

# L'ALSACE ET LA LORRAINE



Les vins d'Alsace, blancs en très large majorité, s'identifient par leur cépage : la plupart d'entre eux sont aujourd'hui élaborés à partir d'une seule variété. La région fournit aussi de beaux vins de terroir, en particulier les grands crus, et des effervescents, les crémant-d'alsace.

À l'abri des Vosges, le vignoble alsacien s'étire sur plus de 170 km, de Thann, au sud, à Marlenheim, au nord, avec à l'extrême nord un îlot limitrophe de l'Allemagne, près de Wissembourg. Il a déserté la plaine pour se concentrer sur les collines qui bordent à l'est le massif vosgien. Les Vosges arrêtent l'humidité océanique, si bien que l'Alsace est l'une des régions les moins arrosées de France, malgré des orages estivaux.

La géologie crée une grande diversité de terroirs. La présence d'un champ de failles à la limite du massif ancien et de la plaine du Rhin, fossé d'effondrement, explique que chaque village compte de nombreux types de sols : granites, gneiss, grès, calcaires, marnes, argiles, sables... Chaque cépage s'y exprime différemment.

Florissant jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> s., le vignoble lorrain est aujourd'hui l'un des plus petits de France. Produits sur les départements de la Meuse, de la Moselle et de la Meurthe-et-Moselle, les vins lorrains (AOC côtes-de-toul et moselle, IGP Côtes de Meuse) sont déclinés dans les 3 couleurs, mais ce sont surtout les vins gris, des rosés de couleur... grise ou pelure d'oignon issus de pinot et de gamay, qui font leur réputation.

# Principaux millésimes

• dégustés dans cette édition

TYPES DE VIN	CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME	QUALITÉ DU MILLÉSIME
 <b>Blancs 2018</b>	<p>De la quantité et de la qualité, avec une grande chaleur estivale, des vendanges précoces et très étalées, des volumes et des rendements généreux, et un raisin globalement très sain. Les vins sont aromatiques, chaleureux, denses mais pas lourds malgré des acidités faibles, avec des équilibres assurés, notamment en pinot gris, belle réussite de l'année. À noter aussi de beaux rieslings de garde.</p>	<p>★ ★ ★ ★ ★</p>
 <b>Rouges 2018</b>	<p>Une très belle année pour les rouges avec des vins généreux, intenses, bien structurés, de bonne garde.</p>	<p>★ ★ ★ ★ ★</p>
 <b>Blancs 2017</b>	<p>Grande précocité et petits rendements. Du gel en avril, des périodes caniculaires en été, des maturités parfois difficiles dans la plaine, les coteaux et les grands crus s'en sortant mieux. Globalement, un millésime réussi, notamment les blancs secs, fruités, de bonne concentration et d'une acidité équilibrée. À noter aussi une production accrue de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.</p>	<p>★ ★ ★ ★ ★</p>
 <b>Rouges 2017</b>	<p>Ils ont globalement souffert des difficultés du millésime, car ils proviennent le plus souvent de vignobles de plaine. Des vins au profil souple et fruité, aux tanins fondus.</p>	<p>★ ★ ★ ★ ★</p>

# Le vigneron de l'année



## Philippe Klée

(Dom. Henri Klée)

Ce domaine reçoit deux coups de cœur cette année, pour un pinot gris Sélection de grains nobles 2017 et pour un riesling grand cru Wineck-Schlossberg 2018. Une consécration pour Philippe Klée, installé en 1985, et pour sa famille, qui ne ménagent pas leur peine pour perpétuer l'héritage constitué par 12 générations autour du berceau de Katzenthal, près de Colmar.

### • Comment résumer les millésimes 2017 et 2018 ?

2017 a été précoce, mais le gel d'avril m'a fait perdre plus de 50 % des volumes sur certaines parcelles, le gewurztraminer étant le plus touché. Heureusement, l'été indien a permis une belle production de liqueux, issus de raisins d'une grande richesse (350 g/l de sucres pour ce pinot gris). En 2017, les raisins étaient moins botrytisés que flétris car il y avait peu d'humidité. L'année 2018 a été également précoce, avec un été chaud et sec. Le grand cru Wineck-Schlossberg est exposé au sud, et les sols de granite désagrégés sont drainants. J'ai sélectionné pour cette cuvée de vieux rieslings, capables malgré la chaleur de puiser l'eau au plus profond grâce à leur système racinaire développé.

