

## Le vin d'Obama

**La maison Trimbach a vu un de ses rieslings figurer au repas donné pour la remise du prix Nobel de la paix à Barack Obama, à Oslo.**



Le riesling Frédéric Émile. D.R.

■ Saveurs norvégiennes obligent, il a été servi avec une entrée... au renne séché et canard fumé, accompagnée d'une salade d'asperges aux truffes. Le riesling de la cuvée Frédéric Émile 2004, de la maison Trimbach à Ribeauvillé, a ouvert le menu du repas servi le 10 décembre dernier en l'honneur du Nobel de la paix décerné au président américain, dans le chicissime Grand Hotel d'Oslo.

«La concurrence entre viticulteurs a été rude pour placer ses vins sur la table du banquet, jubile Jean Trimbach, représentant avec sa famille de la 12<sup>e</sup> génération du domaine. //

*faut dire que les vins d'Alsace ont une belle image de marque en Scandinavie.»* Le riesling 2007 de la maison Trimbach a d'ailleurs été sélectionné dans le prestigieux magazine américain *Wine Spectator* parmi les 100 meilleurs vins du monde.

Seul vin alsacien servi à Barack Obama et ses convives, le Frédéric Émile côtoyait les plus grands sur le menu : champagne Jacquesson à l'apéritif, Pouilly fumé 2008, cabernet sauvignon de l'illustre Californien Robert Mondavi, et enfin un vin de glace canadien Inniskillin, produit à partir de raisins gelés.

Les caractéristiques du riesling Frédéric Émile ? «*Une belle couleur or aux reflets verts, un nez de pêche blanche, de fleurs blanches et de bouillon-blanc*, décrit Jean Trimbach. *Au palais, c'est une explosion de fruits jaunes, une belle acidité et minéralité et une finale très pure.*» Le viticulteur y voit la signature du terroir de Ribeauvillé, où le sol marno-calcaire cohabite avec des rochers de grès rose. Issu de vieilles vignes d'un demi-siècle d'âge, le nectar est vendu dans les 25 restaurants triplement étoilés de l'Hexagone, dont l'Auberge de l'III. **C. Pi.**