



Plus belle la vigne

Passé le Haut-Koenigsbourg, à 30 kilomètres de Strasbourg en direction du sud, la carte postale menace à chaque instant. La ligne des Vosges, les villages enchanteurs perchés sur les coteaux, cernés par les vignes. Le soleil est encore au-dessus de l'Allemagne, à cette heure très matinale choisie par Olivier Humbrecht : « *Je vous verrai juste avant les Anglais.* » C'est qu'on a rendez-vous, près de la petite ville fortifiée de Turckheim, avec une star... Un des vins du domaine Zind-Humbrecht – un pinot gris 2006 – a été choisi par Barack Obama pour son dîner d'investiture !

Du cheval à la chimie

On venait rencontrer un grand vigneron, on découvre un conteur polyglotte, géant au pas tranquille et à la voix douce, retraçant l'histoire « *d'avant la révolution mécanique et chimique* ». Le paysan-vigneron et ses trois hectares, « *limités par le rayonnement du cheval* » ; le cheval et son orge ; les piquets pour palisser la vigne, que le vigneron fabriquait dans son bout de forêt... « *Tout cela prenait du temps. Le raisin était vendu au négoce. L'élevage du vin, la commercialisation, c'était un autre métier !* » Et cela, immuablement, pendant dix générations pour la famille Humbrecht. Jusqu'à la fameuse « *révolution* » des années 1970. Il faut se mettre dans la tête des vignerons de l'époque, dit Olivier Humbrecht, agronomes et commerciaux vantaient des produits miracles : « *Le désherbant ne pollue pas, il*

Ils cultivent avec la lune, les vers de terre, les herbes folles. Pionniers de la biodynamie, des vignerons alsaciens font le bon vin de demain.

CI-CONTRE, CHEZ JEAN-PIERRE FRICK. SANS CHIMIE MAIS AVEC BEAUCOUP DE SOINS, LA VIGNE GAGNE EN LIBERTÉ ET EN VIGUEUR.

n'y a pas de conséquence pour la nature ! » Quand on connaît le travail pénible des coteaux, comment résister ? Mais aujourd'hui, « on sait ». Chacun peut constater « *la mort des sols, la disparition des vers de terre, la virulence des maladies, les produits toujours plus puissants...* »

Lorsqu'il sort de son école d'ingénieurs agricoles, en 1988, Olivier Humbrecht n'a pas « *la moindre conscience bio* ». À l'époque, Léonard, le père, achète tout de même des engrais bio, mais sous forme de granulés, chauffés, sans vie. Et si l'on faisait notre compost, se disent un jour le père et le fils ? Les Humbrecht achètent des fumiers et les mélangent à leur marc de raisin. « *On a attendu, attendu, et ce tas de compost est resté un sacré tas de merde pendant trois ans, avant de se transformer en terreau infâme qui puait l'ammoniac...* » Le coupable : le fumier, bourré d'antibiotiques ! Ils se dirigent alors vers les élevages extensifs des hautes vallées vosgiennes, à la recherche d'un honnête fermier et d'un beau fumier. « *Et, un jour, j'ai eu un compost parfait. J'ai réservé le fumier de ce paysan*

d'une année sur l'autre, jusqu'à ce qu'il me dise qu'il travaillait... en biodynamie ! » La conversion par le fumier ! Olivier Humbrecht en était à expliquer les mystérieux « préparats » destinés à apporter à son fumier les énergies du cosmos, à évoquer ses deux chevaux qui labourent huit des quarante hectares du domaine, quand les Anglais sont arrivés. Les hautes bouteilles les attendaient à la cave, impeccablement alignées. Grands crus en rafale. Son pinot gris, à Obama, était-ce un Rotenberg, un Clos Windsbuhl ou un Rangen de Thann ? Tout s'est perdu dans les effluves de la langue anglaise...

Sans soufre et avec capsule...

