

DNA

DRUNKEN RECYCLED ALIAS



N°16

Hors-série
Printemps 2017

PASSION VIN

& gastronomie d'Alsace

L'essor des whiskies
alsaciens

Une confrérie pour
promouvoir les bières

La dynastie Meyer
au Bollenberg

La twittosphère du vignoble alsacien

R 28712 - 0016 - F: 7,00 €





Des grands noms du vignobles ont été conviés à une dégustation privée par Jean-Luc Brendel (ci-dessus à gauche), le chef étoilé de la Table du Gourmet.



SESSION EXTRAORDINAIRE DE DÉGUSTATION À RIQUEWIHR



À la table des dieux!

PAR JORIS KIENTZY
PHOTOS JEAN-LUC SYREN

Il est l'un des rares, sinon le seul, à pousser le bouchon aussi loin. À chaque changement de carte, Jean-Luc Brendel, le chef étoilé de *La Table du Gourmet* à Riquewihir, invite collègues, œnologues et viticulteurs, pour une dégustation extraordinaire.

Il s'agit de trouver la meilleure association possible entre mets et vin.



Ce jour-là, le restaurant est fermé au public, à une période où il est complet tous les jours. Seules trois tables sont exceptionnellement servies, soit des habitués, soit des gens n'ayant pas la possibilité de revenir et ont insisté pour venir déjeuner. Des clients un brin médusés, face à l'étrange rituel qui se déroule sous leurs yeux, et l'énigmatique vocabulaire des convives, proche du verbiage d'une confrérie secrète!

Autour de la table présidée par Jean-Luc Brendel, deux œnologues et cinq viticulteurs, tous gourmets. La séance de travail commence à midi ; elle ne s'achèvera qu'autour de dix-huit heures. L'ensemble des plats et menus sont passés au crible, et pour accompagner cette dégustation, pas moins d'une soixantaine de flacons seront débouchés. Des vins de caractère, originaux, issus du terroir alsacien, sélectionnés en amont grâce au travail de la sommelière de l'établissement, Anne Humbrecht. «On travaille

de concert, le chef me parle de ses idées et je commence à prospecter à partir du produit. J'essaie d'imaginer quel vin, quel terroir s'accordera au mieux avec tel plat».

«Chaque version de la carte, à chaque saison est inédite. L'idée est de créer du neuf à chaque fois et de découvrir tous les éléments en corrélation avec le vin qui sera servi, et d'apporter une émotion à chaque plat. Sinon ça ne servirait à rien de faire venir tous ces gens», stipule Jean-Luc Brendel. «La dégustation permet aussi de découvrir des associations entre vins et plats auxquelles on n'aurait pas pensé. On travaille avec une réelle ouverture d'esprit, qui réserve souvent de très belles surprises! Des alliances qui apportent du caractère, une émotion, c'est la magie des accords mets/vins».

Quel breuvage sublimerait le foie gras d'Alsace et ses fruits d'automne, lequel apporterait la touche qui donnera sa noblesse au bar et algue quel nectar associé au chevreuil sur braise de

LES MOTS DES CONVIVES

Certains ont déjà participé à ces séances de dégustation, d'autres sont là pour la première fois. Tous sont passionnés, mais qu'en pensent-ils?

■ **MARC TEMPÉ**, viticulteur en biodynamie à Zellenberg :

« Une approche qui permet de goûter un vin en situation réelle. Souvent les sommeliers proposent une étiquette. Le client s'assied à cette table et reçoit le plaisir et l'émotion d'un vin qui colle au plat. C'est assez rare de trouver cette harmonie. »

■ **MARIE-HÉLÈNE DEISS**, viticultrice en biodynamie à Bergheim :

« C'est enthousiasmant, on ne fait plus les choses chacun dans son coin, avec sa passion, mais on la partage. On sort du cadre du vin d'Alsace tel qu'il est perçu. On donne plus de place à l'originalité, le rêve et la créativité pour ne pas s'endormir sur ses lauriers et sortir du carcan des cinq C : choucroute, cigogne, clocher, colombages et cépages. »

■ **PIERRE GASSMANN**, domaine Rolly Gassmann à Rorschwihr :

« On déplore que les vins d'Alsace soient un peu oubliés sur les grandes tables. C'est remarquable de faire cet effort à chaque changement de carte. On peut venir pendant dix ans, on ne mange jamais la même chose et les sensations sont à chaque fois différentes. »

■ **ETIENNE SIPP**, domaine Louis Sipp, en bio à Ribeauvillé :

« Une démarche au cœur des valeurs de partage et de l'art de vivre français. Il faut soutenir ces initiatives. C'est un travail rarement fait, une remise en question permanente. »

