

מסורת של 13 דורות



קרו, הסיווג העליון, אך הם מוחים על השיטה ואינם מציינים זאת על הבקבוקים. 95% מן היינות מיועדים ליצוא והם מגיעים ליותר מ-100 מדינות.

לאחר סיור במרתף עם Loïc Fauré החלה הטעימה עמו בחנות היקב שברחוב הראשי ומרוב התלהבות נוספו עוד ועוד יינות:

הוגל מייצרים כ-900 אלף בקבוקים בשנה מהכרמים שלהם (30 הקטר) ומכרמים שבפיקוחם (עוד 100 הקטר המשמשים לסדרת קלאסיק). ליקב 25 תוויות (ארבע סדרות ביינות היבשים ועוד שתיים ביינות המתוקים). הבציר ידני, הזנים: שבעה לבנים ואדום (פינו נואר). לא ניכנס כאן לסיווג של יינות אלזס אך נזכיר שלהוגל יש שני אתרי גרנד

בדרכנו לשפוט בתחרות היין הגדולה Mundus Vini בנוישטאט שבגרמניה "קפצנו" לאלזס שבצרפת בין השאר לביקור ביקב Hugel בעיירה הציורית Riquewihr שעל דרך היין האלזסית. אף שהיה מדובר בהתראה קצרה נענו אנשי היקב מיד לבקשתו של קובי שקד מחברת שקד, יבואני הוגל, וקיבלו אותנו באדיבות מדהימה.

הוגל מייצרים כ-900 אלף בקבוקים בשנה מהכרמים שלהם (30 הקטר) ומכרמים שבפיקוחם (עוד 100 הקטר המשמשים לסדרת קלאסיק). ליקב 25 תוויות (ארבע סדרות ביינות היבשים ועוד שתיים ביינות המתוקים). הבציר ידני, הזנים: שבעה לבנים ואדום (פינו נואר)

- Classic Gentil 2016** - בלנד לבן פלינטי ורענן (משתנה משנה לשנה). **ציון: 87.**
- Classic Riesling 2016** - ארומטי, בשל, תפוח וירוק והדרים, פטרוליות עדינה. **ציון: 89.**
- Estate Riesling 2014** - ארומות של לימון ודבש, 'מליחות', חמיצות טובה, סיומת ארוכה. **ציון: 90.**
- Grossi Laüe Riesling 2011** - קפיצת מדרגה, גוף בינוני, לימוני, טיפה פטרולי, נקי ואלגנטי, לשתיה בשנים הבאות. **ציון: 92.**
- Grossi Laüe Riesling 2013** - ריזלינג מרשים, מומלץ להמתין, מעודן. **ציון: 93.**
- Schoelhammer Riesling 2009** - ליגת על, גרנד קרו, תפוחים, אשכולית ופרחים, מורכב, סיומת ארוכה, לשתות רק אם מוכרחים. **ציון: 94.**
- Classic Sylvaner 2014** - יין קייצי רענן, הדרים, תפוח ואגס. **ציון: 88.**
- Classic Pinot Noir 2015** - פינו נואר עדין וקליל, 12.5% אלכוהול. **ציון: 88.**
- Grossi Laüe Pinot Noir 2015** - חמיצות טובה, פינו נואר עשיר, גסטרונומי. **ציון: 90.**
- Classic Pinot Gris 2016** - קליל, פרחוני, אשכולית, עשיר, חמיצות טובה מאוד, סיומת נקייה. **ציון: 88.**
- Estate Pinot Gris 2015** - בשל, פרחוני ולימוני, מתקתק ומעודן. **ציון: 89.**
- Grossi Laüe Pinot Gris 2011** - עושר של פירות לבנים והדרים לצד חמיצות נהדרת, מתיקות כמעט לא מורגשת (12 גר/ל'), יין מורכב, לא למהר. **ציון: 90.**
- Estate Gewurztraminer 2014** - ארומטי, פרחוני, ליצי ופסיפלורה, מתקתקות מעודנת, **ציון: 89.**
- Grossi Laüe Gewurztraminer 2010** - ארומות וטעמים מדהימים של ליצי, דבש והדרים, סיומת פירותית נקייה וארוכה. **ציון: 92.**
- Vendange Tardive Riesling 2011** - בציר מאוחר רק בשנים יוצאות דופן בחלקת הגרנד קרו Schoenenbourg, הענבים 'נגועים' בבוטריטיס, יין מורכב מאוד, טיפה פטרולי, המתיקות נעימה. **ציון: 91.**
- Selection de Grains Nobles Riesling 2011** - מאותו כרם, מתוק, דבשי, סמיך וחלק ועם זה רענן, פרחוני, עשיר והרמוני. השנים הבאות יעשו לו רק טוב. **ציון: 92.**



לאוהבי המטבח העילי שביניכם:
אם כבר הגעתם ל-Riquwihr אל תפספסו את המסעדה הבאמת מדהימה של השף Jean-Luc Brendel. ערב במקום יעשה לכם את זה ושם המשחק הוא אלגנטיות. אם זה חשוב לכם, יש להם גם כוכב מישלן.

La Table du Gourmet. <https://www.jlbrendel.com/en/>