



J.-P. Krebs

## LE VIN AU NATUREL

# Voyage au cœur du vignoble le plus biodynamique d'Europe : l'Alsace

Particulièrement sensibles aux problèmes de l'environnement, les vigneron·ne·s alsaciens ont choisi la voie du bio dès la fin des années 60 puis de la biodynamie. La RVF retrace l'histoire de cet irrésistible courant.

Un dossier de **Caroline Furstoss** et **Denis Saverot**

**A**u moment de dédier un dossier à la biodynamie, commençons par cette question : pourquoi avoir concentré notre travail sur l'Alsace ? Si l'enthousiasme de Caroline Furstoss, native de Colmar, sommelière et collaboratrice de La RVF, a pesé, plusieurs données objectives placent aujourd'hui l'Alsace dans le peloton de tête européen et même mondial des vignobles les plus bio, biodynamiques et désormais "nature".

Les statistiques parlent d'elles-mêmes : 16,5 % du vignoble alsacien sont aujourd'hui officiellement certifiés en bio, soit deux fois

plus que la moyenne nationale (8,7 %) et même mondiale (entre 8 et 12 % des vignes de la planète seraient cultivées en bio, selon l'OIIV).

### 183 domaines certifiés en bio

Avec 8 793 hectares de vignes, le Haut-Rhin est aujourd'hui le 21<sup>e</sup> département pour la surface de vigne (son vignoble est treize fois plus petit que celui de la Gironde). Selon Florent Guhl, directeur de l'Agence bio, le Haut-Rhin se place pourtant dans le top 10 des départements comptant le plus de producteurs certifiés en bio, avec 183 domaines.

Cet enthousiasme alsacien pour le "vin écolo" a favorisé le développement de la

biodynamie : avec 52 domaines certifiés fin 2017 (source Demeter et Biodyvin), l'Alsace viticole talonne dans ce registre la vallée de la Loire (61 domaines) et la vallée du Rhône (55 domaines), deux vignobles quatre fois plus étendus. Et elle fait mieux que le Languedoc-Roussillon (50 domaines), vignoble dix-sept fois plus vaste qu'elle ! Rappelons aussi que toute l'Italie ne compte que 74 domaines biodynamiques et l'Allemagne... seulement 72<sup>(1)</sup>.

Il faut dire que l'Alsace entretient depuis longtemps une sensibilité particulière pour les problématiques de l'environnement. C'est par l'Alsace que les théories de Rudolf Steiner, fondateur de l'anthroposophie né en 1861



Didier Jean - ConseilVinsAlsace / D. R.



D. Saverot

Sous l'impulsion d'hommes comme Alexandre Guth (à gauche), chef de culture du domaine Zind-Humbrecht, ou de Clément Klur (à droite), la biodynamie façonne les coteaux alsaciens depuis maintenant un demi-siècle.



D. R.



ConseilVinsAlsace

dans l'empire austro-hongrois, ont pénétré puis rayonné en France. « *N'oublions pas que l'anthroposophie a grandi à Bâle, dans la vallée du Rhin* », souligne le vigneron André Ostertag qui, enfant, accompagnait sa mère visiter le Goetheanum de Bâle, siège de l'École libre de science de l'esprit fondée en 1913 par Steiner.

### Une longue tradition écolo

Un siècle plus tard, l'engagement pour une agriculture alternative est plus vivace que jamais. L'Alsace abrite ainsi trois des 22 écoles privées Steiner-Waldorf recensées en France. « *Notre région a toujours été très écolo. Par exemple, tout le monde ici est mobilisé pour préserver la première nappe phréatique d'Europe, ce trésor qui s'étend sous nos pieds* », ajoute Maurice Barthelmé, responsable du domaine Albert Mann. Et c'est en Alsace que sont installés les sièges des deux porte-étendards de la biodynamie en France : Demeter à Colmar et Biodyvin, organisme présidé par Olivier Humbrecht, du domaine Zind-Humbrecht.

La région fut "évangélisée" par une génération d'expérimentateurs et de conseillers bio. Côté vigneron, il y a les pionniers Eugène

Meyer à Bergholtz, dans le sud de l'Alsace, puis Jean-Pierre Frick à Pfaffenheim (en biodynamie depuis 1981), Marc Kreydenweiss à Andlau (en biodynamie depuis 1989) et l'œnologue Jean Schaetzel (domaine Martin Schaetzel à Ammerschwihr, à partir de 1998<sup>(2)</sup>). De nombreux consultants ont aussi fait évoluer les mentalités et les pratiques, tous salués aujourd'hui. Citons par exemple le paysan-poète ligérien François Bouchet, qui influença au milieu des années 90 Maurice Barthelmé, Olivier Humbrecht et son bras droit Alexandre Guth, ainsi que Jean-Michel Deiss. Le Bourguignon Pierre Masson, qui présida le Mouvement de l'agriculture bio-dynamique (installé à Colmar), sillonna et convertit de nombreux domaines en Alsace. Évoquons encore Xavier Florin, exégète du roboratif *Cours aux agriculteurs* de Steiner qui, lui aussi, a laissé un vif souvenir, notamment au domaine Zind-Humbrecht.

### La deuxième génération en place

On le voit, le mouvement en faveur du bio en Alsace est ancien et profond. Et cette antériorité est devenue un atout supplémentaire

en 2018. Dans beaucoup de domaines biodynamiques alsaciens, chez Jean-Michel Deiss, André Ostertag ou au domaine Weinbach, s'affirme aujourd'hui la deuxième génération des vignerons bio. Arthur Ostertag, 26 ans cette année, ou Mathieu Deiss, 34 ans, n'ont jamais entrepris de se convertir au bio. Ils sont nés avec la biodynamie, ont grandi avec elle et cette approche naturelle du travail de la vigne est aussi évidente à leurs yeux que barrer un voilier pour un Breton né à La Trinité-sur-Mer.

Les vignerons bio alsaciens ont d'ailleurs été très tôt encouragés à suivre cette voie par leurs clients étrangers. Les importateurs scandinaves et japonais ont été nombreux à réclamer un label ou une certification bio ou biodynamique. Une "amicale pression" issue de marchés stratégiques qui s'affirme de plus en plus aujourd'hui.

On se contentera ici de résumer les pratiques viti-vinicoles prônées par la biodynamie pour se concentrer sur les vertus qui lui sont attribuées et sur ses conséquences sur le goût du vin. Rappelons que tous les vins biodynamiques sont forcément bio au départ. « *Pour être certifié Demeter, il faut bénéficier d'une*

certification en bio depuis au moins trois ans », rappelle Frédéric Brochet, qui siège au conseil d'administration de l'Agence bio. Régis par un cahier des charges européen, les vins bio sont issus de vignes qui n'ont pas reçu de traitements chimiques, notamment des herbicides, ce qui impose de labourer de manière mécanique. Pour la fertilisation, seuls les produits naturels sont autorisés.

### Biodynamie : sous le signe des astres

La biodynamie constitue une étape supérieure par rapport à l'agriculture biologique. Les vignerons utilisent des préparations complexes (à base de silice, de fumier vieilli, de plantes) pour favoriser la biodiversité dans leur vignoble. Après avoir été agitées dans un "dynamiseur", ces préparations naturelles sont pulvérisées dans le vignoble. Tous les travaux (traitement, taille, labour, récolte) sont décidés selon un calendrier astral, la position des planètes ayant un impact sur la circulation de la sève des végétaux. Plusieurs lois de la biodynamie ne sont pas expliquées ni explicables de façon rationnelle (lire le portrait d'André Ostertag, p. 100). Cela ne gêne pas outre mesure ses partisans. « Ce serait un contresens de n'aborder la biodynamie qu'avec des chiffres », avertit Frédéric Geschick, vigneron alsacien et président de Demeter France.

Les tenants de la biodynamie, dans leur très grande majorité, sont enthousiastes au moment d'évoquer ses vertus. Pour commencer, il y a cette sensation unique de pratiquer une viticulture beaucoup plus apaisée. « Nous partons traiter en short et en tee-shirt, ça change tout », se félicite Jean-Michel Deiss. C'est aussi une façon de motiver les ouvriers agricoles et le personnel. « Au sein d'un domaine, on a besoin d'un accord sur les objectifs et sur la façon d'y arriver, ajoute Maurice Barthelmé. *L'ouvrier, même s'il ne comprend pas tout, sait, au fond de lui, que c'est bon pour sa santé. Il est plus motivé pour aller travailler.* »

### Un impact sur le goût des vins

Plus exigeante et parfois capricieuse, la biodynamie a alimenté en Alsace un vaste réseau de solidarités. Face à une poussée d'oïdium ou à une attaque de mildiou, tout biodynamiste novice a besoin de conseils. « Notre conversion

en biodynamie a favorisé les contacts avec les autres vignerons », confirme Alexandre Guth, recruté par Léonard Humbrecht en 1991 et aujourd'hui chef de culture aux côtés du fils Olivier.

