



# Les aventuriers de l'EST.

NON CONTENTS D'EXPLOITER UN VIGNOBLE RICHE DE SES 51 GRANDS CRUS, LES VIGNERONS ALSACIENS NE CESSENT D'EXPLORER DES PISTES ALTERNATIVES. PRÉCURSEURS DE LA BIODYNAMIE ET DU VIN NATURE, ILS MISENT AUJOURD'HUI SUR LA COMPLANTATION ET LES ASSEMBLAGES, AINSI QUE SUR LES CUVÉES DE MACÉRATION.

Texte Stéphane DAVET – Illustration Damien CUYPERS

**PEU DE RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES** sont autant ancrées que l'Alsace dans le pittoresque. Pourtant, rares sont celles qui bousculent autant les traditions que ce vignoble aux 51 grands crus. Bien sûr, sa Route des vins, inaugurée en 1953, serpente le long de quelque 15 500 hectares de vignes où se lovent d'innombrables villages qu'on dirait dessinés par Hansi. Comme les maisons à colombages ou les nids de cigogne, la forme élancée des bouteilles, les « flûtes rhénanes », fait partie de la carte postale. Avec des vins qu'on pense souvent figés dans les clichés (riesling acide ou pétrolé, gewurztraminer au goût de litchi, pinot gris à l'opulence sucrée...). À tort.

À la manière des fermentations crépitant dans les foudres des Haut- et Bas-Rhin, après des vendanges 2022 pleines de promesses, idées et initiatives bouillonnent dans les domaines d'une part croissante de vigneron. Précurseurs de la vague bio et de la biodynamie, ils s'aventurent toujours plus nombreux sur les voies du sans-intrants, défient la culture dominante des cépages en favorisant complantation et assemblages, renouvellent spectaculairement leur gamme gustative en multipliant les cuvées de macération, à la pointe des vins orange.

« *Ce vignoble se réinvente* », assure Pierre Sanchez, à la tête, avec Xavier Couturier, de Duo (Enologie, entreprise installée à Ostheim (Haut-Rhin), devenue depuis plus d'une décennie le laboratoire de référence des vigneron bio et nature alsaciens. « *Sur environ 740 vigneron indépendants, plus du tiers propose des vins "alternatifs", en marge des normes traditionnelles.* »

Si l'Alsace compte autant de jeunes aventuriers, c'est qu'elle a été une terre de pionniers. Dès 1964, Henri Bannwarth, à Rouffach (Haut-Rhin), est le premier en France à convertir sa vigne à l'agriculture biologique. Si le domaine de ce militant n'existe plus, ce n'est pas le cas de celui d'Eugène Meyer, qui, en 1969, devint le premier à s'essayer à la biodynamie. « *En 1968, j'ai été intoxiqué par un*

*insecticide contre l'araignée rouge que je répandais dans mes vignes* », se souvient celui-ci, dans le chai désormais géré à Bergholtz (Haut-Rhin) par ses fils et petit-fils François et Xavier Meyer. « *J'aurais sans doute perdu la vue si je n'avais pas été soigné par un médecin homéopathe qui m'a convaincu de passer à la biodynamie* », explique l'Alsacien, toujours bon pied, bon œil à 92 ans. Longtemps, il a encaissé les moqueries. « *On me surnommait "Eugène l'ortie"* [en référence à une tisane biodynamique concoctée avec cette plante] *et le terme bio est resté longtemps péjoratif* », souligne celui qui prit sa revanche quand son gewurztraminer a décroché une première médaille, à la Foire des vins de Colmar, en 1975.

« *À l'époque, on les prenait pour des farfelus* », rappelle Jean-Pierre Frick, vigneron de Pfaffenheim (Haut-Rhin), dont le père, Pierre, fut, en 1970, un autre pionnier de l'agriculture bio, puis de la biodynamie. « *Un demi-siècle plus tard, l'Alsace est, en pourcentage, un des tout premiers vignobles bio de France, avec un tiers de sa surface cultivé en bio ou en biodynamie.* » Devenu lui-même une figure de cette méthode élaborée d'après la cosmogonie décrite par l'Autrichien Rudolf Steiner (1861-1925), il explique la sensibilité à la biodynamie de l'Alsace par, entre autres, sa proximité avec les pays germanophones. « *Parlant couramment allemand, comme beaucoup de gens de ma génération, j'ai eu accès à des livres comme Le Guide pratique de la méthode biodynamique en agriculture, d'Harald Kabisch, avant qu'ils soient traduits en français* », explique Jean-Pierre Frick, dont la fibre écologiste a aussi été nourrie par la vigueur des mouvements verts et antinucléaires d'outre-Rhin.

Si les apôtres de ce type de production furent d'abord moqués par les tenants locaux d'une viticulture rasée de près (« *en Alsace, une vigne propre était une vigne déshebrée* », rappelle Jean-Pierre Frick), leur démarche biodynamique a essaimé dans les domaines les plus prestigieux de l'appellation. Au premier rang desquels Zind-Humbrecht, mais aussi Marcel Deiss, Ostertag,

Albert Mann, Bott-Geyl, Albert Boxler ou Weinbach, tous convertis aux tisanes, bouse de corne, silice, calendrier lunaire et autres moyens de magnifier, sans produits de synthèse, les plus sains des raisins et la richesse des terroirs.

