

# Schoelhammer



## Le grand Riesling sec du Schœnenbourg

*Schoelhammer, c'est un lieu où l'identité d'un sol (présence de fossiles dans le Schœnenbourg) est intrinsèquement lié au savoir-faire de l'homme "hammer" en alsacien signifie marteau, rappelant l'outil utilisé quotidiennement par Emile Hugel (1869 - 1950), Maître Tonnelier et vigneron comme son père.*



Emile Hugel  
(1869 - 1950)

Jean & Alfred  
Hugel

Simone, Jean, Monique,  
André, Anne-Marie &  
Georges Hugel

### De mémoire de Hugel, le Schœnenbourg est et a toujours été dédié au Riesling, LE grand cépage rhénan.

Après la création des Réserves Exceptionnelles **Hugel** dans les années 1930, des Réserves Personnelles dans les années 1960 et de la gamme Jubilee pour célébrer son 350<sup>ème</sup> anniversaire en 1989, la **Famille Hugel** poursuit sa quête vers l'excellence en lançant son **Schoelhammer 2007**, grand Riesling sec du Schœnenbourg.

Au delà de la récente délimitation officielle de l'Appellation Grand Cru Schœnenbourg, nous avons toujours centré notre travail sur la recherche du potentiel qualitatif optimal de chaque parcelle.

Déjà en 1643, le cartographe suisse Mérian, citait le Schœnenbourg comme «produisant les vins les plus nobles de ce pays».

La richesse architecturale de Riquewihr est le témoignage vivant de la notoriété de ces vins à l'époque de la Renaissance Rhénane.

Les riches demeures et cours viticoles des XV et XVI<sup>ème</sup> siècles font aujourd'hui encore l'admiration des visiteurs du monde entier.



FAMILLE  
**HUGEL**



3, rue de la 1ère Armée - 68340 RIQUEWIHR - France  
Téléphone : +33 (0)3 89 47 92 15 - Fax : +33 (0)3 89 49 00 10  
[www.hugel.com](http://www.hugel.com) - [info@hugel.com](mailto:info@hugel.com)



FAMILLE  
**HUGEL**  
ALSACE - FRANCE

**Schoelhammer** est une des parcelles historiques de la **Famille Hugel**, identifiée en rouge au centre de l'étiquette. Elle est idéalement située à mi-coteau, au cœur du **Schoenenbourg** qui a toujours été considéré comme un des terroirs d'exception produisant des **Rieslings** de grande tenue.



**Schoelhammer** ce sont seulement **63 ares, 30** rangées de vignes plantées en **Riesling** et travaillées en bio. **Schoelhammer**, ce sont des sélections massales qui ont pris racine sur des marnes du Keuper (Trias) datant de l'ère secondaire (sédiments marins de +/- 200 millions d'années) avec 45 % d'argile, plantées à 300 m d'altitude avec une orientation plein sud sur une pente inclinée à 25% en moyenne. Avec **Schoelhammer**, nous avons voulu révéler l'expression unique d'un grand **Riesling** sec et minéral, issu d'un terroir argilo-marneux, au style suave et profond, qui s'exprime dans la durée.

Avec **Schoelhammer 2007** nous reprenons une vieille tradition alsacienne qui voulait que les grands vins de terroirs portent exclusivement le nom du lieu-dit dont ils sont issus. **Schoelhammer 2007** se nourrit du savoir-faire acquis par notre famille depuis 1639. Nous avons toujours recherché l'expression la plus aboutie des grands cépages alsaciens sur notre domaine historique situé à Riquewihir.

*Après 7 années passées dans nos caves, Schoelhammer 2007 est aujourd'hui prêt à dévoiler son premier stade de complexité tout en préservant une importante capacité de développement propre aux plus grands Rieslings.*

## Plan Merian 1643



" Le Schoenberg qui produit les vins les plus nobles de ce pays "

## Schoelhammer 2007, les éléments marquants

Parcelle historique du domaine de la Famille Hugel cultivée en bio. 63 ares, idéalement situés à mi-coteau, au cœur du Schoenenbourg

### Terroir

Keuper (Trias) argilo-marneux  
(ère secondaire, sédiments marins +/- 200 millions d'années)

- PH : 8.2 (basique)
- Alt. : 290 à 320 m
- Orient. : plein sud
- Prop. d'argiles : 45 %
- Pente moy. : 25 %

- Plantation : sens de la pente (Nord / Sud)
- Porte-greffe : 161.49 (choisi pour sa faible vigueur)
- Greffons : sélection massale (Greffage Hugel)
- Taille : Guyot double courte, fils d'arcure
- 1 à 2 écartés de 20 cm

