

Chez Hugel, la tradition date de 1639

RIQUEWIHR

Dégustation dans une des plus anciennes maisons d'Alsace.

ALAIN GIROUD

La Maison Hugel est une des plus anciennes d'Alsace. Hans Ulrich s'est installé à Riquewihr en 1639 et, depuis, les générations se succèdent. Georges, Jean et André Hugel obtinrent la reconnaissance officielle des mentions « Vendange Tardive » et « Sélection de Grains Nobles ». Jean-Philippe, Marc et Etienne ont pris aujourd'hui le témoin.

La dégustation a mis en évidence le « gentil » vin lancé par Etienne Hugel. Réactualisation d'une tradition séculaire d'assemblages. Cette appellation a été acceptée par l'interprofession et se caractérise par une forte proportion de sylvaner, associé obligatoirement aux muscat, gewurztraminer, riesling et pinot gris. Cela permet-il d'écouler les stocks de sylvaner ? Etienne Hugel ne dément pas.

On sera plus convaincu par le *riesling 2001 Jubilé* au nez minéral, à la bouche fraîche, droite, structurée, longue. A attendre.

Superbe aussi, le *riesling Vendanges Tardives 1990* au nez élégant de pétrole, verveine, tilleul. Il est harmonieux en bouche, riche, ample et sa finale reste très fraîche.

Le *tokay pinot gris 98* offre des arômes puissants de fruits confits et exotiques ; sa bouche est fraîche, dépouillée, élégante, sa finale acidulée.

Le *riesling Grains Nobles 98* combine des arômes d'hydrocarbures et tilleul, une bouche ample, riche, miellée, très longue et une finale sèche.

La *Vendange Tardive 2000 de gewurztraminer* a un nez puissant de litchee, une bouche suave, longue, fraîche en finale.

Enfin, le *gewurztraminer Grains Nobles 97*, très exotique au nez, offre une immense matière en bouche, doublée d'une longueur interminable et d'une finale acidulée.

Oui, les grands vins d'Alsace ne laissent jamais la bouche emplie de sucre après dégustation !

■ Maison Hugel, 3, rue de la Première Armée, Riquewihr.
Tél. 00 33 / 389 47 92 15. Internet: www.hugel.com Importateur pour la Suisse:
Berthaudin SA, Genève.