Après quelques années, la plupart des vignerons biodynamistes constatent que leurs vignes sont plus régulières et que les effets liés au millésime s'estompent. « En 2017, année très sèche, les vignes en biodynamie ont moins souffert que les autres », rapporte Maurice Barthelmé. « En cave, les vins sont plus stables, les montées en température moins violentes, les fermentations moins turbulentes. On arrive aussi à travailler avec un peu moins de soufre, même s'il faut être un peu plus sévère sur les filtrations », constate

le vigneron de Wettolsheim.

Et le goût des vins ? Voilà sans doute le point le plus intéressant et le plus discuté. Pour Maurice Barthelmé, les vins biodynamiques offrent plus d'acidité dans les années solaires comme 2003. Ils affichent aussi davantage de salinité, avec un côté plus pur, une perception de l'al-

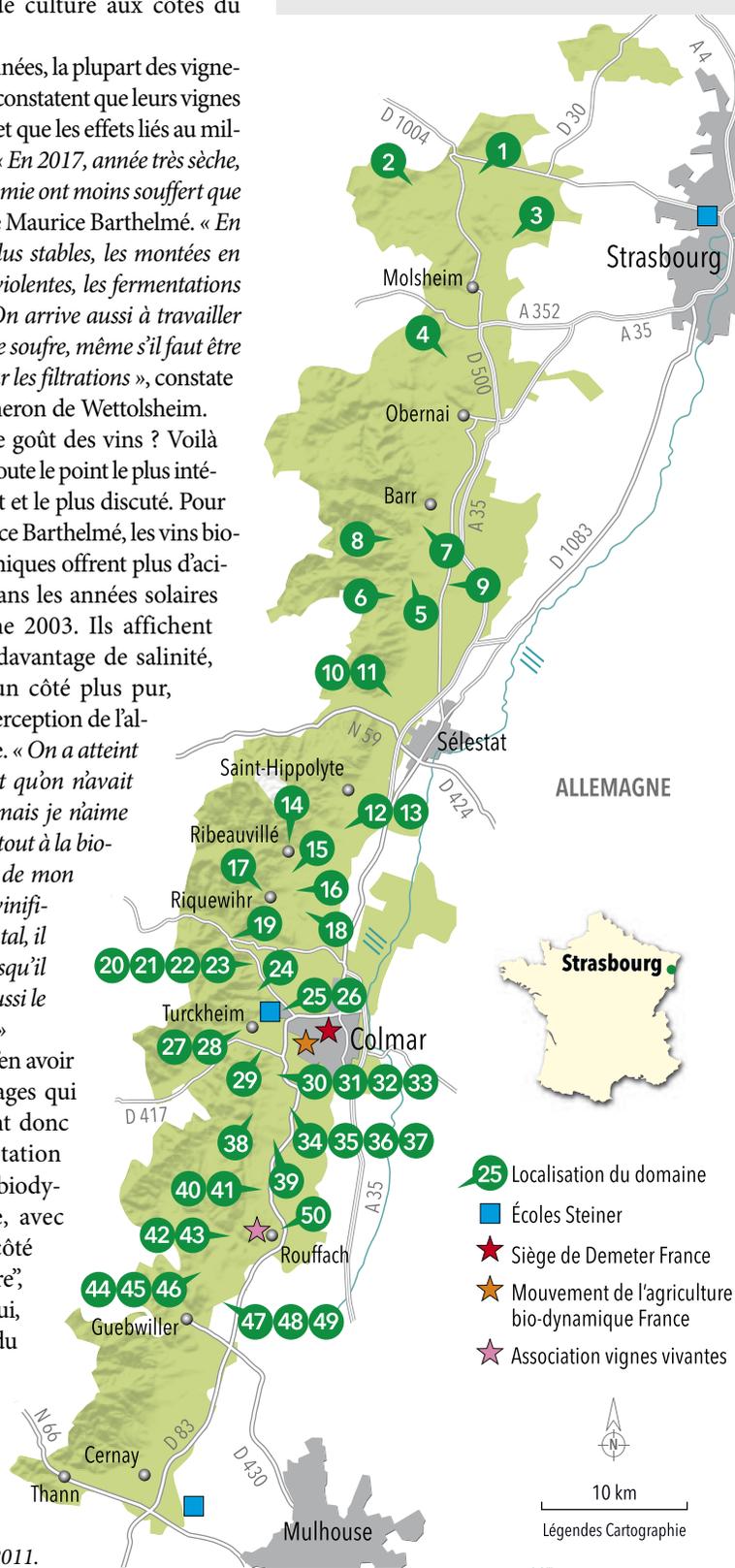
cool moins marquée. « On a atteint une finesse, un éclat qu'on n'avait pas, témoigne-t-il, mais je n'aime pas dire que l'on doit tout à la biodynamie. Le travail de mon frère Jacky lors des vinifications est fondamental, il fait très attention lorsqu'il fait ses mises, il y a aussi le choix des dates, etc. »

Mais il s'agissait d'en avoir le cœur net. Les pages qui suivent vous offrent donc la première dégustation des meilleurs vins biodynamiques d'Alsace, avec une escapade du côté des vignerons "nature", une nouvelle école qui, elle, interdit l'usage du soufre. Bonne lecture et joyeuses découvertes.

D. S.

LA SENSATION  
DE PRATIQUER  
UNE VITICULTURE  
BEAUCOUP  
PLUS APAISÉE.

## LES 50 DOMAINES BIODYNAMISTES D'ALSACE



(1) Source : Demeter

(2) Domaine cédé en 2011.