Vingt kilomètres plus au sud, à Pfaffenheim, une majestueuse ferme. Elancé, sec, élégant, bien à l'image de ses vins, Jean-Pierre Frick est un pionnier. Un défricheur, qui multiplie les innovations : vins sans soufre, abandon du bouchon de liège pour la capsule métallique... Il est de tous les combats écolos depuis Fessenheim et sa centrale nucléaire. « *Mon père s'était mis au bio dès 1970, je suis passé en biodynamie en 1981.* » La différence ? « *Les grandes lois sont les mêmes : on travaille non pas à combattre les ennemis de la vigne, mais à renforcer sa résistance, à recréer des équilibres, à activer la vie du sol. Mais là où le bio raisonne de façon mécaniste, la biodynamie essaie de prendre en compte les influences planétaires sur la vie des plantes.* » A ceux qui verraient dans la philosophie bio-



À ZELLENBERG, AVEC MARC TEMPÉ L'EXUBÉRANT, LA BIODYNAMIE S'INCARNE. À PFAFFENHEIM, AVEC JEAN-PIERRE FRICK LE PRÉCURSEUR, ELLE SE PENSE.

dynamique – dont le penseur autrichien Rudolf Steiner a posé les principes il y a un siècle – un esprit sectaire, tous ces vigneronns offrent un vivant démenti. Modestes, créatifs et singuliers. Avec, bien sûr, des méthodes communes, que Jean-Pierre Frick expose parfaitement sur son site (pierrefrick.com) : les « préparats », trois ou quatre formules à base d'éléments végétaux et animaux – bouse, basalte, coquille d'œuf, silice de corne... – dilués dans de l'eau, laquelle est brassée rythmiquement, « dynamisée », avant d'être pulvérisée sur les vignes. L'un améliorera les courants de force terrestre, et donc l'enracinement de la plante ; l'autre renforcera sa sensibilité aux forces cosmiques, donc l'activité chlorophyllienne, la teneur en sucre, les arômes. « C'est un procédé analogue à celui de l'homéopathie », résume Jean-Pierre Frick. Ajoutez quelques tisanes d'ortie, qui apportent de l'énergie à la vigne ; de la prêle, qui améliore ses défenses contre le mildiou et l'oïdium. Et adieu la quarantaine d'additifs chimiques qu'autorise l'agriculture « conventionnelle »... Longtemps, les pionniers ont pris des coups et essuyé des sarcasmes. « Il a fallu vaincre la peur de manquer de récolte, rappelle Jean-Pierre Frick. Accepter les regards des voisins au printemps lorsque nos vignes poussent plus lentement que celles dopées aux engrais azotés... » Aujourd'hui, 10 % des domaines alsaciens, les meilleurs d'entre eux, sont passés au bio, de plus en plus à la biodynamie. Venue d'Allemagne, cette vision du monde gagne au-delà de l'Alsace les plus grands vigneronns

français, à commencer par Aubert de Villaine et son romanée-conti...

Des racines... et des ailes

Zellenberg, perché sur l'unique colline de la plaine, entouré d'une mer de vignes. Marc Tempé, le loup-garou du village, un brun exubérant, nous entraîne dans ses parcelles enherbées, qui tranchent sur celles du voisinage : « Regardez ces adventices, là, de la folle avoine ! Il y en a qu'on n'aime pas trop, les pissenlits, les boutons-d'or, c'est signe d'eau. Pour le reste, ça pousse, c'est là. Je ne m'inquiète que quand la vigne ne va pas bien... » A l'automne, le vigneron « chausse » : il désherbe en poussant la terre vers les ceps pour les protéger des gelées ; au printemps, il « déchausse » : en ramenant la terre au centre des rangs, il enlève l'excès d'herbe qui concurrence la vigne. « Mais attention, les labours, il faut les faire en période descendante, parce qu'en se rapprochant de la Terre la Lune exerce une pression qui augmente l'enracinement. On donne une indication à la plante : ma petite vigne, il ne faut pas pousser vers le ciel, il faut que tes racines descendent ! » Avec Tempé, la biodynamie s'incarne. Le résultat ? Des vignes qui résistent mieux aux années de grande sécheresse, et des raisins beaucoup plus typés : « Avec les racines horizontales de la viticulture