■ **VINCENT FLEITH**, viticulteur en biodynamie à Ingersheim :

« C'est dommage qu'il n'y ait pas plus de restaurateurs qui affectuent cette démarche. Une véritable ouverture d'esprit et une vraie recherche. Tout est ici, l'Alsace est le pré carré de la diversité, on est assis sur un panel de terroirs géniaux, qui ne demandent qu'à être mis en valeur. Nous avons besoin de gens comme ça. »

■ **MAURINE CHRISTEN**, diplômée en sommellerie depuis juin, avec les félicitations du jury :

« C'est une possibilité de découvrir et de proposer en dégustation, des grands vins, souvent originiaux, auxquels on n'a pas forcément accès. Ce n'est pas que le partage d'une passion, c'est aussi celui de la connaissance. »

■ **ANNE HUMBRECHT**, sommelière de la Table du Gourmet :

« C'est d'abord la quête d'un produit. Sans grand produit et sans le travail du chef, on ne recherche pas la perfection du vin. Dire que le vin est bon, c'est à la portée de tout le monde. Si on présente tous les mêmes vins, c'est un peu triste. Il faut sortir des standards et se renouveler. »



Cœnologues, Anne Humbrecht et la jeune Maurine Christen font la synthèse des commentaires des viticulteurs.

châtaignier épanouira les papilles? Pour chaque plat, cinq à six vins sont présentés aux testeurs, plus si nécessaire. On goûte, on hésite, on essaye, jusqu'à trouver la communion parfaite. Mais surtout, dans une ambiance très conviviale, on commente, on discute, on assène, on doute, on tergiverse. Souvent entraînés par la passion, les commentaires fusent, parfois empreints de lyrisme : - Il rallonge la structure du plat. - Ça ramène plus de longueur au poisson. - Celui-là est un peu trop lourd! - Je pense que c'est celui-ci qui donne sa vérité au plat. - T'as le granit, après t'as plus rien! - C'est plus incisif. - Il y a plus de mâche. - Voilà un vin plus lumineux. - Pas mal, mais trop de jeunesse. - Il faut un vin apaisé. - Trop fumé sur ce plat. - Il faut du terreux, de la mare. - Plus aérien. - De la tendresse, du fruit. - Là on peut se permettre de mettre quelque chose qui tire un peu le plat. - Plus racé, un vin de caractère avec de l'aromatique et de l'élégance. - Celui-là n'a pas de fond, il manque de structure. - C'est le vin du plat! Tu ne sais pas où t'es, mais tu es sur le plat! Le tout à l'avenant.

« C'est parti d'une idée que m'ont donnée les viticulteurs. Goûter suffisamment de vins pour être plus précis. Le meilleur moyen est quand même de le faire en situation de repas. Il arrive qu'on ne trouve pas l'accord idoine, dans ce cas, je peaufine la recette, je cherche ce qui ne va pas, éventuellement je change des ingrédients. » « La Table du Gourmet est l'un des rares établissements qui réalise cet exercice, il met le vin à sa place, le client n'est plus livré à lui-même dans un choix cornélien » estime un des viticulteurs.

Un protocole exécuté depuis trois ans, trois fois par an, à chaque changement de carte, qui s'apparente à un rituel mythologique. Un peu comme si les dieux cherchaient une nouvelle ambroisie!

Jo. K.





RORSCHWIHR

La Folie



Une ancienne carrière du Moyen Âge a été excavée sur cent quinze mètres de long et vingt-huit mètres de haut.

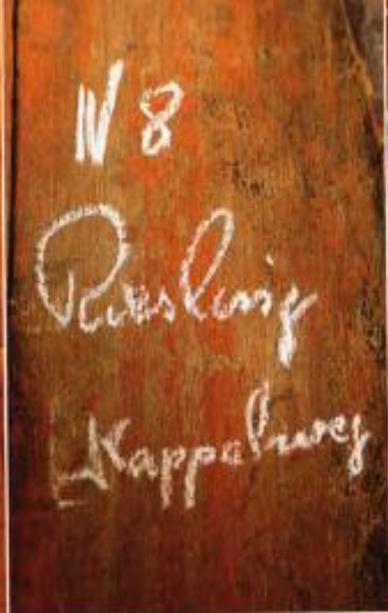


A large construction site in a village. In the foreground, a tall yellow tower crane stands on a concrete base. A dirt road runs through the center of the site. To the left, a blue truck is parked. In the background, a church with a steeple is visible among other houses. The sky is overcast.

Gassmann!