# 50 cuvées biodynamiques alsaciennes à déguster en priorité

## LES VINS BLANCS

18/20

**Domaine Zind-Humbrecht 27**,  
riesling Clos Windsbuhl 2015 69 €

17,5/20

**Domaine Marcel Deiss 12**,  
Schoffweg 2014 34 €

**Domaine Albert Mann 30**, gewurztraminer  
Grand cru Steingrubler 2016 35 €

**Domaine Ostertag 9**,  
riesling Heissenberg 2016 32 €

**Domaine Weinbach 19**,  
riesling Grand cru Schlossberg 2016 39 €

17/20

**Domaine Bott-Geyl 18**,  
riesling Grand cru Schonenbourg 2014 32 €

**Domaine Marc Kreydenweiss 8**,  
riesling Grand cru Wiebelsberg 2016 28 €

16,5/20

**Domaine Léon Boesch 43**, gewurztraminer  
Grand cru Zinnkoepflé VT 2015 36,40 €

**Domaine Josmeyer 29**,  
pinot gris Un Certain Regard 2016 23,90 €

**Domaine Valentin Zusslin 45**,  
crémant d'Alsace Clos Liebenberg 33,50 €

16/20

**Domaine Dirlir Cadé 47**,  
muscat Grand cru Saering 2016 19,20 €

**Domaine Eblin-Fuchs 16**,  
riesling Grand cru Rosacker 2014 17 €

**Domaine Pierre Frick 40**,  
riesling Grand cru Vorbourg 2014 16,20 €

**Domaine Étienne Loew 2**,  
riesling Ostenberg 2016 14,10 €

**Domaine Eugène Meyer 49**,  
riesling Grand cru Spiegel 2015 15,40 €

**Domaine Jean-Paul Schmitt 10**,  
riesling Rittersberg

Les Pierres Blanches 2015 22,50 €

**Le Vignoble du Rêveur 13**,  
Un Instant sur Terre 2016 27 €

15,5/20

**Achillée – Pierre Dietrich 11**,  
Ganzeracker 2016 21 €

**Domaine Camille Braun 44**,  
pinot gris Cuvée de la Chapelle 2017 10,10 €

**Domaine Barmès-Buecher 31**,  
gewurztraminer Rosenberg 2015 16 €

**Domaine François Baur 28**,  
crémant d'Alsace 2016 10,50 €

**Domaine Bechtold 1**,  
riesling Grand cru Engelberg 2015 15,50 €

**Christian et Véronique Hebinger 35**,  
pinot gris Saint-Jacques 2016 13 €

**Domaine Joseph Loberger 48**,  
gewurztraminer Weingarten 2016 11 €

**Domaine Jean-Louis et Fabienne Mann 34**,  
pinot gris Rosenberg 2016 22,40 €

**Domaine Éric Rominger 42**,  
riesling Steinstuck 2016 13,70 €

15/20

**Jean-Baptiste Adam 20**,  
Le Grand K 2015 21 €

**Dom. Léon Heitzmann et Clément Klur 23**,  
crémant d'Alsace brut 11 €

**Domaine Albert Hertz 37**,  
pinot gris Grand cru Zinnkoepflé 2015 21 €

**Domaine Paul Humbrecht 41**,  
pinot gris Anne 2010 24 €

**Domaine Kuentz-Bas 38**,  
sylvaner Trois Châteaux "E" 2016 10,20 €

**Domaine Mitnacht Frères 15**,  
riesling Les Fossiles 2017 10,40 €

**Domaine Saint-Rémy – Ehrhart 33**,  
pinot gris Réserve 2016 10,40 €

**Domaine Étienne Simonis 21**,  
pinot gris Clos des Chats 2016 15,30 €

**Domaine Trapet 17**,  
A Minima 2016 12 €

14,5/20

**Domaine Brand et fils 3**,  
Retenez Son Nom 2015 14 €

**Domaine Clé de Sol 14**,  
riesling lieu-dit Muehlforst 2017 28 €

**Domaine Henri et Luc Fallier 5**,

muscat Fleur 2015 18 €

**Domaine Hausherr 36**,  
Le Sentier au Sud, lieu-dit Sunngass 2015 17 €

**Domaine Kleinknecht 7**,  
crémant d'Alsace brut 11 €

**Vignoble des 2 Lunes 32**,  
riesling Cécile 2015 22 €

## LES VINS ROUGES

16/20

**Domaine du Clos Saint-Landelin 50**,  
pinot noir V 2016 34,70 €

**Domaine Vincent Fleith 26**,  
pinot noir F 2012 30 €

15,5/20

**Domaine Geschickt 22**, K 2016 21 €

**Domaine Laurent Bannwarth 39**,  
pinot noir Bildstöcklé 2015 18 €

**Vignoble Klur 24**, Libres 2016 24 €

15/20

**Bernard Haegelin 46**,  
pinot noir Bollenberg 2015 8,80 €

**Julien Meyer 6**,  
pinot noir Les Pierres chaudes 2017 16 €

14,5/20

**Domaine de L'Envol 25**,  
pinot noir Symbiose 2017 11 €

## LE VIN ROSÉ

14/20

**Jean-Marc Dreyer 4**,  
Pink Pong Macération 2016 16 €

6 Chaque pastille de couleur vous permet de situer le domaine sur la carte ci-contre.

# LES PIONNIERS

## Comment l'étincelle de la biodynamie est née puis s'est propagée en Alsace

Frick, Josmeyer, Kreydenweiss, Meyer : depuis cinquante ans, ces quatre domaines inspirent une région.

Dégustation : **Caroline Furstoss**

### DOMAINE PIERRE FRICK



Pierre Frick fait certifier son domaine en bio dès 1970, son fils Jean-Pierre va plus loin et opte pour la biodynamie. Il est l'un des premiers à être certifié par Demeter en 1981. Il pratique la macération pour apporter plus de structure à ses vins blancs. La majorité de ses cuvées est vinifiée sans soufre depuis 1999. Ces vins appelés ici

“libres” ou “naturels” sans soufre sont très plaisants.

● **Riesling Grand cru Vorbourg 2014 - 16/20**

Notes de fruits jaunes au nez. Ce riesling est doté d'une certaine puissance, avec une sensation de vin sec dans un registre d'agrumes et d'épices. La vinification maison convient particulièrement au Grand cru Vorbourg, au sol dominé par les marnes, le calcaire et le grès. **16,20 €**

### DOMAINE JOSMEYER



Ce domaine historique de Wintzenheim est aujourd'hui géré par Céline et Isabelle Meyer. Cinquième génération, elles poursuivent le travail d'excellence de leur père Jean, qui très tôt avait initié la biodynamie au domaine.

● **Pinot gris Un Certain Regard 2016 - 16,5/20**

Cette cuvée est un bel hommage à

leur père disparu en 2016. Elle est façonnée à son image: « *Droit mais avec de l'envergure. Sec, mais sans être rigide* ». Tout est dit. **23,90 €**

### DOMAINE MARC KREYDENWEISS



À Andlau, Antoine Kreydenweiss poursuit depuis dix ans déjà le travail de biodynamie entamé par son père Marc, parti dans les Costières de Nîmes. Fidèle au style racé des vins du domaine, Antoine prend cependant plus de temps et d'attention pour le pressurage des baies et les élevages sur lies. Il a aussi largement diminué, voire supprimé, les doses de soufre.

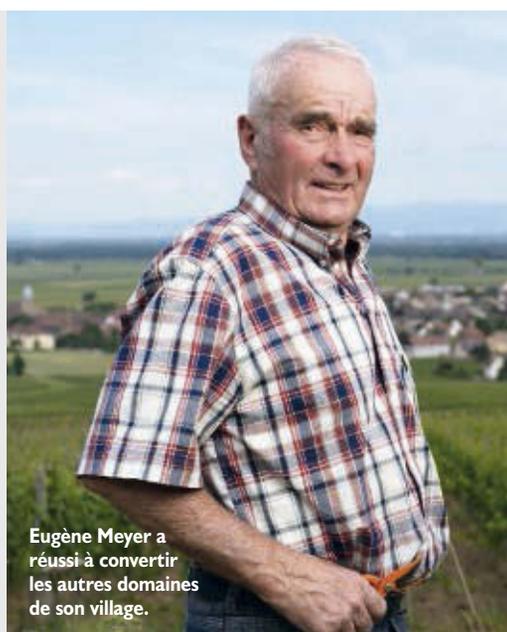
● **Riesling Grand cru Wiebelsberg 2016 - 17/20**

Le nez, complexe, rappelle le curcuma et le fenouil. La bouche reste fluide sans manquer de chair, avec une acidité mûre en filigrane. **28 €**

### DOMAINE EUGÈNE MEYER

## Le premier, à Bergholtz, il a cru à la biodynamie

**E**n 1968, après une grave intoxication par un insecticide, **Eugène Meyer** perd quasiment la vue. La légende locale raconte que les soins homéopathiques dispensés par le médecin de famille le sauvent et qu'il découvre alors l'univers de la biodynamie. Avec l'aide d'une Alsacienne lectrice de Rudolf Steiner et après avoir dévoré le petit *Guide pratique de la méthode bio-dynamique en agriculture* de Harald Kabisch, il apprend cette nouvelle démarche. Alors que ses voisins sont dubitatifs, les résultats dans ses vignes sont encourageants. À force de patience et de ténacité, Eugène apprivoise la méthode, expérimentant seul chaque procédé jusqu'à une maîtrise sans



Eugène Meyer a réussi à convertir les autres domaines de son village.

benoit facchi

équivalent. Les trois autres domaines de Bergholtz se convertiront rapidement à cette nouvelle pratique. Son fils François perpétue naturellement cette culture « *qui vient du cœur et de l'esprit* ». **C. F.**

### DOMAINE EUGÈNE MEYER



Ancienne propriété de l'Abbaye de Murbach, ce domaine fut le premier à se convertir à la biodynamie avec quatre hectares en 1970. Il en compte aujourd'hui treize et est certifié Demeter, à la vigne comme à la cave, depuis 2012.

● **Riesling Grand cru Spiegel 2015 - 16/20**

Un blanc ample, rigoureux, avec une sensation de fruit mûr, doté d'une belle finale cristalline. **15,40 €**

# LES INCONTOURNABLES

## Ils ont imposé leurs vins en traitant moins et en suivant la course des astres

Préparats dynamisés, compost bio et calendrier astral ont révolutionné leur travail. Et leurs vins.

Dégustation : **Caroline Furstoss**

### JEAN-BAPTISTE ADAM

**demeter**

À Ammerschwihr, la famille Adam combine activité de négoce – non certifiée – et vins produits au domaine. Seules les cuvées de terroir du domaine sont certifiées Demeter. Depuis plusieurs années, Jean-Baptiste affine en effet son travail parcellaire, aidé de sa fille Laure et de son gendre Emmanuel Bogen, chef de culture. Il tend aussi à réduire l'ajout de soufre, tout en gardant netteté et éclat dans ses vins.

● Le Grand K 2015 - **15/20**

70 % de gewurztraminer et 30 % de riesling pour ce Grand cru Kaefferkopf, terroir de prédilection pour l'assemblage. Les deux cépages ont été récoltés à maturité en même temps. Persistant, ce vin de style demi-sec, presque moelleux, s'exprime dans un registre pâtissier. **21 €**

### DOMAINE BARMÈS-BUECHER

**BIODYVIN**

Le millésime 2012 fut le premier vinifié par Maxime Barmès, épaulé par sa mère Geneviève et sa sœur Sophie. Maxime poursuit le travail de son père François, qui s'était très tôt investi dans la biodynamie à la vigne comme à la cave, construite en fonction des énergies.

● Gewurztraminer Rosenberg 2015 - **15,5/20**

Joli blanc de terroir aux notes délicates de rose et de poivre blanc avec une touche fumée. Belle maîtrise du cépage avec une finale sur la girofle

et les épices, dans un équilibre sec-tendre qui lui va bien. **16 €**

### DOMAINE FRANCOIS BAUR

**BIODYVIN**

À son arrivée au domaine en 1999, Thomas Baur décide de poursuivre

la conduite du vignoble selon les préceptes de la biodynamie initiée par son père François. Situé à Turckheim, le domaine totalise douze hectares de vignes, dont cinq en Grand cru. Le vignoble est certifié bio en 2001, puis en biodynamie en 2004. Thomas met l'accent sur le

travail des sols et vinifie ses blancs dans un style plus sec depuis une dizaine d'années.