### • Quel est votre style de liqueux ? Et de riesling ?

J'aime les liqueux puissants, concentrés, mais dotés d'une finale acide. Pour ces vins doux, nous privilégions le gewurztraminer et le pinot gris, plus demandés. Je vinifie toujours en sec mes rieslings, mais je recherche des acidités mûres et des arômes de surmaturation comme le miel et la cire, qui s'associent aux agrumes dans les vins jeunes, d'emblée agréables et expressifs, et à la minéralité après quelques années. Pour obtenir ce résultat, je vendange toujours le plus tard possible, fin octobre pour ce riesling.

### • Quels sont vos millésimes mémorables ?

2003, 2005, 2009, 2015, 2017 et 2018. Des millésimes chauds.

### • Un mot sur la propriété ?

Notre ancêtre, en 1624, était vigneron et tonnelier. Notre famille s'est toujours exclusivement dédiée à la vigne. Elle met en valeur celles du Wineck-Schlossberg (15 % des surfaces) depuis la nuit des temps. C'est mon père qui a commencé la vente en bouteille dans les années 1950. Aujourd'hui, nous exploitons 12,5 ha dans 7 communes proches. À présent, l'exploitation occupe 5 personnes : mon épouse et moi, ma sœur, un fils, Martin, à la vigne, et l'autre, Antoine, formé 3 ans à Beaune, à la cave. Nous avons remplacé les foudres de bois par 27 cuves Inox, qui permettent mieux de réguler les températures. Nous avons obtenu la certification Haute valeur environnementale, pratiquons labours et enherbements, n'utilisons plus d'engrais. L'agriculture biologique suppose plus de main d'œuvre et un matériel spécifique. Nous l'avons en ligne de mire, mais pas dans l'immédiat.

### ♥ Les coups de cœur

- Alsace grand cru Wineck-Schlossberg Riesling 2018
- Alsace pinot gris Sélection de grains nobles 2017

## ALSACE EDELZWICKER

Production : 23 080 hl

Cette dénomination ancienne désigne les vins issus d'un assemblage (Zwicker en alsacien) de cépages. N'oublions pas qu'il y a un siècle, les parcelles du vignoble alsacien plantées d'une seule variété étaient rares. Aujourd'hui, on utilise le terme « edelzwicker » pour désigner tout assemblage de cépages blancs de l'AOC alsace, qui peuvent être vinifiés ensemble ou séparément. On a ajouté l'adjectif *Edel* (noble) pour marquer la présence plus fréquente aujourd'hui de cépages nobles, tels que le riesling, le gewurztraminer ou le pinot gris, dans sa composition. Particulièrement apprécié des Alsaciens, l'edelzwicker est servi en carafe dans la plupart des *winstubs*. Le terme de « gentil » désigne aussi traditionnellement des vins d'assemblage.

## B CLÉMENT KLUR Voyou Katz 2018 ★

5 2200 11 à 15 €

Les Klur sont vignerons depuis le XVII<sup>e</sup> s., mais c'est en 1999 que Clément Klur a créé le domaine, qui couvre 5 ha autour de Katzenthal, village enserré dans un vallon près de Colmar. Ici, tout est bio et « écolo » : la conduite de la vigne (biodynamie), la cave ronde, la vinification et jusqu'aux logements de vacances. En 2017, la famille s'est recentrée sur les activités d'accueil ; elle a confié la gestion de l'exploitation viticole au domaine voisin Léon Heitzmann, exploité lui aussi en biodynamie, ainsi que la commercialisation de ses cuvées.

Le trio muscat, sylvaner et riesling nous vaut cette cuvée déjà appréciée l'an dernier. Le nez, complexe et délicat, mêle fragrances florales et senteurs de pêche blanche, teintées d'une pointe minérale. Équilibré et frais, alliant des impressions de rondeur à une fraîcheur acidulée, le palais offre une finale réglissée, un rien saline. Un vin bien fait. (Sucres résiduels : 2,6 g/l.) ▼ 2020-2023

☞ VINS CLÉMENT KLUR, 2, Grand-Rue, 68770 Ammerschwihr, tél. 03 89 47 10 64, contact@vinsklur.com ▼ t.l.j. sf dim. 9h-12h 13h-18h

JEAN-CLAUDE KOEHLER ET FILS  
L'Alliance des nobles 2018 ★

5 5230 5 à 8 €

Depuis 1621 jusqu'à 1999, date d'installation de Christian Koehler, de nombreuses générations de vignerons se sont succédé sur ce domaine situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Colmar à l'entrée de la Vallée Noble, réputée pour son climat préservé. La famille exploite 7 ha de vignes, dont des parcelles en grand cru Zinnkoepflé.

