

ファミーユ・ヒューゲルは1639年にアルザス地方リクヴィールの街で創業しました。13代に渡り「ワインの品質は100%ブドウの品質で決まる」という黄金律を守り続け、ブドウ栽培とワイン造りの歴史を継承しています。ヒューゲルの代名詞とも言える高貴品種のブレンドワイン「ジョンティ」、品種・ヴァンテージの特徴を表すジュネリック・ワイン、最良の区画から最良の収穫年のみ造られるグロシ・ローイ、単一区画のシェルハマー、遅摘みのヴァンダンジュ・タルディヴ、貴腐粒選りのセレクション・ド・グラン・ノーブル。高品質で多彩なラインアップはアルザスを代表するワインとして120カ国に輸出されています。



Gentil "Hugel" 2022
ジョンティ・ヒューゲル 2,300円



地方：アルザス 750ml **白**
原産地呼称：アルザスAOC
品種：シルヴァーナール&ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルトトラミナー、リースリング、ミュスカ
醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

昔アルザス地方で高貴品種の組み合わせから造られるワインをジョンティと呼んでいた伝統を復活させたワインです。ジョンティにはピノ・グリのボディ、ゲヴェルトトラミナーのスパイシーなフレーヴァー、リースリングのフィネス、ミュスカの果実味そしてシルヴァーナールの爽やかさが見事に調和しています。

Pinot Blanc Classic 2021
ピノ・ブラン・クラシック 3,000円



地方：アルザス 750ml **白**
原産地呼称：アルザスAOC
品種：ピノ・ブラン100%
醸造：収穫したブドウは重力によりプレス機へ移し、数時間かけ果汁の澱を落とし、18℃~24℃で温度管理した樽や大樽で発酵。軽くろ過したワインを春に瓶詰め後リリースまで瓶熟。

アルザスで最も広く栽培されている品種、ピノ・ブランはエレガントかつ辛口のワインです。ピクニック形式の食事や自身の肉、魚介類に理想的な白ワインです。

Riesling Classic 2022
リースリング・クラシック 3,600円



地方：アルザス 375, 750ml **白**
原産地呼称：アルザスAOC
品種：リースリング100%
醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

食事との相性が飛び抜けて優れたこの辛口リースリングはエレガントさと骨格が際立ち、最も高貴な白ブドウ品種であることを証明しています。ヒューゲルの指標とも言うべきこのワインは魚介類との相性が抜群です。

Gewurztraminer Classic 2020
ゲヴェルトトラミナー・クラシック 3,600円



地方：アルザス 375, 750ml **白**
原産地呼称：アルザスAOC
品種：ゲヴェルトトラミナー100%
醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

アルザスの代表的な品種で、アロマティックで力強く、特徴的な花の香りに果実、スパイス、東洋的な香りが絡みます。ヒューゲルはこのゲヴェルトトラミナーの上品さとデリケートな味わいで何世代にもわたり高い評価を得ています。

Pinot Gris Classic 2022
ピノ・グリ・クラシック 3,900円



地方：アルザス 750ml **白**
原産地呼称：アルザスAOC
品種：ピノ・グリ100%
醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

強くしっかりとした口当たりのワインです。ヒューゲルのピノ・グリは豊潤かつ辛口。グルメな一皿、鶏肉や魚、キノコやクリーム・ソースとの相性は絶妙です。

Gewurztraminer Estate 2019
ゲヴェルトトラミナー・エステート 4,500円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ゲヴェルトトラミナー100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

北イタリアが原産のこのブドウ品種は、涼しい夜にゆっくりと熟することで個性が最大限に表れる、アルザス地方の象徴です。辛口ですが極めてアロマティックです。

Pinot Gris Estate 2020
ピノ・グリ・エステート 5,000円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ピノ・グリ100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

輝きのある麦わら色とレモン色に、春の菩提樹の葉の淡緑色が混じり合います。アカシアのハチミツ、アブリコット、グレープフルーツとオレンジの皮、甘草、フレッシュアーモンドプラム、プリオッシュとかすかなスモークの香り。口当たりは柔らかく、豊かでジューシー。深い味わいが長く続きます。

Riesling Estate 2019
リースリング・エステート 5,500円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:リースリング100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

リースリングは白ワインのピノ・ノワールとも言えます。この品種はヒューゲルのブドウの中で最も気難しく、最も熟するのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します。

Riesling Grossi Laüe 2012
リースリング・グロシ・ローイ 12,000円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:リースリング100%
醸造:5ヘクタールのシュナンブールは12の区画に分かれており、区画ごとに手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヒューゲル家が考える最も高貴で本物の味わい“シュナンブールの神髄”を表現するべく、そのヴァンテージの特徴に沿ってブレンドするべき4~5種類のワインをブラインドテイスティングによって厳選します。