● Crémant d'Alsace 2016 **15,5/20**

Créée en 1977, cette cuvée de crémant d'Alsace représente aujourd'hui 40 % du volume des vins produits par

### DOMAINE MARCEL DEISS

## Jean-Michel et Mathieu, bio de père en fils

**M**i pionnier mi prophète, Jean-Michel Deiss cultive le versant mystique du vin. Et de la biodynamie: « *Le grand*

*vin doit avoir cette dimension naturaliste, apporter de la bienveillance à celui qui le boit.*

*Avant la biodynamie, j'étais dans l'autorité.*

*Désormais, je suis dans la bienveillance,*

*en particulier avec mon personnel »,* confie

le maître. Cette biodynamie, il l'a embrassée

à fond, sans calculer. Il se lance en 1995, est

certifié depuis 2003 et affiche le logo bio sur

ses bouteilles depuis 2010. Sans marche arrière

possible: « *Je ne dérogerai pas en cas d'attaque*

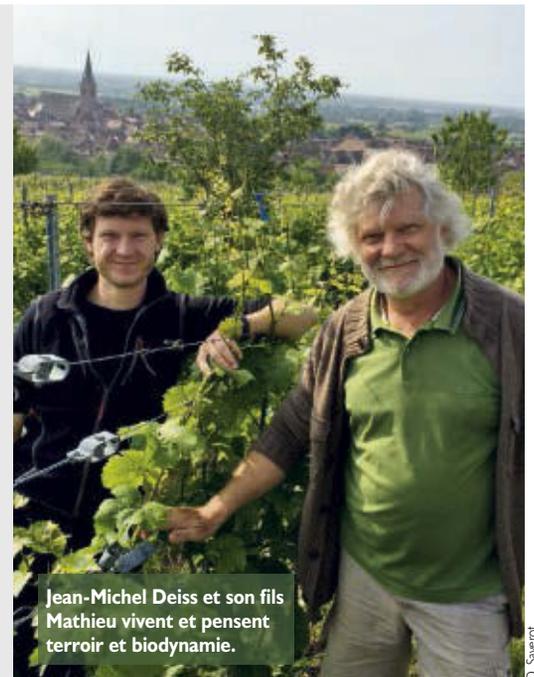
*de mildiou. Ce serait n'avoir rien compris ».*

Pourtant, il se sent libre de ré-interpréter

à sa façon les quatre commandements de

la biodynamie, à savoir les préparations 500

et 501, le compost bio et le calendrier astral.



Jean-Michel Deiss et son fils Mathieu vivent et pensent terroir et biodynamie.

« *Dans son calendrier, Maria Thun note les périodes de lune montante propices aux pulvérisations des préparats. Mais le bon jour, c'est d'abord quand tu le sens ! Si tu fais ta biodynamie un lendemain de pluie, ça ne sert à rien, même si c'est 48 heures avant la pleine lune ! » D. S.*

le domaine. Marqué par le riesling avec des notes d'agrumes, l'assemblage compte aussi du pinot blanc, de l'auxerrois et une touche de charbonnay. Ses bulles vives mettent en appétit. **10,50 €**

### DOMAINE BECHTOLD



Proche de Strasbourg, le domaine est le plus septentrional des biodynamistes alsaciens. Fièvre de ses beaux terroirs, dont l'élégant Grand cru Engelberg, la famille Bechtold a engagé la culture de ses douze hectares de vignes en bio depuis 2007.

● Riesling Grand cru Engelberg 2015 - **15,5/20**

Malgré le caractère solaire du millésime 2015, ce Grand cru Engelberg se montre sec. Il évolue sur d'agréables notes d'anis, de fruits jaunes et de pierre à fusil. En bouche, il séduit par sa complexité, sa puissance maîtrisée et sa franche minéralité. **15,50 €**

### DOMAINE LÉON BOESCH

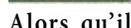


Installés au cœur de la Vallée Noble, Matthieu Boesch et son épouse Marie incarnent la onzième génération au domaine. Ils travaillent leur vignoble en biodynamie depuis 2000, et la cave inaugurée à Westhalten en 2010 est un modèle de construction bioclimatique. Leur Grand cru Zinnkoepflé est maintenant voué au seul gewurztraminer. Leur ambition : en faire une référence alsacienne dans un style sec et charpenté, mais aussi moelleux quand le millésime le permet.

● Gewurztraminer Grand cru Zinnkoepflé VT 2015 - **16,5/20**

Chaud, le millésime 2015 offre ici un vin concentré, mais digeste, aux notes de mandarine confite. Son amertume est bien maîtrisée, son sucre déjà bien intégré. Un *must* sur un cake au citron ! **36,40 €**

### DOMAINE BOTT-GEYL



Alors qu'il ne comptait que quatre hectares à sa création en 1953, le domaine Bott-Geyl en possède aujourd'hui quinze, répartis sur sept communes. Fervent adepte d'une viticulture biodynamique, Jean-Christophe Bott prend les rênes du domaine en 1993. Perfectionniste, il s'engage dans la voie du bio en 2000, puis de la biodynamie en 2002. Fruits d'un travail rigoureux à la vigne comme à la cave, ses vins se montrent amples et suaves. Leur richesse est savamment maîtrisée.

● Riesling Grand cru Schoenenbourg 2014 - **17/20**

Point d'orgue de la production du domaine, ce Schoenenbourg est magnifique, avec ses arômes de fruits jaunes, ses notes fumées et caillouteuses. Racé, il s'ouvre doucement. Le temps est son meilleur allié. **32 €**

### DOMAINE CAMILLE BRAUN



Après la rencontre de Pierre Masson (lire p. 22), la biodynamie est devenue l'unique philosophie du domaine depuis 2000. Christophe et Chantal Braun ont obtenu la certification bio en 2005. Puis en 2017, sous la pression des acheteurs étrangers qui veulent identifier sur les étiquettes les vins biodynamiques, ils décrochent la certification Demeter. L'organisme n'a pas exigé les trois ans de conversion pour ce domaine, dont la traçabilité biodynamique se fait sur quinze ans !

● Pinot gris Cuvée de la Chapelle 2017 - **15,5/20**

Assemblage de pinots gris issus de parcelles argilo-calcaires et marno-gréseux autour de la chapelle du Bollenberg, ce blanc, sec et caressant, séduit avec ses notes exotiques et sa touche de céréales dorées. Sa finale évoque une brioche aux agrumes. **10,10 €**

### DOMAINE DU CLOS SAINT-LANDELIN



Le Clos Saint-Landelin, monopole de 12 hectares situé à l'extrémité sud du Grand cru Vorbourg, représente la moitié du domaine aujourd'hui géré par Véronique et Thomas Muré, également négociants. Depuis quelques années, ces derniers se sont recentrés sur la production de vins issus de leur vignoble conduit en biodynamie, abandonnant progressivement le négoce lancé par leur père René il y a plus de trente ans.

● Pinot noir V 2016 - **16/20**

René Muré fut un précurseur des vinifications des vins rouges en Alsace. Issu du Grand cru Vorbourg, ce pinot noir (cépage qui n'a pas droit à la mention Grand cru en Alsace) est salivant avec ses notes de rose, sa touche fumée, ses tanins croquants et sa finale de cerise. **34,70 €**

## DEMETER ET BIODYVIN

### Biodynamie : une théorie mais deux chapelles

Le monde de la biodynamie reste modeste, mais il est déjà divisé. D'un côté, le mouvement Demeter, le plus ancien et international (une vingtaine de pays). Il regroupe agriculteurs et vignerons (350 en France), dans l'esprit de Steiner. De l'autre, Biodyvin, créé en 1995 à l'issue d'une scission avec Demeter. Plus petite, cette organisation est souvent considérée comme un "club de vignerons", car elle ne traite que de vin. « Chez Demeter, les vignerons, qui étaient plus riches que les autres agriculteurs, n'étaient pas forcément les bienvenus. Se sentant rejetés, certains sont

partis et ont créé Biodyvin », se souvient Jean-Michel Deiss. « Les vignerons de Biodyvin n'ont pas voulu abandonner leur nom qui déplaisait aux membres de Demeter », complète Alexandre Guth, chef de culture du domaine Zind-Humbrecht.



Frédéric Geschickt, président de Demeter, et Caroline Furstoss devant L'Arpège... à Colmar !