Muscat (40 %), pinot gris et gewurztraminer, trois cépages réputés « nobles ». Leur assemblage a donné naissance à un vin très expressif et complexe au nez, mêlant des nuances fraîches (agrumes, bourgeon de cassis) à des notes plus mûres de pêche jaune et de miel. Les fruits exotiques s'épanouissent dans un palais rond, riche et puissant, marqué en finale par une touche d'amertume. Beaucoup d'arômes et du caractère. (Sucres résiduels : 6 g/l.) ▼ 2020-2023

☞ DOM. JEAN-CLAUDE KOEHLER ET FILS, 7, rue de Sultzmatz, 68250 Westhalten, tél. 03 89 47 01 23, contact@vins-koehler.fr ▼ t.l.j. 8h30-11h30 13h30-18h; dim. sur r.-v.

## FRÉDÉRIC MOCHEL Traenheim 2017 ★

5 1100 11 à 15 €

Une famille installée en 1669 à l'ouest de Strasbourg après la guerre de Trente Ans. Guillaume Mochel a pris en 2001 les rênes de la propriété après des stages qui l'ont mené jusqu'en Nouvelle-Zélande. Après avoir obtenu la certification Haute Valeur environnementale (2017), il a engagé en 2018 la conversion bio de l'exploitation. Sur les 10 ha du domaine, la moitié est implantée dans le grand cru Altenberg de Bergbieten. Pinot gris et auxerrois s'allient dans cette cuvée élevée neuf mois en fût. Bien que les barriques soient anciennes, le bois laisse une légère empreinte beurrée au nez, floral et fruité. Le vin doit sans doute au pinot gris sa matière dense et vineuse, équilibrée par un trait d'acidité qui souligne la finale aux accents de pamplemousse. (Sucres résiduels : 1,4 g/l.) ▼ 2020-2023

☞ DOM. FRÉDÉRIC MOCHEL, 56, rue Principale, 67310 Traenheim, tél. 03 88 50 38 67, info@mochel.alsace ▼ r.-v.

## MAXIMILIEN ZAEFFEL Origine 2018 ★

5 1900 11 à 15 €

Le nom Zaepffel viendrait d'un terme de vieil alsacien signifiant « puiser au tonneau ». La famille, très ancienne, est enracinée dans le vignoble depuis 1559 ! L'actuel vigneron, fort d'une expérience acquise dans plusieurs domaines et de 10 ha de vignes sur les terroirs granitiques de Dambach-la-Ville (en conversion bio), a voulu créer des vins. Il a fondé sa maison de négoce en 2018.

Cultivés sur le terroir le plus réputé de Dambach-la-Ville, le Frankstein, gewurztraminer, riesling et sylvaner, ont été vinifiés séparément et assemblés par tiers, pour donner naissance à ce moelleux de belle origine. D'un jaune d'or brillant, ce 2018 libère des parfums complexes : fleurs, miel, agrumes, mangue, fruits jaunes confiturés, abricot sec et coing. Suave en attaque, il se déploie avec richesse et générosité, équilibré par ce qu'il faut de fraîcheur et par une heureuse amertume en finale. Pour l'apéritif, un dessert ou un plat exotique sucré-salé. (Sucres résiduels : 36,1 g/l.) ▼ 2020-2023

☞ FAMILLE ZAEFFEL, 28, rte du Vin, 67650 Dambach-la-Ville, tél. 03 88 85 55 90, famille.zaepffel@gmail.com ▼ t.l.j. sf dim. 14h-18h

## ALSACE GEWURZTRAMINER

Superficie : 2 897 ha / Production : 172 116 hl

Le cépage qui est à l'origine de ce vin est une forme particulièrement aromatique de la famille des traminers. Un traité publié en 1551 le désigne déjà comme une variété typiquement alsacienne. Celle-ci atteint dans ce vignoble un optimum de qualité, ce qui lui a conféré une réputation unique dans la viticulture mondiale. Son vin est corsé, bien charpenté, sec ou moelleux, et caractérisé par un bouquet merveilleux,