dévoile des accents de noyau de cerise, de framboise, de pivoine, un joli nez plutôt complexe et épicé par l'élevage. La bouche est structurée, avec de la matière, des tanins mûrs, mais qui ont encore besoin de se lisser.

★★★★

Pinot noir Jubilee 2003

Une robe très noire, un nez très puissant, de griotte, de fruits noirs, d'épices, quelques notes de fruits secs, de vanille. La bouche est riche, avec des tanins arrondis, du gras, le grain est ici beaucoup plus velouté. Le vin finit très aromatique, avec une touche cacao. Très réussi.

★★★★(★)

Pinot noir Les Neveux 2003

La robe est dense, avec un reflet jeune. Le nez est un peu fermé, mais après aération se dévoilent cuir, épices, fruits noirs confits, pain toasté, une touche truffée. La bouche est très profonde, structurée, avec des tanins riches, veloutés, très architecturés, avec une finale épicée et poivrée, longue et racée. Un beau vin de garde qu'il serait dommage d'ouvrir trop tôt.

Vins blancs

★★★

Gentil Hugel 2004

Robe pâle et brillante. Aromatique, avec de la minéralité, des notes terpéniques et florales, une jolie fraîcheur, le vin est souple, avec des notes citronnées, son équilibre est sec, facile, très

plaisant et bien défini par une finale droite. Un résumé qualitatif de l'Alsace.

★★(★)

Pinot blanc Hugel 2004

Robe pâle. Le nez attaque sur un peu de SO₂, mais apparaissent ensuite des notes de fruits secs, de la pêche jaune, des agrumes. En bouche, bon équilibre, finit sec, sur le fruit blanc. Un peu neutre.

★★(★)

Gewurztraminer 2004

Robe pâle, bien brillante. Un nez très frais, ouvert et varié, sur des notes florales variées, d'épices et de fruits exotiques, avec une bouche aromatique qui a su allier matière et tonus, avec un bon équilibre entre suavité et fraîcheur. Une gourmandise directe et sincère.

★★★★(★)

Pinot gris Jubilee 2000

Une robe dorée, à reflets vifs. Nez très expressif, sur le chèvrefeuille, le miel, les épices orientales, le musc. En bouche, la matière est riche, opulente, mais la finale sèche et vive donne beaucoup de classe et évite la lourdeur. Les épices perdurent, avec une touche de réglisse plutôt excitante.

★★★

Gewurztraminer Jubilee 2003

La robe est assez pâle, ourlée de vert. Un nez d'herbe sèche, de cerfeuil, d'angélique, de fruits de la passion. La bouche est riche, avec une finale suave mais sans excès, avec une retenue aromatique qui en fait un gewurztraminer un peu atypique.

Gamme Jubilee

★★★★(★)

Riesling Jubilee 2001

Une robe assez dense, à reflets verts sur fond paille-or. Nez sur le fruit blanc très mûr, avec une minéralité cristalline, une touche naptée. Bouche très droite, avec du citron, une belle acidité mariée au fruit, avec une pointe d'amertume très rafraîchissante. Un vin qui finit riche et strict à la fois, le riesling d'Alsace dans sa pureté originelle.

★★★★(★)

2001

Une robe paille médium, à reflets très verts, nez sur les fruits confits, angélique, zestes d'agrumes, minéralité très affirmée, on sent toute la race d'un grand terroir. La bouche est riche mais très équilibrée, avec de la matière, une belle finale confite qui vibre grâce à une acidité très racée. Grand avenir.



Pinot gris
Jubilee 2000 :
la richesse et
l'opulence.

★★★★★

1998

La robe commence à dorer. Le nez est très complexe, avec une belle richesse sur les fruits confits, des notes minérales élégantes, une touche balsamique, de fruits secs. La bouche est suave, tout en délicatesse, dans un parfait équilibre. Très charmeur.