D. Savoret

Aujourd'hui, le cahier des charges de Demeter est très complet, précis et surtout régulièrement remis à jour, tandis que le règlement intérieur de Biodyvin n'a pas évolué depuis 2009. La brouille va-t-elle perdurer ? Malgré les efforts de réconciliation engagés par Olivier Humbrecht, président de Biodyvin, la division reste d'actualité. **C. F.**

## DOMAINE MARCEL DEISS



Jean-Michel et Mathieu Deiss exploitent 27 hectares de vignes avec un soin attentif. Ils y réintroduisent arbres fruitiers et bois. La complantation est toujours au cœur de leur travail afin de révéler les terroirs de Bergheim et de ses environs.

### ● Schoffweg 2014 - 17,5/20

Un vin intense et complexe avec un éclat de fruit évident et une touche d'épices. Le vin est sec et salivant, avec une finale équilibrée. L'élevage en barriques patine le vin. 34 €

## DOMAINE DIRLER CADÉ



À Bergholtz, au sud de Colmar, Jean Dirlor et sa femme Ludivine dirigent de main de maître ce domaine né en 1871 et transmis de père en fils depuis cinq générations. Grâce à la biodynamie initiée par la génération précédente, ils retranscrivent à merveille le caractère pur et élancé de leurs terroirs dans leurs vins.

### ● Muscat Grand cru Saering 2016 - 16/20

Ce domaine est la référence pour le muscat en Grand cru. Sur le Saering, il allie le croquant au volume, avec une belle amertume en finale. Ce vin sec accompagnera avec bonheur artichaut et asperges. 19,20 €

## DOMAINE EBLIN-FUCHS



Ce domaine situé à Zellenberg est né de fusions successives. À la tête d'un vignoble de 12 hectares cultivé en biodynamie depuis les années 2000, Christian Eblin livre de superbes Grands crus que l'on retrouve sur la table de son frère Jean-Michel, chef étoilé dans le même village.

### ● Riesling Grand cru Rosacker 2014 - 16/20

Sa robe or brillant est attrayante. Le nez rappelle les fruits jaunes, la mirabelle et le génépi. En bouche, le vin offre de la mâche avec un fort pouvoir

## DOMAINE ALBERT MANN

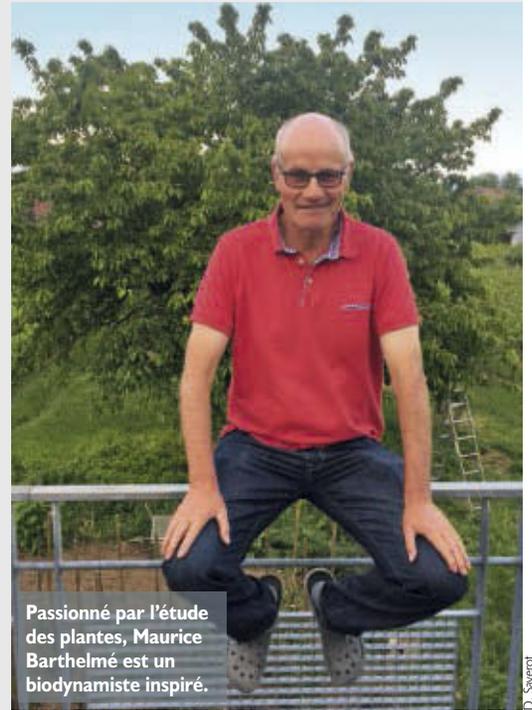
« Le vin doit offrir une forme de pureté »

**A**ux yeux de **Maurice Barthelmé**, patron de la culture de la vigne du domaine Albert Mann, l'avenir est

à la biodynamie : « *Le vin n'est pas indispensable à l'homme. Pour continuer à plaire, il doit offrir une forme de pureté* ».

À bientôt 60 ans, ce grand gaillard, passionné par les plantes et sourcier à ses heures, refuse d'aborder le sujet avec une approche strictement scientifique. « Avec mon neveu Antoine, il nous est arrivé de passer un traitement à la valériane en prévention du gel.

Un échec total ! », s'amuse-t-il. Néanmoins, il cite dix anecdotes sur les effets vertueux de la biodynamie. Et notamment l'histoire de sa vigne dans le Grand cru Steingrubler, qui appartenait à son beau-père. « J'ai gardé ses vins, je les regoûte souvent : ils sont bien



Passionné par l'étude des plantes, Maurice Barthelmé est un biodynamiste inspiré.

D. Savot

plus riches en botrytis et en sucre. »

Aujourd'hui produit en biodynamie, le Steingrubler livre un vin plus tendu, souligné par de subtils arômes de bergamote. « Et cette bergamote, c'est la clé : c'est elle qui distingue le Steingrubler du Furstentum. » **D. S.**

de salivation et une finale racée qui commence à dévoiler le grand terroir du Rosacker. 17 €

## DOMAINE HENRI ET LUC FALLER



Depuis la reprise de ce domaine de huit hectares en 1989, Luc Fallor a cheminé vers le bio. Il a arrêté les traitements chimiques et abandonné les pesticides en 2000 avant de s'orienter vers la biodynamie. Il a obtenu la certification en 2008.

### ● Muscat Fleur 2015 - 14,5/20

Notes de cire et de verveine au nez, avec en arrière-plan une évocation du muscat. Le millésime 2015 marque le vin d'une légère sucrosité qu'il conviendra de marier avec une tarte aux fruits. 18 €

## DOMAINE VINCENT FLEITH



Président de l'Association vignes vivantes pendant trois ans, Vincent Fleith est un fervent défenseur de la biodynamie. Son domaine est certifié depuis dix ans. Bricoleur, il crée lui-même ses outils pour travailler les sols. Selon lui, la biodynamie a apporté de la fraîcheur dans ses vins.

### ● Pinot noir F 2012 - 16/20

Issu du Grand cru Furstentum, ce rouge aux notes de rose séchée est racé et doté de tanins caressants. Sa finale est salivante. 30 €

## DOMAINE GESCHICKT



Président de Demeter France, Frédéric Geschickt a choisi la voie

de la biodynamie en 1998, quelques années après son arrivée au domaine familial. Aujourd'hui entouré d'une équipe fidèle, il s'est associé avec son neveu Arnaud pour cultiver leurs douze hectares de vignes.

### ● K 2016 - 15,5/20

K comme Kaefferkopf d'où est issu ce pinot noir. Les coteaux granitiques et marno-calcaires de ce Grand cru offrent un vin rouge éclatant avec des notes de fruit à noyau et du relief en bouche. 21 €

## BERNARD HAEGELIN



Ce domaine s'est peu à peu développé depuis les années 60. Il compte aujourd'hui dix hectares. Pour l'instant, seul le vignoble est certifié par Demeter. Pour ce qui

est des vinifications, le domaine devait encore effectuer quelques ajustements, notamment avec les levures indigènes. Ce sera chose faite pour la récolte 2018 !

● Pinot noir Bollenberg 2015  
**15/20**

Encore discrets, les arômes de fruits et de violette diffusent lentement. Ce rouge énergique, avec de la mâche, est pourvu d'un fruité juteux et de tanins soyeux. **8,80 €**

### CHRISTIAN ET VÉRONIQUE HEBINGER



Travaillant avec ses parents Véronique et Christian, Denis Hebinge incarne la nouvelle génération de ce domaine discret d'Eguisheim. Dotée de moyens performants, cette propriété pratique la culture biodynamique depuis quelques années. Elle a été certifiée par Demeter en 2011. Ses vins ont besoin de temps pour se révéler, particulièrement les lieux-dits et Grands crus.

● Pinot gris Saint-Jacques 2016  
**15,5/20**

Cette nouvelle cuvée est issue d'une parcelle située sur le coteau nord-est du Grand cru Eichberg et traversée par une voie du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (près de 2 000 km plus loin). Vinifiée en blanc sec, elle possède une chair fruitée et un boisé caressant. **13 €**

### DOMAINE LÉON HEITZMANN ET CLÉMENT KLUR



Vignerons depuis sept générations, les Heitzmann se sont convertis au bio en 2006, ils ont obtenu la certification en biodynamie en 2016. Le domaine s'est agrandi en accueillant quelques hectares des Klur, eux aussi conduits en biodynamie et situés dans le village voisin. Ici, les traitements de la vigne sont concoctés à partir de plantes sauvages cueillies dans les forêts aux alentours.

### DOMAINE OSTERTAG

## Des manifs anti-Fessenheim à la biodynamie



Arthur Ostertag, le fils d'André, a hérité d'une aversion pour le bruit des moteurs.

