



Vins Fins d'Alsace – JP et Frank HARTWEG

39, rue Jean Macé – F – 68980 BEBLENHEIM

☎ 0033 (0)3 89 479 479 ☎ 0033 (0)3 89 490 083

e-mail : frank.hartweg@free.fr

L'Écho du Sonnenglanz

n°4

Un peu d'histoire ...

Les Vendanges Tardives Les Sélections de Grains Nobles

Ces 2 appellations ont été réglementées en 1983.

Les **Vendanges Tardives**, proviennent des 4 cépages nobles (gewurztraminer, tokay pinot gris, riesling et muscat), récoltés en surmaturité, souvent plusieurs semaines après le début officiel des vendanges. Au caractère aromatique du cépage s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*) révélant ainsi des arômes de miel, de pain d'épices, de pruneau, et de coing.

*Concentration en sucre résiduel naturel : 50 g / l
Teneur en alcool : entre 12 et 14 % vol.*

Les **Sélections de Grains Nobles** sont obtenues en récoltant uniquement les grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète, au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. On atteint alors de véritables chefs-d'œuvre.

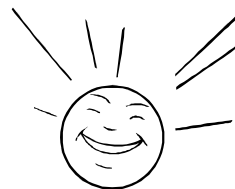
*Concentration en sucre résiduel naturel : 90 g / l
Teneur en alcool : entre 12 et 14 % vol.*

Conseillées en apéritif, les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles accompagneront également à la perfection le foie gras, les fromages forts ainsi que les desserts et finiront un repas en beauté.

Ces vins se gardent facilement une vingtaine d'années, et même plus ... mais il serait vraiment dommage de ne pas en profiter dès maintenant !!!

Sélection ...

Monsieur Serge DUBS, sacré meilleur sommelier du monde en 1989, a sélectionné notre **Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz 1999** parmi de nombreux millésimes et producteurs pour représenter ce fameux Grand Cru qu'est le Sonnenglanz dans son prochain livre consacré aux 50 Grands Crus d'Alsace



♥ COUP DE CŒUR ♥

Rosé 2001

Alors que le vin rouge peut paraître marginal en Alsace, le Pinot Noir est pourtant le plus ancien de tous les cépages.

Vinifié en **rosé**, ce vin présente un nez très fruité de **groseille** et **cerise** dont on retrouve les notes en bouche.

Léger et frais, **désaltérant** à souhait, il sera le complice idéal de tous vos

moments gourmands de cet été (barbecue) et il fera également merveille avec des charcuteries et entrées.



N
O
U
V
E
A
U
T
É



DICTON



POUR VIVRE LONGTEMPS, IL FAUT BOIRE SOUVENT !!

LE CLIN D'ŒIL DU VIGNERON



Du raisin au vin...

Comment un simple jus de raisin se transforme en un magnifique vin...

Ce phénomène, c'est la **fermentation**. Les levures vont dégrader le sucre en alcool et provoquer un dégagement en gaz carbonique (c'est le fameux « glouglou » que vous entendez dans notre cave pendant les vendanges).

La fermentation peut durer de 8 jours à 6 mois et plus ... Notre Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz, vendangé en novembre 2001, est toujours en cours de fermentation !

16,83 g de sucre sont nécessaires pour obtenir 1° d'alcool. Par exemple, pour obtenir un vin à 13° d'alcool, le jus devra avoir au départ une concentration en sucre de 218,80 g/l.

Chez HARTWEG, il s'agit évidemment du sucre naturel provenant du raisin dont nous parlons, et non pas de la chaptalisation (rajout de sucre), qui n'est pratiquée que très rarement chez nous du fait de notre politique de rendement.

Le vin sera ensuite stabilisé afin d'obtenir un parfait équilibre entre la teneur en alcool et en sucre.



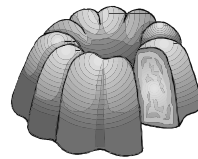
FOLIE GOURMANDE

Le KOUGELHOPF salé

1 kg de farine, 30 g de levure fraîche, 30 g de sel, 60 g de sucre semoule, 4 œufs, 200 g de beurre, 350 de lardons, 100 g de noix concassées et 1/2 litre de lait

Graisser le moule traditionnel à kougelhopf et y déposer des cerneaux de noix au fond.

Faire un puit dans la farine et y rajouter la levure avec un peu de lait. Laisser reposer une heure.



Ajouter ensuite le sel, le sucre et les œufs et pétrir le tout en mélangeant avec le lait. Tout en continuant à pétrir, ajouter le beurre ramolli.

Quand la pâte devient ferme, ajouter les lardons et les noix. Laisser reposer la pâte 2 à 3 heures. Bien l'aplatir avant de la disposer dans le moule. Attendre que la pâte ait levé aux $\frac{3}{4}$ avant de l'enfourner environ 45 mn à 180°.

Recette proposée par le Restaurant La Flammerie à 68150 Ribeauvillé

Accompagnez bien sûr, d'un excellent verre de **MUSCAT** en apéritif !!

LE CALENDRIER 2002

Foire de Genas (69)	06/04/2002
Journées Portes Ouvertes de nos caves (68)	17 & 18/05/2002
Pique-nique du vigneron dans nos caves (68)	20/05/2002
Foire aux Fromages à Sainte Maure (37)	1er & 2 /06/2002