



Famille Hugel

ファミーユ・ヒューゲル

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・ヴィンテージの特徴を表すジェネリック・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。



Crémant d'Alsace Champ Libre

クレマン・ダルザス・シャン・リーブル



2019	750ml	7,000 円	泡
------	-------	---------	---

地方：アルザス

原産地呼称：クレマン・ダルザス AOC

品種：ピノ・ノワール 50%、リースリング 35%、ピノ・グリ 15%

醸造：自社畑の3区画のブドウを使用、手摘みで収穫後、全房のままプレスし大樽で発酵、50ヶ月瓶熟。ドザージュ 3g/l。

熟したリンゴに加え、長期熟成に由来するブリオッシュやトーストのアロマ。口に含むと繊細で持続性のある泡と共に、快活で深みがありバランスのある味わいが広がります。素晴らしい熟成能力を秘めたクレマンです。

Gentil "Hugel"

ジョンティ・ヒューゲル



2023	750ml	2,600 円	白
------	-------	---------	---

地方：アルザス

原産地呼称：アルザス AOC

品種：シルヴァナー&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ナーの爽やかさが見事に調和しています。

Pinot Blanc Classic

ピノ・ブラン・クラシック



2023	750ml	3,000 円	白
------	-------	---------	---

地方：アルザス

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白身の肉、魚介類に理想的な白ワインです。

Gewurztraminer Classic

ゲヴェルトトラミナー・クラシック



2023	375, 750ml	4,000 円	白
------	------------	---------	---

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。

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。

Riesling Classic

リースリング・クラシック



2023	375, 750ml	4,000 円	白
------	------------	---------	---

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。

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。

Pinot Gris Classic

ピノ・グリ・クラシック



2023	750ml	4,200円	白
------	-------	--------	---

地方：アルザス

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。

Pinot Gris Estate

ピノ・グリ・エステート



2022	750ml	6,000円	白
------	-------	--------	---

地方：アルザス

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、アプリコット、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。

Gewurztraminer Estate

ゲヴェルトトラミナー・エステート



2021	750ml	5,500円	白
------	-------	--------	---

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。

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。

Riesling Estate

リースリング・エステート



2020	750ml	5,500円	白
------	-------	--------	---

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。

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。

Gewurztraminer Orange Project N°1

ゲヴェルトトラミナー・オレンジ・プロジェクト・ナンバー1



2021	750ml	7,200円	オレンジ
------	-------	--------	------

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：12日スキンコンタクト、ブルゴーニュ産の10年の古樽で1年、大樽で1年、さらに瓶で1年熟成。生産量3000本の試験的キュヴェ。

マーマレードやバラの花びらの鮮烈なアロマ。芳醇な香りとは対照的にドライな味わいで、針葉樹のフレーヴァーと共に繊細なタンニンが広がります。塩味を伴う快活なフィニッシュが長い余韻を生み出すルポディのワインです。

Riesling Grossi Laüe Grand Cru Schoenenbourg

リースリング・グロシ・ロイ・グラン・クリュ・シュナンブール



2016	750ml	14,000円	白
------	-------	---------	---

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：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स्टィングによって厳選します。

Gewurztraminer Grossi Laüe

ゲヴェルトトラミナー・グロシ・ロイ



2012	750ml	12,000円	白
------	-------	---------	---

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。

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 Grand Cru Sporen

ピノ・グリ・グロシ・ロイ・グラン・クリュ・スポーレン



2015	750ml	12,000円	白
------	-------	---------	---

地方：アルザス

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、澁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

リースリング・シェルハマー



2014

750ml

34,000 円

白

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。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、スミレ、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

ピノ・ノワール・クラシック



2022

750ml

3,800 円

赤

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、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る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 Clos du Pflöstig

ピノ・ノワール・グロシ・ローイ・クロ・デュ・フロスティグ



2016

750ml

13,000 円

赤

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。

Riesling Vendange Tardive

リースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ



2013

750ml

11,000 円

甘白

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 Vendange Tardive

ゲヴェルトトラミナー・ヴァンダンジュ・タルディヴ



2014

375, 750ml

11,000 円

甘白

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。

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

375, 750ml

22,000 円

甘白

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。