D. Saverot

**P**assé par maths-sup' et foncièrement cartésien, André Ostertag se souvient d'avoir tenté de lire Steiner dès l'âge de 20 ans. « Pour dire la vérité, je n'ai rien compris. » Pourtant, le jeune homme qui manifeste alors contre la centrale nucléaire de Fessenheim sent bien que sa sensibilité est là. À la fin des années 80, le domaine est en bio, mais André hésite encore à franchir le pas. « Je ne comprenais pas tout, cela me gênait », se souvient-il. En Bourgogne, il voit alors Dominique Lafon faire renaître une vigne moribonde, un Santenots-du-Milieu, grâce à la biodynamie. « En voyant cette vigne repartir, j'ai accepté l'idée que je n'avais pas besoin de comprendre pour être convaincu. » Aujourd'hui, chez les Ostertag, la biodynamie est pratiquée en tandem, car Arthur, 26 ans cette année, travaille aux côtés de son père depuis 2015. « La biodynamie, c'est naturel pour moi. J'ai une aversion pour le travail mécanique, la chaleur des moteurs, le bruit. En cave, j'utilise des levures indigènes et avance au jugé avec le soufre. J'en mets si je le juge utile », témoigne Arthur, aussi décontracté que son père reste cérébral. **D. S.**

● Crémant d'Alsace - **15/20**

Assemblage de chardonnay, de pinot blanc et d'auxerrois, cet effervescent est vinifié sans sulfites jusqu'à la mise en bouteilles. Des notes briochées accompagnent des bulles vives et fines. Idéal pour accompagner un apéritif festif. **11 €**

### DOMAINE PAUL HUMBRECHT



Pierre-Paul Humbrecht est le descendant d'une longue lignée de vignerons à Pfaffenheim. En 1999, il décide de se tourner vers la biodynamie, c'est aujourd'hui son fils

Marc qui a pris le relais avec cinq hectares de vignes et trois hectares de prés pour les animaux.

● Pinot gris Anne 2010 - **15/20**

Le nez entre dans une phase secondaire, la torréfaction prend le pas sur le fruit. La bouche offre du volume et une sucrosité bien équilibrée par l'acidité. **24 €**

### DOMAINE KLEINKNECHT



Situé dans le charmant village de Mittelbergheim, le domaine André Kleinknecht a depuis longtemps converti son vignoble à la biodynamie. Les Grands crus Zotzenberg et Kirchberg, dans le village voisin de Barr, en sont aujourd'hui les joyaux.

● Crémant d'Alsace - **14,5/20**

Nez de fruits jaunes, de foin et de citron confit. Désaltérant, ce crémant séduit avec ses bulles fines et vives. Dotée d'une légère amertume, sa finale s'étire en longueur. **11 €**

### DOMAINE KUENTZ-BAS



Perché dans le village de Husserenles-Châteaux, Kuentz-Bas est un domaine historique du vignoble alsacien. Il retrouve ses lettres de noblesse depuis son rachat en 2004 par Jean-Baptiste Adam (lire p. 97). Les vins du domaine produits en biodynamie sont estampillés du label Trois Châteaux.

● Sylvaner Trois Châteaux "E" 2016 - **15/20**

Moins de 1 000 bouteilles de ce sylvaner issu du Grand cru Eichberg sont produites par an. Les notes de céréales torréfiées et de fruits blancs sont intenses. La bouche est ronde et équilibrée avec une superbe persistance de fruits. À découvrir. **10,20 €**

### DOMAINE JOSEPH LOBERGER



Modeste et vigoureux, le domaine Loberger compte huit hectares répartis entre Orschwihr et

Guebwiller. Dès son arrivée à la tête du domaine en 1984, Jean-Jacques, le patriarche, a décidé de se tourner vers la biodynamie. Sa fille Céline vient de rejoindre le domaine et poursuit dans cette voie.

● Gewurztraminer Weingarten 2016 - **15,5/20**

Issu d'un terroir argilo-gréseux, ce gewurztraminer se montre épicé et exotique avec un superbe équilibre et une finale éclatante. **11 €**

### DOMAINE ÉTIENNE LOEW

**demeter**

Vigneron engagé et talentueux, Étienne Loew élève avec patience ses vins dans la cave familiale en plein centre de Westhoffen, à l'ouest de Strasbourg. Il sait exprimer au mieux les nuances des marnes et des calcaires qui composent les sols autour de son village. Une partie de ses cuvées, dont un pinot noir exemplaire, est vinifiée sans soufre.

● Riesling Ostenberg 2016  
**16/20**

Ce riesling complet est doté d'une acidité mûre, avec des saveurs d'écorce d'orange. Énergique, il offre à la fois relief et longueur. **14,10 €**

### DOMAINE ALBERT MANN

**BIODYVIN**

Né de l'union des familles Mann et Barthelmé, ce domaine de référence produit d'excellents blancs et pinots noirs, parmi les meilleurs d'Alsace. Passionné par la culture de la vigne, Maurice Barthelmé s'est intéressé à la biodynamie au milieu des années 90. Son frère Jacky est l'équilibriste qui peaufine le travail en cave.

● Gewurztraminer Grand cru Steingrubler 2016 - **17,5/20**

Ce blanc d'un beau volume est soutenu par un support de fraîcheur et une saveur de citronnelle en finale. Selon les Barthelmé, c'est sur cette parcelle que l'effet de la biodynamie a été le plus évident au moment de la conversion. **35 €**

### DOMAINE JEAN-LOUIS ET FABIENNE MANN

**BIODYVIN**

Jean-Louis et Fabienne Mann disposent d'un joli patrimoine de vignes avec des parcelles dans les deux Grands crus d'Eguisheim, Eichberg et Pfersigberg, et une dizaine de lieux-dits, toujours à Eguisheim. L'ensemble est certifié bio depuis 2008, car Jean-Louis et Fabienne portent un regard attentif sur la vigne comme sur les vinifications. Ils se lancent dans la biodynamie en 2009, leur fils Sébastien vient de les rejoindre. On trouve dans leurs vins, équilibrés et profonds, un grand respect du terroir.

● Pinot gris Rosenberg 2016  
**15,5/20**

Ce blanc d'un beau volume évolue

en bouche sur des notes intenses de sureau et de fruits jaunes. La finale s'appuie sur des saveurs exotiques d'agrumes confits. **22,40 €**

### DOMAINE MITTNACHT FRÈRES

**demeter**

Engagé en culture biologique depuis 1999, puis en biodynamie depuis 2013, ce domaine familial exploite 22 hectares de vignes à Hunawihir, dont 1,50 hectare sur le Grand cru Rosacker. Le style de vins secs élaborés par Christophe Mittenacht est un excellent support à la cuisine de sa femme japonaise Yuka, dont la table d'hôtes est très prisée des amateurs!

● Riesling Les Fossiles 2017  
**15/20**

Ouvert et élégant, le nez rappelle

un bouquet de fleurs blanches avec des notes de bergamote. En bouche, le vin est tout en tension, avec ses saveurs citronnées qui font saliver et apportent de la longueur. **10,40 €**

### DOMAINE OSTERTAG

**demeter**

Installé à Epfig depuis trois générations, ce domaine livre des vins vibrants nés sur les terroirs du Muenchberg, de Fronholz ou encore de Heissenberg : pinots vinifiés en barriques de bois vosgiens et rieslings alliant chair et éclat.

● Riesling Heissenberg 2016  
**17,5/20**

Ce lieu-dit est un terroir chaud, mais l'âge des vignes et le travail en biodynamie parviennent à canaliser cette chaleur pour donner un blanc

### DOMAINE WEINBACH

## Pour Cathy Faller, le bio est une tradition

**P**arler biodynamie avec **Cathy Faller**, c'est revenir à un bon sens qui fait du bien dans un contexte qui confine parfois à l'ésotérisme. Pour elle, il s'agit en effet d'une pratique... traditionnelle. « *Ma grand-mère cultivait ici son potager, c'était déjà avec le calendrier lunaire* », explique-t-elle devant la maison de Kaysersberg. Mais très vite, son regard se voile. Elle pleure. Car évoquer la biodynamie, c'est aussi revoir sa sœur Laurence, à l'origine de la conversion du domaine en trois tranches, à partir de 1998, avec une certification obtenue en 2010. Cathy se reprend. Pour elle, la biodynamie est une évidence. Bien plus que les vins "nature". Son fils **Eddy**, 39 ans, rentré il y a peu du Brésil pour la seconder avec son frère Théo, précise : « *Ce qui nous ennuie, c'est de voir une génération de jeunes amateurs de*



Catherine Faller et l'un de ses deux fils, Eddy Leiber-Faller.

D. Savat

vins "nature" s'habituer à certains défauts, telles les notes de volatile ou de colle, et finir par les considérer comme des qualités ». Ce que Cathy traduit en un éclair : « *Est-ce qu'un haricot vert bio, s'il a des fils, sera meilleur qu'un haricot non bio sans fil ? Je crois bien que non* ». **D. S.**

dynamique, aux notes d'infusion de plantes et d'écorces d'agrumes. Ce vin, complexe et racé, a encore de belles années devant lui... **32 €**

### DOMAINE ÉRIC ROMINGER

**demeter**

Désormais seule à bord de ce domaine créé avec son mari, Claudine Rominger continue avec force un travail en biodynamie initié en 2000 et certifié Demeter en 2012. Élevée dans une ferme, elle a toujours cru en l'observation de la nature et se fie à son instinct.

