

31 décembre 1999

28

ARRONDISSEMENT DE RIBEAUVIL  
ALSACE

BELENHEIM

# La vendange du siècle

*Jean-Paul et Franck Hartweg ont fait le pari d'une vendange de la Saint-Sylvestre. Pari tenu : la cuvée devrait être exceptionnelle.*

**U**NE ANIMATION inaccoutumée régnait, vendredi dernier, jour de la Saint-Sylvestre, dans certaines parcelles de vignes et en particulier dans le Sonnenglanz. Le bruit des sécateurs taillant les sarments est certes habituel en cette saison, mais le sécateur coupant les grappes un 31 décembre est vraiment exceptionnel. Jean-Paul Hartweg et son fils Franck avaient engagé un pari : rentrer une vendange de la Saint-Sylvestre 1999, pour faire démarrer une fermentation au cours des premiers jours de l'an 2000, soit le premier moût fermenté en 2000. Un pari engagé sur la nature est toujours quelque peu risqué, mais il a été gagné. Il a fallu un grand nombre de visites dans les parcelles concernées (une vingtaine d'ares) avec l'œil au réfractomètre pour juger de l'enrichissement en sucre naturel, mais aussi de l'état sanitaire ces grappes.

## Précautions et patience

Coup de chance, malgré la pluie, la mauvaise pourriture ne s'était guère développée et la deshydratation des grains avait fait le reste pour obtenir des « Oechsles » nettement supérieurs à ceux relevés en octobre. La benne remplie, c'est avec une sage lenteur que le pressurage a été assuré.

La fermentation sera conduite lon-



Dans le Sonnenglanz, la famille Hartweg a réussi à vendanger dans de bonnes conditions à la veille de l'an 2000.

guement pour assurer le maximum d'arômes à cette cuvée aussi exceptionnelle qu'originale. Vendanges tardives ? Sélection de grains nobles ? Les instances officielles en décideront en prélevant des échantillons lors du pressurage.

Mais dès à présent, c'est avec des yeux brillants d'espérance et d'une légitime fierté que le père et le fils se regardent quand ils évoquent le produit final, dont le nom reste à trouver. ●

MARCEL KRAEMER