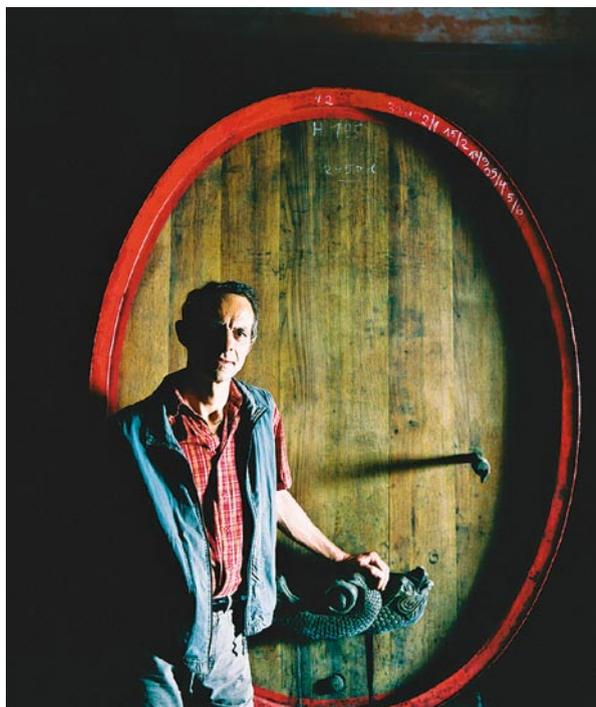
chimique, la vigne ne sait plus dans quel terroir elle se trouve... »

La vigne de Tempé plonge... et s'élève : « En Alsace, on palisse la vigne parce qu'on recherche l'ensoleillement, mais on rogne les rameaux parce qu'on veut que la vigne soit bien rangée. C'est absurde ! Moi, je laisse la vigne aller où elle veut ! » Si on coupe, la vigne entasse du feuillage, fait des raisins trop gros, pleins d'eau, avec des minéraux dilués. De même, Tempé n'aime pas le compost. La vigne doit se nourrir avec ce qu'elle trouve dans le sol, le compost lui donne trop de vigueur, d'où les champignons, les maladies. « Pour avoir de beaux raisins, il faut accepter les baisses de rendement ! » Pas les 80 hectolitres à l'hectare pratiqués en Alsace, mais seulement 20 ou 30 ! « Cela implique que la bouteille coûte un peu plus cher... Ce que ne dit pas Tempé, c'est que sa production, vendue à ces grands connaisseurs que sont les Japonais, est bêtement ignorée des cavistes français : « A Paris, l'image du vin d'Alsace reste associée au vin de négoce, à l'edelzwicker qui donne mal à la tête... »

Si vous passez un jour par Zellenberg, village médiéval fortifié, ne rater pas la cave de Marc Tempé : « Les plus jeunes de mes foudres ont 50 ans... » Les foudres ? Dans ces énormes tonneaux ovales, que plus personne ne fabrique en Alsace, les raisins vendangés à la main et délicatement pressés séjournent jusqu'à quatre ans : « On laisse faire la nature, sans ajout de sucre ni de levures artificielles. » Le croirez-vous ? Marc Tempé n'avait jamais vinifié avant 1995. Il n'est pas fils de vigneron. Ingénieur à l'Inao, mais « écolo depuis toujours », il a acheté 2 hectares, en a pris 6 en fermage, et se bat pour survivre avec ses vins exceptionnels : « Si je n'avais pas fait le choix de la biodynamie, c'est-à-dire de la qualité, je ne serais plus là... »

Gypse et muschelkalk

Est-ce parce que, sous les vignes qu'elle cultive, ses parents et ses grands-parents exploitaient des carrières de gypse ? Avec Sylvie Spielmann, à Bergheim, on plonge dans le sous-sol ! « La clé pour faire un grand vin se trouve sous la terre ! » A l'écouter, les Vosges et la Forêt-Noire ne sont plus en France et en Allemagne,





À TURCKHEIM, AVEC OLIVIER HUMBRECHT LE CONTEUR, LA BIODYNAMIE RAYONNE. À BERGHEIM, AVEC SYLVIE SPIELMANN LA TERRIENNE, ELLE S'ANCRE.