● Riesling Steinstuck 2016 **15,5/20**

Né sur le calcaire de Westhalten, ce riesling, frais et ciselé, est particulièrement vivifiant. La maturité du fruit apporte des notes de fruits blancs et un côté charnu. **13,70 €**

### DOMAINE SAINT-RÉMY

**demeter**

Philippe Ehrhart cultive 24 hectares de vignes en biodynamie depuis 2012. Large gamme de vins de style classique et accueil de qualité au domaine, au centre de Wettolsheim.

● Pinot gris Réserve 2016 **15/20**

Assemblage du Grand cru Hengst et du lieu-dit Rosenberg, ce vin joufflu exprime un fruit franc et voluptueux. Son sucre résiduel est bien intégré. **10,40 €**

### DOMAINE ÉTIENNE SIMONIS

**demeter**

Étienne Simonis signe en 2016 son vingtième millésime. C'est sous son impulsion que le domaine conduit selon les préceptes de l'agriculture biodynamique a obtenu, en 2008, la certification Demeter.

● Pinot gris Clos des Chats 2016 - **15/20**

Les terrasses de gneiss d'Ammerschwihr livrent en 2016 un beau pinot gris. Suave, profond, il sera souverain face à une volaille. **15,30 €**

## DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

# Avec la biodynamie, il s'est affranchi du botrytis



Olivier Humbrecht : huit ans ont été nécessaires pour convertir son domaine.

Françoise Saur

**A** 55 ans, Olivier Humbrecht, président du label Biodyvin, est l'un des chefs de file de la biodynamie en France. À la tête du domaine Zind-Humbrecht, il a fêté ses vingt ans de certification. C'est lui qui imposa ce changement de pratique à son père, le célèbre et respecté Léonard Humbrecht, qui ne jurait que par la viticulture traditionnelle. La conversion du domaine commence par les parcelles de plaine, puis les coteaux, avant de s'achever en 1999 dans le très escarpé Rangen de Thann. Au fur et mesure, il a fallu abandonner bien des principes : supprimer les gros tracteurs, modifier les dates de taille, renoncer au rognage à partir de 2002, ne plus faucher l'enherbement mais "rouler" l'herbe au sol sans la couper, introduire les moutons en 2002. L'idée était de changer le style très riche des vins de Léonard, en s'affranchissant du botrytis. Et de fait, la biodynamie, avec les millésimes 2006, 2007 et 2008, a installé des vins plus secs, avec plus d'extraits secs. Elle a surtout fait tomber les niveaux d'alcool. Avec la lutte contre la sécheresse, le réchauffement est en effet le grand sujet qui mobilise l'Alsace. **D. S.**

### DOMAINE TRAPET

**demeter**

Épouse du célèbre vigneron bourguignon Jean-Louis Trapet, Andrée n'a jamais renoncé à ses origines alsaciennes. Depuis 2002, la famille partage donc son temps entre les domaines de Gevrey-Chambertin

et de Riquewihr, appliquant avec soin la biodynamie.

● A Minima 2016 **15/20**

Cet agréable assemblage de pinots séduit avec ses belles notes de fruits blancs, son volume et sa finale fraîche. Il sera parfait pour agrémente un apéritif. **12 €**

### DOMAINE WEINBACH

**demeter**

Hors du temps, le Clos des Capucins est au pied du Grand cru Schlossberg, à Kaysersberg. Cathy Faller est à la tête de ce domaine certifié en biodynamie depuis 2005. Son fils Eddy l'épaula pour la partie commerciale, tandis que le cadet Théo se charge de la viticulture.

● Riesling Grand cru Schlossberg 2016 - **17,5/20**

L'une des plus belles expressions du Grand cru Schlossberg, limpide, raffinée et précise. Dans ce millésime, il développe un caractère pulpeux, avec de nobles notes d'agrumes. **39 €**

### DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

**BIODYVIN**

Olivier Humbrecht, premier Français *Master of Wine*, est président du label Biodyvin. Les grands foudres de ses ancêtres patinent les vins à plusieurs mètres sous terre et, dans le verre, les nuances des terroirs, de Hunawehr à Thann, apparaissent avec évidence.

● Riesling Clos Windsbuhl 2015 - **18/20**

C'est certainement le riesling le plus raffiné du domaine. Des saveurs citronnées et de verveine apparaissent et tracent en milieu de bouche avant de laisser place au gingembre et au pamplemousse. Ce vin vibrant n'en est qu'au début de son histoire. **69 €**

### DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN

**demeter BIODYVIN**

Jean-Paul et Marie Zusslin poursuivent la tradition familiale, née en 1691. Leur travail est exemplaire. Ils ont à cœur de préserver le biotope d'Orschwihr, entouré de réserves naturelles. La biodynamie est appliquée ici depuis 1997.

● Crémant d'Alsace Clos Liebenberg - **16,5/20**

Auxerrois et riesling sont assemblés dans ce crémant à la bulle raffinée et débordant d'énergie. **33,50 €**

# LES NOUVEAUX CONVERTIS

## Les derniers vigneronniers ralliés à la biodynamie produisent quelques vins enthousiasmants

Héritiers d'une forte tradition viticole, ils ont tout remis en question. Avec enthousiasme et succès !

Dégustation : **Caroline Furstoss**

### ACHILLÉE



Longtemps coopérateur pour Wolfberger, Yves Dietrich décide pourtant d'en sortir, aidé de ses fils Pierre et Jean. Ensemble, ils s'inspirent de l'achillée, plante présente dans leurs parcelles à Scherwiller, et construisent en 2016 un chai bioclimatique en bois et en paille.

● Ganzeracker 2016 - **15,5/20**

Les sylvaners du domaine sont plantés sur les sols argileux les plus riches. Le rendement est faible et la maturité poussée. Les infusions de plantes, l'amande et le jasmin se profilent après carafage. Un vin sensuel et profond, à l'amertume noble. **21 €**

### DOMAINE DE L'ENVOL



Situé près de Colmar, ce domaine est né de l'union de la famille Hirsinger et de la Maison Jean Freudenreich. Catherine Hirsinger, dont les parents étaient déjà adeptes de la biodynamie, s'est associée à son compagnon Raphaël Marchal en août 2016.

● Pinot noir Symbiose 2017  
**14,5/20**

Nez marqué par le fruit à noyau et le tabac blond. La bouche se montre vive et juteuse, avec une finale acidulée qui rappelle l'airelle. **11 €**

### DOMAINE JEAN-PAUL SCHMITT



Soucieux de transmettre dans ses vins l'énergie du terroir de Rittersberg, Jean-Paul Schmitt s'est fait certifier

en 2015. Sa bonne humeur se ressent dans ses vins, au profil dynamique.

● Riesling Rittersberg Les Pierres Blanches 2015 - **16/20**

Séduisant avec des parfums de fleurs blanches et de fruits, ce vin propose une sensation charnue en bouche. Sec et gourmand, il s'adapte à une cuisine au spectre assez large. **22,50 €**

### LE VIGNOBLE DU RÊVEUR



Ce vignoble de sept hectares autour de Bennwihr permet au jeune Mathieu Deiss, épaulé par

sa compagne Emmanuelle Milan, d'avoir une approche différente de celle du domaine Marcel Deiss.

● Un Instant sur Terre 2016  
**16/20**

Ce vin issu de macération en amphores, non filtré et sans soufre, offre des notes explosives de fleurs et de litchi. Sa matière est dense, avec une trame longiligne. **Épuisé, prix du 2017 : 27 €**

### VIGNOBLE DES 2 LUNES



Descendantes de sept générations de vigneronniers à Wettolsheim, les deux

sœurs Buecher ont eu l'irrésistible envie d'écrire leur propre histoire, axée sur le labeur paysan et donc sur la biodynamie. Leur domaine est rebaptisé Vignoble des 2 Lunes. Amélie est en charge de la partie technique et Cécile de la partie commerciale. Elles proposent une vingtaine de vins, dont quelques pépites !

