

Soixantenaire de la route des vins d'Alsace

Une route et un panthéon

Le 30 mai 1953, au matin, un cortège s'ébranle du sud de la région pour inaugurer la route du vin d'Alsace. 60 ans plus tard, nous vous proposons un périple en Haute Alsace, avec douze escales. L'œnotourisme devient prétexte à une présentation d'un petit panthéon de vigneron alsaciens contemporains.

Pierre Frick est lui aussi un précurseur, en ce sens que son vignoble est passé en biodynamie depuis 1981. Né en 1957, ce vigneron ne labore pas seulement ses vignes, il labore aussi le champ politique (il a été conseiller régional écologiste) et celui des idées, alimentant depuis toujours le débat démocratique.

Splendeurs de la région colmarienne

A proximité de Colmar, voici Wettolsheim. Michel Moellinger, fils de Victor et petit-fils de Xavier, né en 1969, a repris le domaine familial. Il exploite 14 ha, pratique les vendanges manuelles, produit 130 000 bouteilles bon an, mal an. Il a remporté deux années de suite un trophée d'excellence au concours Riesling du monde.

Pour nous rendre à Niedermorschwihr, il faut entamer une montée. Sous la bénédiction du Galz, le village s'enroule autour de son église à clocher torsadé. Jean Boxler, né en 1974, s'est lancé dans le métier dès 1995, reprenant le domaine dirigé par son père Jean-Marc et avant lui par son grand-père Albert, véritable fondateur de l'entreprise en 1946. Ses presque 14 ha de vignes s'étendent du Brand au Sommerberg.

De l'autre côté du Sommerberg, une route dans une mer de ceps nous conduit à Katzenthal. Félix Meyer, né en 1970, après des expériences professionnelles en Champagne, en Bourgogne, en Orégon et en Australie, excusez du peu, y exploite 13 ha dont quatre en grand cru. Sa carte fait rêver : Kaefferkopf, Wineck, Schloss-

berg, Furstentum et, depuis 2007, Sporen et Schoenenbourg, sans compter trois lieux dits de Katzenthal : Hinterburg, Pfoeller, Dorfbourg.

A Ammerschwihl "où tout respire l'opulence" selon un mémoire de la fin d'Ancien Régime, une halte s'impose chez Etienne Simonis, dont le début d'activité date de 1996. Parti avec 2 ha, il en est désormais à sept, répartis sur les bans d'Ammer-schwihl, Sigolsheim et Bennwihr, et produit 30 000 bouteilles annuelles. Il a banni en 1999 l'ajout de produits chimiques dans les vignes et dans sa cave et propose une trentaine de cuvées, dont quelques-unes insolites.

Agrippée à sa butte, Zellenberg domine l'espace environnant et paraît être la maîtresse du vignoble. Marc Tempé, né en 1956, y règne en roi. Ancien technicien de l'Inao, il a pris son temps pour s'installer, devenant vigneron indépendant en 1993. Passé à la biodynamie en 1996, il est révélé par Robert Parker en personne en 1999. De ses 8 ha, il tire 40 000 bouteilles dont neuf sur dix enchantent des palais étrangers, notamment japonais. Sa cave où il faut faire l'effort d'accéder dans une pente bienvenue vaut le détour avec sa trentaine de vieux foudres et sa quarantaine de barriques s'alignant entre des murs de pierres séculaires.

Sous l'œil bienveillant du Haut-Koenigsbourg

Il faut dévaler la pente de Zellenberg et la remonter de l'autre côté pour arriver à

Riquewihr. Le domaine Agapé doit plus à une étymologie grecque qu'à des réjouissances culinaires. Mais le rêve d'un œnophile est accompli par le chaleureux et accueillant Vincent Sipp, né en 1965, qui a œuvré avec son frère à Riquewihr de 1994 à 2006 avant de voler de ses propres ailes. Avec ses 8,5 ha, il commercialise 50 000 bouteilles et le Rosacker s'y déguste en prenant son temps.