ce ne sont même plus des montagnes, mais le simple contrecoup de l'effondrement rhénan – des boursofflures bourrées de failles, qui font le régal des étudiants en géologie et valent à l'Alsace treize grands ensembles de sol : gypses, granites, grès, gneiss, muschelkalk... « C'est pour ça qu'on n'a pas un vin d'Alsace, mais des vins d'Alsace ! » s'extasie la chaleureuse vigneronne, qui nous entraîne sur ses deux montagnes : l'altièrre Altenberg, plein sud, vue magnifique sur la plaine et la colline de Marc Tempé : « Regardez ces sols rouges, ferrugineux, cela nous vaut des gewurztraminers très épicés, de longue garde... » De l'autre côté de la faille, la discrète Kanzlerberg, « des marnes grises, lunaires, froides, avec en sous-sol des cristaux de fluorine et de barytine, pierres semi-précieuses qui donnent une énergie fabuleuse au vin. Ici, on est sur des arômes de fenouil, d'anis, de finesse, de fraîcheur... » Mais alors, si l'Alsace est si fière de ses terroirs, pourquoi donne-t-elle à ses vins des noms de cépages – riesling, pinot,

sylvaner ou gewurztraminer ? La faute aux Allemands ! « Autrefois, on ne buvait pas du riesling, mais du Ri-beauvillé, du Bergheim, du Kanslergerg ! C'est le passage à l'Allemagne, en 1870, qui nous a un peu perturbés, on a suivi leur philosophie des vins de cépage. » Heureusement, une nouvelle génération cherche à retrouver l'identité des terroirs perdus...

Agathe et les anciens

On ne pouvait pas quitter l'Alsace sans rendre visite à la jeune Agathe Bursin. On avait entendu parler de son fabuleux pinot noir, né dans un petit Midi, au sud de l'Alsace, le Zinnkoeplé. La blonde et sportive Agathe, vigneronne et pianiste, est la coqueluche des journalistes œnophiles : on a même retrouvé sa trace dans un magazine finlandais... Une maison bourgeoise au cœur du village de Westhalten, c'est Agathe qui vient ouvrir, et elle nous installe à une petite table au milieu d'une immense pièce meublée d'un piano. Le vignoble, tellement abrupt, semble entrer dans la maison. L'histoire

d'Agathe est un roman : des parents non vigneron qui ne voulaient pas entendre parler de la vigne et une petite fille qui mangeait et dessinait des grappes et ne pensait qu'à ça – « Mon jardin d'enfant, c'était le Zinnkoeplé ». Et puis, un jour, les parents ont craqué : « Pour mes 18 ans, ils m'ont offert un tracteur. » Des études d'œnologie rondement menées, de minuscules parcelles, une première cuvée de mille deux cents bouteilles rafée par un importateur new-yorkais, la notoriété immédiate... La suite, Agathe la raconte sur les pentes sèches et empierrées : les nuages détournés par le Grand et le Petit Ballon, la végétation tropicale, anémone pulsatile et orchidées, et cet oiseau invraisemblable, la huppe fasciée, qui chaque année quitte l'Afrique pour s'installer ici. Et les ânes, qu'on utilisait autrefois pour les labours... Et la vigne, et le vin ? « Le calcaire pur du Zinnkoeplé donne une minéralité claire, droite, subtile, tout en dentelle. » Agathe vous l'avoue : elle est essentiellement en bio, pas en biodynamie, avant de vous parler... de son calendrier lunaire, de sa vinification naturelle. Mais au fait, Agathe, cette vieille et unique photo, sur le mur du salon ? « Mon arrière-grand-mère et ma grand-mère. Juste avant la guerre, mon arrière-grand-père s'est tué en tombant d'un pommier, elles sont restées seules, récoltant leur raisin mais ne le vinifiant plus. Souvent je me lève vers 3 heures du matin pour aller piocher. Comme si l'un d'entre eux me disait de le faire. » ■ VINCENT REMY

PHOTOS : PASCAL BASTIEN
POUR TÉLÉRAMA