Gewurztraminer Grossi Laüe 2011
ゲヴェルトトラミナー・グロシ・ローイ 12,000円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ゲヴェルトトラミナー100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

スポーレンの中心部の8haの畑は、その90%をゲヴェルトトラミナーに特化しています。この特異性は、粘度質土壌がいかにこの難しい品種に適しているかを考えれば当然のことでゲヴェルトトラミナーにとって完璧な環境として見出されました。この香り豊かなブドウの王様は、まさに偉大なワインに必要とされる美しいフィネスと優雅さを漂わせています。

Pinot Gris Grossi Laüe 2012
ピノ・グリ・グロシ・ローイ 12,000円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ピノ・グリ100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

残糖を殆ど感じない辛口スタイルのピノ・グリで、澱とともに熟成させることでワインに更なる芳醇さを与えます。優れた石灰岩土壌に植えられた、平均樹齢30年のブドウの収量は低く、これまで正しく理解されていない、もしくは見落とされてきたこの品種の素晴らしさが、今ここに復活しました。

Riesling Schoelhammer 2012
リースリング・シェルハマー 28,000円



地方:アルザス 750ml 白
原産地呼称:アルザスAOC
品種:リースリング100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特級畑シュナンブルの中心部にあるヒューゲル家の最良の区画により厳選されたブドウで造られるワイン。

新鮮な苔、スマレ、カルダモン、レモンソウの香りに石灰岩、フリント、白トリュフの素晴らしいミネラル感が加わり、テロワールの特色とリースリングらしい個性を気品豊かに感じさせます。15~20年熟成させ楽しむことができる偉大なワインです。

Pinot Noir Classic 2020
ピノ・ノワール・クラシック 3,500円



地方:アルザス 750ml 赤
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:100%除梗、1週間マセラシオン、マロラクティック発酵後タンクで夏まで熟成し、更にリリースまで瓶熟。

有名なブルゴーニュ品種から造られていながらアルザスの特徴を明確に表すワインです。ヒューゲルのピノ・ノワールは強い果実味がしなやかで、シャルキュトリーや赤身の肉チーズとの相性は完璧です。

Pinot Noir Grossi Laüe
ピノ・ノワール・グロシ・ローイ

2012
12,000円



地方:アルザス
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:100%除梗、ピジャージュをしながら2週間マセラシオン、マロラクティック発酵後、小樽で10ヶ月熟成。

北部の気候とフロスティグの石灰質土壌が結びつき、伝説的なフィネスを生み出しています。畑とセラーの両方を管理するマーク・ヒューゲルと彼の甥のマーク・アンドレの日々の努力の成果がピノ・ノワールに表れています。ヒューゲル・ワインの中で唯一木樽のみで醸造され、毎年約20%は新樽を使用しますが、わずかな樽の風味は時間とともに美しく融合します。

Gewurztraminer Vendange Tardive
ゲヴェルトトラミナー・ヴァンダンジュ・タルディヴ

2010
12,000円



地方:アルザス
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ゲヴェルトトラミナー100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヴァンダンジュ・タルディヴのパイオニアであるヒューゲル家の誇りとも言えるワインです。通常の収穫から4~6週間遅らせて過熟したブドウを最良の畑から最良の年にものみ収穫します。出来上がったワインは特別な深みと凝縮感を備え、数十年にわたりボトルの中で熟成させる事が可能です。特別なシーンでお楽しみ頂くのに最適なワインです。

Riesling Vendange Tardive
リースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ

2013
11,000円



地方:アルザス
原産地呼称:アルザスAOC
品種:リースリング100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

極めて希少なワインで、樹齢40年のブドウから最良の年にものみ造られます。ボトルの中で長い熟成を経る事で類まれなる優美さと繊細さが生まれ、まさに交響曲のようなワインです。複雑な味わいのソースを使った魚料理がぴったりマッチします。

Gewurztraminer Selection de Grains Nobles
ゲヴェルトトラミナー・セレクション・ド・グラン・ノーブル

2010
22,000円



地方:アルザス
原産地呼称:アルザスAOC
品種:ゲヴェルトトラミナー100%
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特別な畑、古い樹齢の樹、完全な成熟、貴腐を促進させる朝もやに続く最大限の陽光。そして、しなびた葡萄の一粒一粒を手作業で収穫し、細心の注意払って醸造、熟成を行う。

このような希少ワインが造られる為にはこれらの幾つかの要因が重なり合う必要があります。結果として生まれたワインは信じられない程の繊細さと複雑さを持ち、寿命はほぼ無限です。