### Culture

- Enherbement : 1 rang sur 2
- Labour en hiver
- Aucun herbicide
- Griffage : superficiel en été
- Entretien : compost
- + préparation organique

### Récolte

- Manuelle en petits récipients
- Date de récolte : 11 oct. 2007, après un début des vendanges le 10 sept.
- Maturité : 13,4° potentiels

### Donnée analytiques

- Deg. d'alcool : 13,0°
- Acidité totale : 7,7(g/l) exprimée en tartrique
- Age moy. des vignes : 22 ans
- Sucres rés. : 7 g/l
- pH : 3,09
- Rend. : 49 hl/ha
- Cépages : 100% Riesling

### Météo 2007

Hiver très doux, débourrement tardif le 10 avril, mois d'avril très chaud (27°) et très sec entraînant initialement un développement végétatif accéléré. Printemps exceptionnel. La floraison débute le 20 mai et s'achève en un temps record. Véraison très précoce à partir du 16 juillet. Météo radieuse pendant toutes les vendanges, sans pluie (à peine 4mm en Octobre !). Fin du cycle végétatif sans températures excessives et dernières semaines propices à la lente fin de maturation, caractéristique particulièrement précieuse pour ce cépage.

### Millésime 2007

Seules **4288 bouteilles 75cl** ont été produites ainsi que **352 demies**



Marc André Hugel

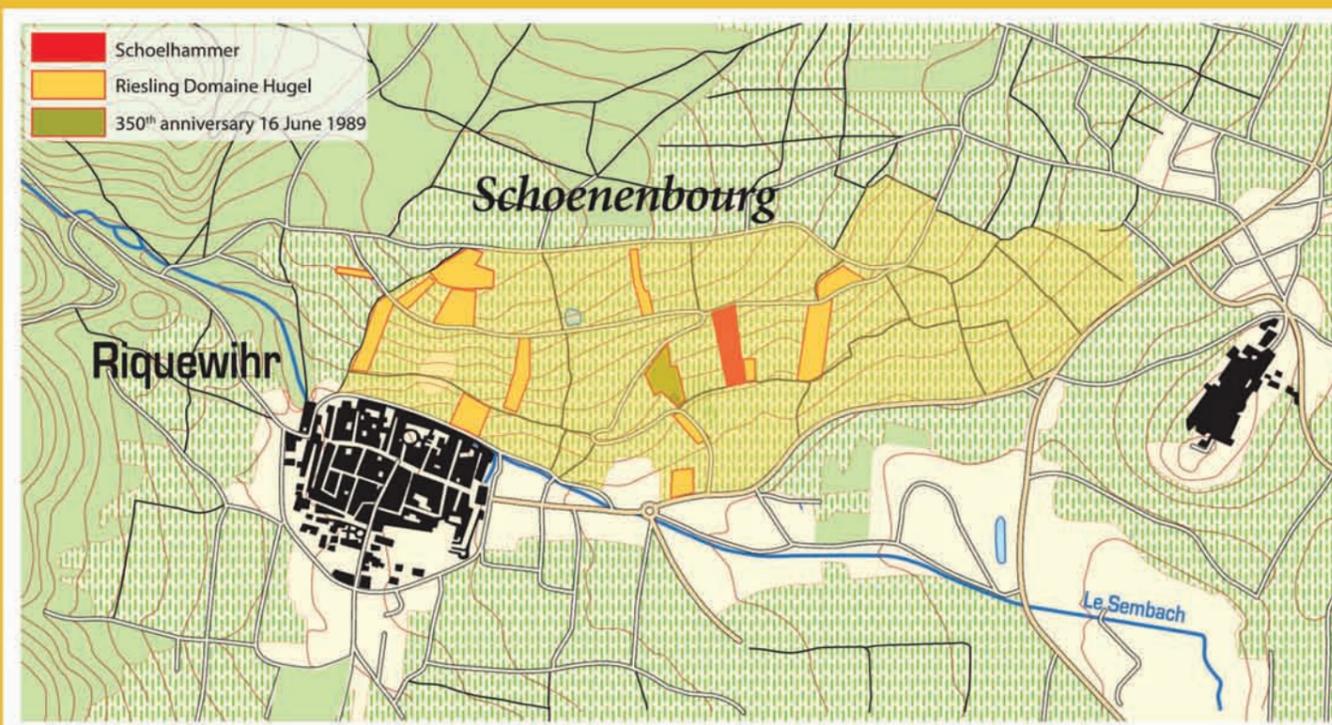
Christian Hugel

Jean Frédéric Hugel

Etienne Hugel

Marc Hugel

Jean-Philippe Hugel



Plan des parcelles Famille Hugel