



VINS FINS D'ALSACE

J.-P. & FRANK HARTWEG

PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS

E.A..R.L. Jean-Paul HARTWEG 39, rue Jean-Macé F-68980 BEBLENHEIM

Tél 03 89 47 94 79 - Fax 03 89 49 00 83 - email: frank.hartweg@free.fr

L'ÉCHO DU SONNENGLANZ

Un peu d'histoire ...

Alsace Grand Cru

C'est en 1975 que fut créée l'AOC Grand Cru d'Alsace.

Un Grand Cru, c'est tout d'abord un terroir exceptionnel... Ainsi, une cinquantaine de terroirs délimités selon des critères géologiques très strictes constituent la mosaïque des Grands Crus d'Alsace. Les 4 cépages nobles autorisés que sont le **Gewurztraminer**, le **Riesling**, le **Tokay Pinot Gris** et le **Muscat**, expriment à merveille la typicité de ces sols.

D'une grande noblesse, les vins issus du **Mandelberg** (22ha de superficie), développent un fruité prononcé et une finesse exquise, leur conférant une bonne garde. Preuve en est notre **Riesling Mandelberg 1998 !!**

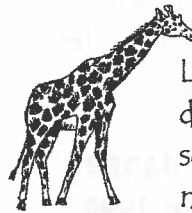
La qualité du terroir du **Sonnenglanz** (32 ha), associée à une merveilleuse exposition, donne à ses vins une concentration d'arômes bien mûrs et très fins. Notre **Gewurztraminer Sonnenglanz 1998** fait honneur à ce coteau !

Ce mois de Mars, Frank a été intronisé **Conseiller** dans le groupe des Jeunes de la **Confrérie Saint Etienne** de Kientzheim, après avoir passé avec succès les différents échelons d'apprenti et de compagnon.



n° 3

L'Afrique du Sud,
un événement de taille !!



Le 30 Janvier 2001, à 10.000 km de chez nous, Frank a fait découvrir ses vins à Johannesburg, où de nombreux professionnels et amateurs de vin ont été charmés.



♥ COUP DE CŒUR ♥

Riesling 1997
sigillé à la Confrérie St Etienne

Le nez de ce Riesling arrivé à pleine maturité dégage de forts arômes de **Citron**. En bouche, sa **persistance** est révélée à la fois par sa puissance et sa finesse pour finir sur des notes de **pomme** et de **coing**.

Ce vin sec, à déguster dès à présent, peut encore aisément se conserver 4 à 5 années.

Parfait avec notre traditionnelle choucroute alsacienne, il fera également des merveilles avec tous vos plats à base de poissons et de crustacés.



AU CIEL, IL N'Y A PAS DE BON VIN, BUVONS-LE SUR TERRE !!

LE CLIN D'ŒIL DU VIGNERON



Le tartre

Il se présente sous la forme d'un dépôt de petits cristaux opaques, qui se forme au fond de la bouteille.

Ce phénomène se produit en général sur des vins comme les vins de terroir, les Grands Crus, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles.

Ces cristaux n'altèrent en rien la qualité gustative du vin, bien au contraire, ils sont la preuve d'un très bon cru, ayant tous les atouts pour devenir un vin de garde.

Des nouvelles de notre vendange d'exception du 31 Décembre 1999

Notre **Cuvée du Siècle** dont nous vous parlions dans notre précédente lettre est désormais en bouteilles. Nous avons choisi une bouteille à col large, d'un bleu antique qui rappelle les premières bouteilles des années 1900.

Ce **Gewurztraminer**, riche en sucre résiduel, développe d'admirables arômes de fruits secs (raisin de Corinthe, pruneau, figue...)

Mais pour le moment, il vous faudra encore patienter avant de l'apprécier car 'il est à l'image des hommes de notre maison, il se bonifie avec l'âge !!...



FOLIE GOURMANDE

LA CHOUCROUTE

*1,5 kg de choucroute, 1 couenne de lard
3 jambonneaux, 1/2 épaule fumée
400 g de lard fumé et 400 g de lard salé
2 gousses d'ail, 1 oignon, 4 clous de girofle,
1 feuille de laurier, 6 baies de genièvre,
6 saucisses de Strasbourg, 6 pommes de terre
1/2 litre de Riesling*

Rincer la choucroute à l'eau fraîche, l'égoutter. Tapisser le fond d'une cocotte avec la couenne, côté gras vers le fond.

Ajouter les viandes (sauf les saucisses), la choucroute, l'ail, l'oignon piqué des clous de girofle, le genièvre, la feuille de laurier, sel et poivre.



Mouiller avec le vin et 1/4 litre d'eau. Couvrir et laisser cuire pendant 2 heures 30.

Cuire à part les saucisses et les pommes de terre à l'eau.

Accompagnez bien sûr, d'un verre de notre coup de cœur, le RIESLING 1997 !!

LE CALENDRIER 2001

Foire de Genas (69)	31/03, 01/04 2001
Foire de Loches (37)	14 au 16 Avril 2001
Journées Portes Ouvertes de nos caves (68)	18-19 Mai 2001
Foire aux Fromages à Sainte Maure (37)	2 et 3 Juin 2001