★★★★★

1995

Robe paille médium, avec encore un reflet vif. Le nez est explosif, très épicé, avec de la noisette, une minéralité alliée à de la résine, aiguille de pin, du gingembre, le tout sur un fond de pâte de coing. Belle et grande bouche, riche et opulente, où les sucres sont effacés par une vivacité bien tendue. Finit sur un très bel équilibre, avec de la longueur et de la complexité aromatique.

★★★★★

1990

Robe paille dorée, avec toujours ce reflet de jeunesse. Le nez dévoile une palette balsamique, avec du pin, du menthol, des fruits confits, notes de truffe. On sent une évolution très lente en bouche, avec une matière très mûre, soutenue par un grand tonus, une très belle finale riche et complexe, à la fois caressante et tendue. Éternel et très représentatif d'un style.

★★★★★

1983

Une robe paille éclatante, avec un reflet vert marqué. Un nez qui décline une grande finesse, axée sur le fruit confit, des notes de fleurs séchées, avec toujours

cette note résineuse qui signe cette série. La bouche est stricte, un peu austère, avec une vivacité cristalline, nous sommes là dans un style un peu retenu, mais avec beaucoup de race.

★★★★★

1971

Une de ces superbes robes fluo que seul le riesling peut proposer. Nez fumé, de champignons sauvages, de suie de cheminée, avec une corbeille de fruits secs, une touche de citron confit. La bouche est très sèche, les sucres initiaux sont complètement effacés, la minéralité a pris le dessus définitivement pour un équilibre tendu comme un arc. Les fruits secs dominent une finale longue et imprégnante, beau vin de gastronomie.

★★★★★

1961

Robe d'une jeunesse encore étonnante. Grande complexité aromatique, avec la signature balsamique, menthe, eucalyptus, égayée par du miel, des fruits confits, soulignée par une minéralité d'anthologie. La bouche est dense, profonde, avec encore du gras et de la suavité, le tout mis en avant par une fraîcheur cristalline qui lui donne un éclat plutôt explosif. Grande finale d'une longueur accomplie pour ce vin d'éternité.

Autres Vendanges tardives

★★★★★

Pinot gris VT 2001

Robe dorée, avec de l'éclat. Le nez est un peu sur sa réserve, il lui faut de l'aéra-



Gewurztraminers
Sélection de
grains nobles :
des monuments !

tion. Sortent alors des notes confites, de réglisse, de figue, avec une belle puissance épicée. La bouche est riche et complexe, avec un équilibre bien balancé, une finale sur le pain d'épices. Beau vin en devenir.

★★★★★

Gewurztraminer VT
2001

Jolie robe doré-pâle. Nez élégant, mélange de notes florales et de fruits exotiques, avec du fruit confit, mais la fraîcheur aromatique est bien préservée. Bouche riche, fragrante, avec une finale longue et ouverte, sur des notes de lys, rose, fleur d'orange, abricot. Très équilibré.

Sélections de grains nobles

★★★★★

Riesling SGN 2000

Robe franchement dorée. Très confit, d'une richesse extrême, le nez est axé sur les zestes de citron, le miel, des notes d'abricot confit, des épices safranées. Bouche très concentrée, avec une liqueur imposante qui ne tombe jamais dans l'excès,

la nervosité est là pour contenir cette opulence. Finit sur un botrytis très pur, avec une grande puissance épicée. Grand vin de signature.

★★★★★

Riesling SGN 1976

Robe aux reflets fluo. Nez empreint d'une grande richesse initiale, tempérée par une minéralité affirmée, belle synthèse entre les apports du botrytis et du terroir. Très épicé en bouche, avec des fruits confits, grande richesse d'expression appuyée sur une liqueur qui semble vibrante, un tonus exceptionnel. Vin de grande classe.

★★★★★

Gewurztraminer SGN
1997 S

Robe dorée encore fraîche. Nez très épicé, avec de la figue, de la mirabelle, des fruits exotiques, de la pâte de coing, des dattes séchées, une palette aromatique élégante, sans lourdeur, il n'est pas entêtant. Bouche très riche, suavité impressionnante, mais aucun embonpoint, le vin est toujours bien tendu. Grande finale épicée, très imprégnante. ■