

Guebwiller: six listes pour conquérir la mairie

Page 37

L'affaire Martinon secoue la majorité

L'éditorial de Patrick Fluckiger en page 2
Pour mieux comprendre, en page 3

Beblenheim: un riesling excellent chez Hartweg

Page 31

Beblenheim Un Mandelberg d'Excellence

Comme nous l'avons annoncé dans notre édition du jeudi 7 février, la maison Frank, Michèle et Jean-Paul Hartweg de Beblenheim, vient de remporter le « Trophée d'Excellence » au concours des « meilleurs rieslings du monde 2008 ».

Cela dans la catégorie « top millésime antérieur » avec son grand cru *Mandelberg 2002*. Frank Hartweg, 34 ans, est de la génération de ceux qui donnent un nouveau souffle à la viticulture alsacienne. Il représente la quatrième génération de vignerons dans cette famille qui possède actuellement deux grands crus : le *Sonnenglanz* en cépages pinot gris et gewurztraminer, le *Mandelberg* en riesling.

Frank Hartweg dirige une exploitation de 9 hectares de vignes. Ses parents, Michèle et Jean-Paul Hartweg, à la retraite depuis l'année dernière, restent pour lui un soutien quotidien. Il est marié à Véronique et papa d'une petite Zoé, de bientôt 2 ans. Après des études d'œnologie à Rouffach et à Beaune, Frank Hartweg a obtenu avec succès en 1993 un BTA (brevet de technicien agricole) et un BTS (brevet de technicien supérieur).

Le riesling primé par un trophée « Excellence » est un grand cru *Mandelberg 2002*. À l'œil, cette merveille de la nature a une belle robe couleur or. Au nez, c'est un vin très ouvert et expressif avec des arômes de poire, de coing, d'agrumes confits dans un début de minéralité bien connu chez les rieslings. En bouche, il présente une belle attaque, il est élégant, charmeur avec une certaine vivacité. Bien équilibré en acide-alcool (13,5 %), il garde un sucre résiduel de 20 g. Bref un riesling qui est plaisant. Il peut



Frank Hartweg est viticulteur récoltant à Beblenheim.

Photo Roger Struss

se consommer avec de la volaille, de la viande blanche avec des sauces à la crème ou au safran, du poisson par exemple du saumon, épicé ou poivré, ou encore des gambas flambées. Le vigneron conseille même ce breuvage « divin » avec le foie gras. Il le recommande aussi pour accompagner la cuisine asiatique.

Le concours « Rieslings du monde 2008 », avec des membres du jury venant de tous les vignobles de la planète, reste une référence.

La mention « Excellence » est une récompense qui apporte au vigneron une certaine notoriété et la légitime satisfaction d'un travail bien fait.

Le concours « Rieslings du

R.S.

D'autres médailles pour la maison Hartweg

En 2006, une médaille d'or pour un riesling vendanges tardives 2002 ; en 2007, une médaille d'or pour un riesling sélection de grains nobles 2002 ; en 2005, sigille de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace pour un gewurztraminer *Sonnenglanz*.

Les vins de la maison Hartweg de Beblenheim seront présents au salon EGASt pour les professionnels des métiers de la bouche du 9 au 12 mars au parc-expo de Strasbourg, stand 211b, hall 17.

Les autres trophées d'excellence

D'autres maisons se sont distinguées par un trophée d'excellence. Dans la catégorie vendanges tardives 2005, Vorburger-Meyer à Voegtlinshoffen, et la cave d'Ingersheim pour le grand cru 2005.