PAR JORIS KIENTZY
PHOTOS JEAN-LUC SYREN

C'est le plus gros investissement d'un vigneron indépendant en France. Depuis le coup de pelle du dix-sept août dernier marquant le début des travaux de terrassement chez Rolly-Gassmann, les habitants de Rorschwihr ont vu s'ouvrir un chantier de plus en plus impressionnant.



Vigneron indépendant, Pierre Gassmann profite d'une mosaïque de terroirs qui donnent des vins avec davantage de complexité.

L'ancienne carrière exploitée au Moyen Âge a été excavée pour faire place à une ouverture de cent quinze mètres de long, qui atteint vingt-huit mètres de hauteur, au sommet de la colline. Cet énorme trou en plein cœur du village, qui accueille en son centre une grue à flèche de quarante-huit mètres, attire les curieux, partagés entre l'inquiétude et la stupéfaction, mais d'évidence, fascinés. *«C'est spectaculaire dans l'état actuel, admet Pierre Gassmann, mais nous allons construire un bâtiment incorporé dans le cœur du village, qui respecte la forme naturelle du terrain.»* Des travaux prévus pour durer deux ans.

Le projet de réunir dans un seul lieu les sept sites du domaine viticole Rolly-Gassmann, disséminés dans le village, mûrissait depuis plusieurs décennies. Mais il manquait l'acquisition d'une maison, qui faisait jonction entre la cave historique

et la partie constructible à l'arrière, en empêchant l'accès. La maison acquise, l'architecte Guy Graf et Pierre Gassmann, directeur du domaine, ont commencé à plancher sur sa réalisation qui devait s'avérer pharaonique!

Les travaux de terrassement ont déplacé 65 000 m³ de terre, dont 15 000 m³ entreposés seront réutilisés pour l'étanchéité du bâtiment. Les strates de terrain ont été triées pour être répandues sur des terrains de même nature, afin de respecter les terroirs, qui sont la marque de fabrique du domaine Rolly-Gassmann. *«Sur les 147 ha du village de la commune de Rorschwihr, on trouve une variété de vingt et un sols différents. Tous les types de calcaires sont présents, alors qu'il n'y a que*

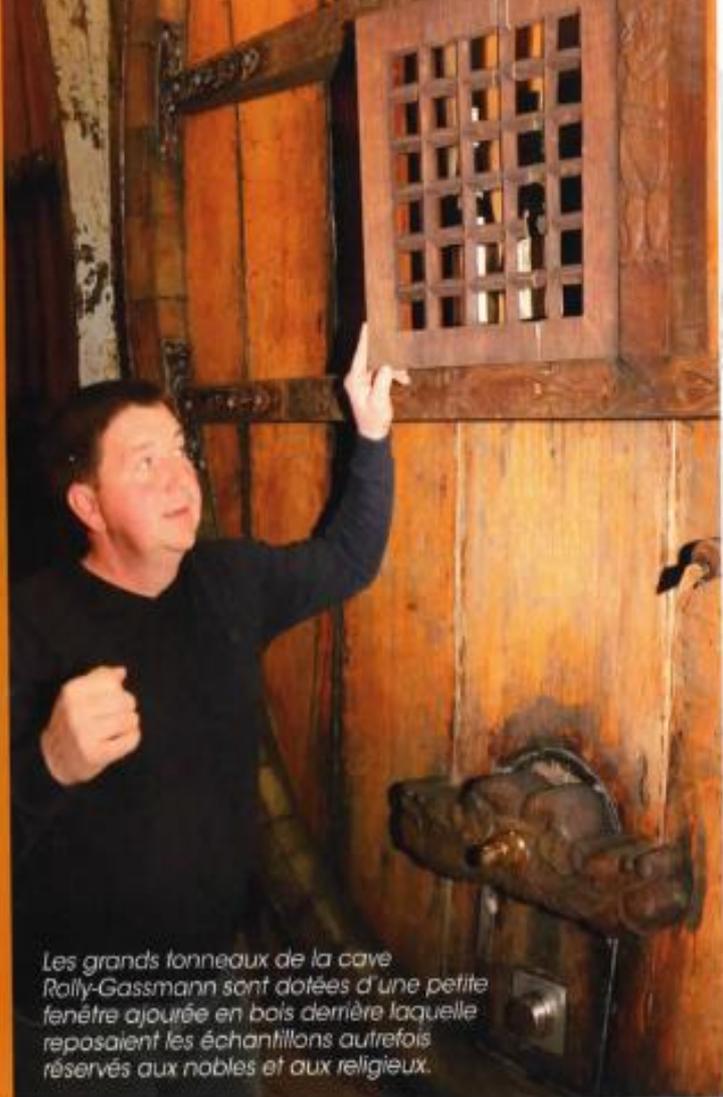


Les travaux de terrassement ont déplacé 65 000 m³ de terre

5% de terres calcaires dans le monde. Cette mosaïque de terroirs est une manne que nous nous devons de valoriser. Ça donne des vins avec plus de complexité aromatique, qui traversent le temps.»