De Riquewihr à Hunawir, une route au bord de la forêt évite une descente. Les cousins Christophe et Marc Mittnacht forment un duo talentueux. Ayant pris les rênes de leur exploitation en 1995, le premier s'occupe des vignes, le second de la vinification. Ils cultivent de nos jours 23 ha répartis en 80 parcelles, produisent 160 000 bouteilles et proposent entre autres Rosacker, Mandelberg et Osterberg. Particularité du lieu : des étoiles et des lunes, et puisque Christophe a épousé une Japonaise, la niche commerciale se trouve au pays du soleil levant.

Achevons notre périple à Saint-Hippolyte chez Jean-Marie Klein. Il reprend le domaine de ses parents en 1971, exploite de nos jours 8 ha répartis en 30 parcelles différentes et produit environ 60 000 bouteilles chaque année. Privilégiant avec son épouse Françoise le contact humain, il propose comme il se doit, à Saint-Hippolyte, une douzaine de vins rouges à la carte, rappelant au passage ou à celui de passage que l'Alsace n'est pas qu'une grande terre à vin blanc.

Claude Muller



Le vignoble à Ribeauvillé (Photo Etienne Sipp).

C'est à Thann qu'ils nous faudrait logiquement débiter au sud, mais le nombre de dégustations proposées nous oblige à raccourcir le parcours. Commençons plutôt à Bergholtz. L'ancienne cour dimière de l'abbaye princière de Murbach sert d'écrin à Eugène et François Meyer. Eugène Meyer, le père, était de son temps considéré comme un original. Les faits lui ayant donné raison, il est devenu un visionnaire. Dès 1969, ses préoccupations le poussent vers l'écologie et il devient le précurseur de l'agrobiologie alsacienne. En 1975, Eugène Meyer cesse de livrer son vin en vrac et commercialise sa production sous son nom. Son fils François aidé de son épouse Sylvie a repris le flambeau. Le domaine exploite de nos jours dix hectares, produit environ 80 000 bouteilles en exporte presque la moitié en Suisse, en Allemagne, au Japon, aux Etats-Unis.

Quelques domaines méridionaux

De Bergholtz, gagnons Orschwihr. Arrivé en 2000 en cogérance avec son père sur une exploitation exploitant de nos jours 13 ha de vignes, Jean-Paul Zusslin reprend le flambeau. Comme ailleurs, la famille glisse sans heurts de la polyculture à la viticulture en 1973. Egalement soucieux d'environ-

nement, Jean-Paul Zusslin choisit, comme d'autres vigneron de sa génération, un retour en arrière, un retour à la terre. Il utilise depuis 2010 le cheval dans les 9 ha qu'il possède au Bollenberg et les quatre du Liebenberg. Un quart de sa production part à l'étranger, en Suisse, au Japon, en Russie, à Hong-Kong.

D'Orschwihr à Soultzmatt, il n'y a qu'un pas. La vue est ici accaparée par le Zinnköpflé et un peu moins par le Breitenberg. Intéressons-nous ici à Philippe Kubler, né en 1979. Après une formation qui s'apparente à un tour du monde et qui l'amène à apprendre à Chassagne Montrachet chez Michel Colin en 1998, au Clos Floridène chez Denis Dubourdieu en 2000, puis dans la région de Marlborough en Nouvelle-Zélande, enfin en Australie près de Perth en 2003, le voici révélation de l'année 2004 par la *Revue des vins de France*, à peine entré dans le métier. Défenseur du sylvaner, il exploite 9 ha de vignes et produit de 50 à 60 000 bouteilles par an, dont 40 % filent à l'exportation.

A Pfaffenheim, il faut citer une institution du vignoble alsacien, Jean-Pierre Frick. Ayant débuté dans le métier en 1976, exploitant de nos jours 12 ha avec ses trois fleurons Vorbourg (Rouffach), Steinert (Pfaffenheim) et Eichberg (Eguisheim) et produisant environ 80 000 bouteilles, Jean-