Les précurseurs des années 1970 et 1980 ont aussi préparé le terrain à la génération nature. Les premiers activistes alsaciens du sans-intrants et des doses minimales ou nulles de soufre se nomment Patrick Meyer, Bruno Schueller ou Christian Binner. « *Nous étions des rebelles, des acharnés* », s'amuse ce dernier en se souvenant de leur désir de fuir les diktats de l'agro-industrie et le conformisme du négoce et des coopératives. Pas pour rien que ce trio, complété par leur aîné, Jean-Pierre Frick, a créé, en 2008, le Salon des vins libres, dont la dernière édition a eu lieu en juillet à Mittelbergheim (Bas-Rhin), village réputé pour sa concentration de jeunes vigneron nature.

Les premières années ont été difficiles pour ces pionniers du naturel. Le temps qu'ils apprennent à maîtriser leur parti pris, d'abord. « *On a fait plein d'erreurs au début, qui donnaient parfois des vins plus "surnaturels" que naturels* », admet Christian Binner, « *mais notre exigence a toujours été de concilier le sans-intrants avec le bon* ». Désormais à la carte des plus grandes tables, les vins de son domaine d'Ammerschwihl (Haut-Rhin) ont gagné en droiture, par la grâce de longs élevages sur lies.

Boostés, à partir de la moitié des années 2000, par la vogue internationale des vins sans soufre, les marginaux des années 1990 sont devenus les locomotives d'une communauté nature au développement exponentiel (il y aurait aujourd'hui environ 150 vigneron alsaciens vinifiant au moins une cuvée sans intrants, contre une cinquantaine il y a dix ans). Assumant ce parrainage, Christian Binner a d'ailleurs été, en 2013, à l'initiative des Vins Pirouettes, une structure commerciale mettant en relations vigneron nature et distributeurs. « *Des vigneron refusaient de tenter l'aventure, faute de connaître les* ○○○

○○○ *pistes commerciales*, rappelle Binner. *Nous les avons mis en lumière en leur donnant accès à l'exportation.* » Parmi les jeunes vigneronnes à qui Les Vins Pirouettes ont mis le pied à l'étrier : Éric Kamm, François et Clémence Bléger, Jean-Marc Dreyer, Clément et Sylvain Goepp...

Alors que le négoce traditionnel alsacien, travaillant massivement avec la grande distribution, connaît depuis quelques années une crise de surproduction et de sous-évaluation du prix des raisins, le petit réseau des vins biodynamiques et nature peine à satisfaire la demande (l'exportation représentant de 50 à 80 % de leurs ventes).

Beaucoup considèrent Duo Œnologie comme des artisans-clés de cette mise en confiance. « *Pierre Sanchez et Xavier Couturier ont fait beaucoup pour le dynamisme de l'Alsace* », assure ainsi Catherine Riss, jeune vigneronne de Bernardvillé (Bas-Rhin), à propos du tandem qui l'accompagne, ainsi qu'une centaine d'autres, dans ses vinifications naturelles. « *Ils ont rassuré les vigneronnes en donnant des conseils personnalisés* », renchérit cette passionnée de pinot noir, productrice de merveilles telles que Libre comme l'air, Empreinte, T'as pas du schiste ? . « *Les œnologues classiques ont standardisé les vinifications en se comportant comme des pharmaciens* », estime de son côté Florian Beck-Hartweg, qui, avec son épouse, Mathilde, a fait du domaine familial de Dambach-la-Ville (Bas-Rhin) l'un des plus vibrants bastions des vins naturels. « *Eux s'adaptent au projet et à la sensibilité de chaque vigneron, en nous laissant une grande liberté de choix.* »

Observateur privilégié du monde de la viticulture bio, biodynamique et nature, le « Duo Œno » voit deux tendances dominer actuellement : « *la volonté de refléter la signature d'un lieu et le recours à la macération* ». Alors que la désignation monocépage (riesling, sylvaner, pinot gris...) trône encore sur la majorité des étiquettes alsaciennes, les vigneronnes de la nouvelle génération sont de plus en plus nombreuses à vouloir privilégier le terroir. « *Granite, grès, calcaire, marnes, schiste, lœss... Aucun vignoble en France ne possède une aussi grande diversité de terroirs* », insiste Marc Tempé, figure de la biodynamie à Zellenberg (Haut-Rhin), « *ce serait dommage de ne pas en profiter* ».

Certains, comme Bruno et Théo Schloegel, du domaine Lissner, laissent pour cela s'enraciner leurs vignes dans les six terroirs de Wolxheim (Bas-Rhin), où leur radicalité non interventionniste (« *pas de travail du sol depuis plus de vingt ans* ») a permis le développement d'une faune et d'une flore décuplant la force identitaire de leurs vins. D'autres (Beck-Hartweg, Marc Kreydenweiss, le domaine Vignoble du rêveur...) ont recours à la complantation ou à l'assemblage de cépages issus d'un même terroir.