Originaire de Rodern, la famille Gassmann tient une exploitation viticole depuis 1611. Les Rolly, viticulteurs quant à eux depuis 1676, sont de Rorschwihr. Le mariage en 1967 de Marie-Thérèse et de Louis a donné naissance au domaine Rolly-Gassmann qui compte aujourd'hui 52ha de vignes, pour un rendement optimale de 50hl à l'hectare, réparties entre les villages de Rodern, sur des granits à marnes bleues, Bergheim avec une terre argilo marneuse calcaire et enfin Rorschwihr et ses 21 types de sols différents qui donnent naissance à 12 terroirs bien définis, connus déjà dès l'an 1000.

Le domaine produit en moyenne autour de 300 000 bouteilles par millésime et met en valeur ses différents terroirs, pour présenter une gamme d'environ 40 vins différents chaque année. Un million de bouteilles dorment dans les caves. Les plus vieilles datent de 1990 et attendent d'être arrivées à maturité pour être commercialisées. La distribution est répartie pour 10% de la production aux restaurants étoilés, 20% à la restauration classique et aux cavistes, 25% parts à l'exportation, le reste allant au particulier en vente directe.



Les grands tonneaux de la cave Rolly-Gassmann sont dotés d'une petite fenêtre ajourée en bois derrière laquelle reposaient les échantillons autrefois réservés aux nobles et aux religieux.

La terre a été déplacée par 8 000 tracteurs, avec des remorques aux pneus larges et sous-gonflés, pour atténuer le bruit et les vibrations, ainsi que l'impact sur l'état de la route. Les horaires de transbordement étaient stricts, afin de gêner le moins possible les habitants et interdits aux heures de rentrée et de sortie de l'école. Tous les soirs, les routes étaient balayées et nettoyées, sauf en période de risque de gel.

Soutenu par le maire Dominique Schaeffer, le chantier ne fait cependant pas l'unanimité. Un vigneron s'est plaint, prétendant que les raisins ne mûrissaient pas, à cause de la poussière générée par les travaux, qui couvrait les fruits. « Nous avons tout fait pour déranger le moins possible, se défend Pierre Gassmann. Je n'ai jamais fermé ma porte et je reçois volontiers toute personne qui souhaite des explications sur le projet. »

Le bâtiment en lui-même comptera une surface de 15 000 m² répartis

15 000 m²
répartis sur
cinq niveaux

sur cinq niveaux, dont les deux tiers seront enterrés. La construction de l'édifice suivra l'inclinaison naturelle de la colline, ainsi chaque étage disposera d'un accès de plain-pied. Sous la dalle, une piscine de 340 000 litres, couplée avec le système de géothermie BROTS servira de stockage thermique par hydro-accumulation. Le bassin fera office de tampon d'énergie et le cas échéant pourra servir de réservoir d'incendie. Un procédé qui correspond à une économie équivalente à 52 kilos-tonnes de pétrole par an. « Tout a été fait dans une cohérence de respect environnemental, jusqu'aux réservoirs et les circuits hydrauliques des machines, alimentés à l'huile végétale pour limiter les risques de pollution. Nous avons fait appel à des entreprises de la région. » Outre la cuverie, les vendangeoirs, des espaces de stockage, des bureaux, une chaîne d'étiquetage, la bâtisse aura un caveau de dégustation de 800 m² offrant une vue panoramique du vignoble et de la

plaine d'Alsace. Une vue qui s'étalera du site protégé naturel du Grasberg au-dessus de Bergheim au sud, jusqu'au château du Haut-Koenigsbourg au nord. Pour finir, un toit en cuivre, où l'eau de pluie en ruisselant, se chargera en anions cuivrés : elle sera ensuite récupérée et réutilisée dans le traitement des vignes. « Mon seul regret est que l'on ne m'ait pas autorisé à couvrir les murs du bâtiment de pierres sèches. »

Si le coût de l'opération se monte à plusieurs millions, Pierre Gassmann reste vague sur la somme exacte, même s'il laisse entendre qu'il s'agit d'un nombre à deux chiffres. « L'investissement représente dix fois le chiffre d'affaires annuel du domaine. C'est un gros pari sur l'avenir, pour disposer d'un outil de travail performant et d'un cadre approprié pour donner une belle vitrine au vin. C'est le plus gros investissement pour un vigneron indépendant en France ! »

Jo. K.