Le premier à avoir combattu « *la dictature du cépage* » dans le but de « *mettre en bouteille la signature d'un lieu* » est Jean-Michel Deiss. Hérité de son père, le domaine Marcel Deiss – 50 hectares autour de Bergheim (Haut-Rhin) – a atteint l'excellence grâce à la façon dont il a remis à jour les traditions oubliées de la complantation, consistant à cultiver des cépages différents dans une même parcelle pour mieux en restituer l'identité. « *La rencontre avec Jean-Michel Deiss a été déterminante* », témoigne Jérôme François, qui, avec Morgane Stoquert, a développé, depuis 2014, à Ostheim, le petit domaine La Grange de l'oncle Charles, devenu le chouchou de nombreux amateurs de vins nature. « *Ses dégustations m'ont convaincu qu'un vin devait refléter la complexité d'un lieu.* »

Si le rapport des vigneronnes alsaciennes à leurs cépages a changé, c'est aussi que certains posent problème à l'heure du réchauffement climatique et du rejet croissant du sucre. Quel avenir ainsi pour le gewurztraminer ou le pinot gris, dont les ventes en version moelleuse n'en finissent plus de chuter ? Leur taux de sucre rendant leur fermentation problématique sans l'adjonction de soufre, ces deux bijoux locaux semblaient également peu compatibles avec le monde des sans-intrants. Sauf à passer à l'orange.

La macération paraît en effet être la clé de la réconciliation. Au point que l'Alsace connaît un véritable boom de cette méthode consistant à vinifier comme des vins rouges (en laissant macérer ensemble marc et moût) ces cépages blancs. Des précurseurs comme Bruno Schueller ou Laurent Bannwarth ont d'abord voulu faire partager leur passion pour l'authenticité « *originelle* »

de ces blancs étrangement tanniques qu'ils avaient dégustés en Italie ou en Géorgie. Mais leurs confrères et consœurs ont fini par comprendre les vertus de ces macérations en cuve, en foudre ou en amphore. « *La macération est un outil formidable pour vinifier en sec ces cépages, sans ajout de sulfites* », explique Jean-Pierre Frick, dont les vins de macération sont passés en dix ans de 20 à 60 % de sa production.

Héritier à Gueberschwihr (Haut-Rhin) d'un domaine qui produisait, il y a peu, beaucoup de vins sucrés, le jeune Vincent Gross consacre désormais 90 % de ses références aux vins orange. D'autant plus facilement que rien, dans le cahier des charges assez souple de l'AOC alsace, ne proscribit l'utilisation de la macération. « *J'ai adoré la texture, les harmonies et la fraîcheur de ces vins* », insiste cet ancien trompettiste devenu l'un des as de la macération alsacienne, écoulant à l'étranger 85 % de ces vins aux teintes abricotées.

À la tête du domaine Vignoble du rêveur, avec son épouse, Emmanuelle Milan, Mathieu Deiss, fils de Jean-Michel Deiss, vante lui aussi la « *buvaibilité* » de ces opulents cépages quand ils bénéficient des amertumes apportées par la macération. « *Autant il est devenu difficile d'accompagner un plat avec un gewurztraminer ou un pinot gris traditionnel, autant les vins de macération peuvent accompagner tout un repas* », assure-t-il.

Dans une région aussi attachée à la gastronomie, les sommeliers haut de gamme sont d'essentiels prescripteurs. « *Nous devons énormément à des personnalités comme Christophe Andt, Jean-Baptiste Klein ou Anne Humbrecht* », reconnaît ainsi Christian Binner. Patron d'Au pont corbeau, winstub (bar à vin typique de la région) vedette de Strasbourg, le premier commande par certaines les productions de cette nouvelle vague. À Kaysersberg, Klein se fait l'ambassadeur des vins nature les plus pointus pour sublimer les deux macarons de La Table d'Olivier Nasti. « *Ces vins possèdent une originalité qui peut surprendre. Mais aussi, souvent, une finesse, une profondeur d'expression permettant des accords pointus et précis* », encense le sommelier.

Et on ne connaît pas de meilleures conteuses des accords mets-vins qu'Anne Humbrecht, dont les 500 références alsaciennes, partagées entre quintessence des classiques et jeunes audacieux, proposent, à Riquewihr, mille rebondissements sur la cuisine végétale et saucière de Jean-Luc Brendel, chef étoilé de La Table du gourmet.

Fin septembre, la sommelière mariait ainsi un verre d'Un instant sur Terre du Vignoble du rêveur, avec un homard au lait de carcasse : « *Au-delà de l'accord chromatique, la complémentarité de cet assemblage de gewurztraminer, pinot gris et riesling, macéré six mois en amphore, contrebalance par sa fraîcheur la gourmandise crémée du plat, tout en y faisant écho par ses touches exotiques et épicées.* » (M)

“Granite, grès, calcaire, marnes, schiste, lœss...  
Aucun vignoble en France ne possède une aussi  
grande diversité de terroirs, ce serait dommage  
de ne pas en profiter.”

Marc Tempé, viticulteur à Zellenberg (Haut-Rhin)