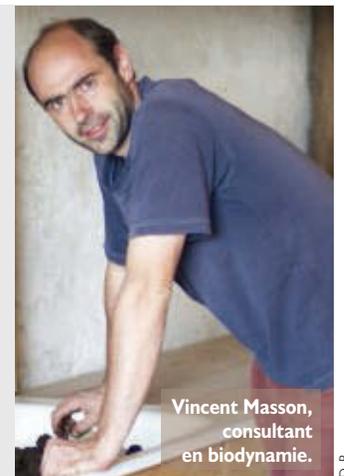
● Riesling Cécile 2015 **14,5/20**

Issu des marnes et des calcaires de Wintzenheim, ce riesling exhale des notes de menthe poivrée et d'arachide. Un vin sec, avec du relief et une belle amertume caractérisée par le pamplemousse et la réglisse. **22 €**

## La certification : frein ou bonus ?

D'après le consultant en biodynamie Vincent Masson, la moitié à peine des domaines viticoles pratiquant la biodynamie sont certifiés ! Pourquoi ? D'abord, beaucoup veulent conserver la liberté de traiter chimiquement leurs vignes de façon ponctuelle, pour lutter contre le mildiou par exemple. À Rorschwihr, Pierre Gassmann pratique la biodynamie. Pourtant sur la cinquantaine d'hectares qu'il possède, il traite encore chimiquement une parcelle, l'empêchant ainsi de se faire certifier. Ensuite, pendant longtemps, des vigneronniers biodynamistes certifiés rechignaient à utiliser le logo sur leurs étiquettes : priorité au terroir, pensait par exemple Jean-Michel Deiss. La pression des marchés à l'export les a fait changer d'avis. C'est le cas du domaine

Albert Mann, certifié depuis 2010. « On n'apose le logo sur nos étiquettes que depuis 2016 : ce sont nos clients allemands et japonais qui nous ont convaincus », explique Maurice Barthelmé. Il y a aussi les "nature", tel Christian Binner, qui ont développé leur propre réseau commercial et n'ont plus besoin de cet argument de vente (lire p. 105). Enfin, le coût d'adhésion peut être un frein pour certains. **C. F.**



Vincent Masson, consultant en biodynamie.

D.R.

# LES DOMAINES "NATURE"

## Ils vont encore plus loin et chassent le soufre de leurs vignes, de leurs caves et de leurs flacons

Ils sont passés au bio puis à la biodynamie, mais cela ne leur suffit pas. Pour eux, le SO<sub>2</sub> est l'ennemi !

Dégustation : **Caroline Furstoss**

### DOMAINE LAURENT BANNWARTH

demeter

Installée depuis les années 50 à Obermorschwihr, au sud de Colmar, la famille Bannwarth est à la tête de ce domaine certifié en bio en 2007, juste avant de rejoindre Demeter. Le style des vins élaborés par Stéphane peut être traditionnel, mais aussi plus audacieux, à l'instar de la gamme Qvevri vinifiée, comme son nom l'indique, en jarres de Géorgie et sans sulfites, ou encore celle des "Vins du possible", notre préférée.

● Pinot noir Bildstoecklé 2015  
**15,5/20**

Le nez évoque la menthe poivrée et la cerise juteuse. En bouche, on perçoit nettement le calcaire de son terroir. Un pinot noir gourmand, aux tanins soyeux. **18 €**

### DOMAINE BRAND ET FILS

demeter

À l'origine, dans les années 50, Lucien Brand, le grand-père, exploitait une ferme où il pratiquait la polyculture. Dans les années 2000, son fils Charles lui succède et s'engage dans la voie du bio. Avec Philippe, la troisième génération, le domaine franchit un nouveau cap vers la biodynamie et obtient sa certification Demeter en 2015. Les vins aux noms inspirés par Apollinaire sont vinifiés sans soufre, avec un travail de macération pour certains cépages. Deux vins dont les raisins proviennent des régions toulousaines et lyonnaises

sont vinifiés au domaine en Vin de France, dans le même esprit libre. Et seules quatre cuvées issues du Kefferberg continuent à être élaborées de manière traditionnelle avec un léger ajout de soufre.

● Retenez son Nom 2015  
**14,5/20**

Fondé sur des notes d'agrumes et d'herbe fraîche, ce sylvaner au style sec, incisif possède une bonne vertu désaltérante, tout en restant simple

et croquant à la fois. Il développe toujours cette légère amertume qui le caractérise en finale. Son élevage de 24 mois en cuves lui apporte une certaine structure qui se mariera à merveille avec les crustacés. **14 €**

### QUERELLE VERTE

## Biodynamistes et "nature" peuvent-ils s'allier ?

Un sujet agace beaucoup de vigneron biodynamistes alsaciens : la concurrence croissante des vins "nature", que leurs partisans appellent, avec un sens aigu du marketing, "les vins libres". Faute de cahier des charges officiel, la méthode des vigneron "nature", focalisée sur le rejet total du soufre dans la vigne, lors des vinifications puis de la mise en bouteilles, est jugée très floue. André Ostertag, par exemple, est

circonspect. « *Centrée sur la vigne, la biodynamie est au cœur de tout. Les "nature", eux, s'occupent avant tout du soufre. C'est trop réducteur car le soufre joue un rôle infime dans le vin, où tout part de la vigne.* » Pour le consultant et ardent biodynamiste Vincent Masson, les vins sans soufre sont rarement stables : « *Le soufre comme le cuivre dans la vigne sont indispensables à faibles doses* », explique-t-il. Certains vigneron sont même accusés en Alsace de produire des vins "nature" à partir de vignes traitées chimiquement. Ambiance... Le partisan des vins "nature" Pierre Sanchez, du laboratoire Duo Œnologie, juge ces critiques exagérées. Pour lui, la majorité des Alsaciens "nature" sont vigilants face aux défauts du "sans soufre" : acidité volatile (goût de vinaigre), goût de souris, caractère perlant, etc. De façon étonnante, une réunion du courant biodynamiste et des "nature" est prônée par certains. « *J'y suis personnellement favorable* », nous a déclaré Frédéric Geschickt, le président de Demeter France. **C. F.**



Pierre Sanchez (à g.) et Xavier Couturier, deux œnologues alsaciens partisans du "sans soufre".

D.R.

**DOMAINE CLÉ DE SOL**

Vinifiés sans intrants, sans sulfites et non filtrés, les vins du domaine Clé de Sol, à Ribeauvillé, possèdent une forte personnalité. L'enjeu pour ce domaine qui pratique les macérations est de récolter le raisin à parfaite maturité. Depuis 1996, il produit également des variétés de fruits anciennes (quetsche, pêche, mirabelle, coing, corme, nèfle, etc.) dont les jus sont destinés à la restauration.

● Riesling lieu-dit Muehlforst 2017 - **14,5/20**

La couleur topaze foncé de sa robe interpelle pour un jeune riesling. Fougueux et sec, il faudra l'associer à un plat épicé. **28 €**

**DOMAINE HAUSHERR**

Séduits par la biodynamie grâce aux conseils du consultant Pierre Masson, Hubert et Heidi Hausherr ont choisi de quitter la coopérative d'Eguisheim en 2000. Sur leurs quatre hectares de vignes, ils tracent désormais leur chemin en produisant des vins en complantation et sans soufre. Le tout agrémenté d'étiquettes vivantes et colorées !

● Le Sentier au Sud, lieu-dit Sunngass 2015 - **14,5/20**

Cette complantation de riesling et de pinot gris est issue des coteaux marno-gréseux d'Eguisheim. Elle a donné naissance à un blanc à la personnalité affirmée, qui a besoin d'air pour exprimer son caractère sec. N'hésitez pas à le carafer. Au nez, les arômes de résine et de romarin s'imposent alors. En bouche, il offre du volume et de la densité. Sa finale racée s'étire longuement. **17 €**

**DOMAINE ALBERT HERTZ** **BIODYVIN**

Toujours à Eguisheim, Albert Hertz a décidé de ne plus employer d'engrais chimiques dans son vignoble

de dix hectares dès 1982. Certifié en bio en 2007, puis en biodynamie, il décide alors de franchir une nouvelle étape en refusant d'ajouter du soufre dans ses cuvées.

● Pinot gris Grand cru Zinnkoepflé 2015 - **15/20**

L'exposition plein sud des vignes a conféré au vin un caractère exotique, avec de belles notes de mirabelle, de fleur d'oranger et de brioche. En bouche, sa sucrosité enveloppante fait écho au registre pâtisseries du nez. **21 €**

**JEAN-MARC DREYER**

Claudine et Jean-Marc Dreyer se sont tournés vers la biodynamie à partir de 2003. Vignerons-paysans à Rosheim, dans le Bas-Rhin, ils cultivent également d'anciennes variétés de céréales.

● Pink Pong Macération 2016 **14/20**

Pinot noir et pinot gris sont ici

assemblés et donnent un résultat assez surprenant, de couleur rouge cerise claire, un peu trouble. Après une longue aération, on y perçoit des notes de fraise et de poivre. La bouche évoque davantage un vin blanc sec, avec une finale corsée par un savoureux bouquet d'épices. **16 €**

**JULIEN MEYER**

La reprise du domaine très précoce en 1981 a permis à Patrick Meyer de tracer son chemin en toute liberté. Le passage en bio s'est fait quelques années plus tard, et la rencontre avec Pierre Masson l'a amené à se diriger vers une conversion en biodynamie en 1998. Il cultive aujourd'hui huit hectares de vignes autour de Nothalten, au sud d'Obernai, et vinifie ses vins sans soufre.

● Pinot noir Les Pierres Chaudes 2017 - **15/20**

Nez charmeur de notes de fruits

rouges et d'encens pour ce rouge vibrant, qui distille un jus acidulé aux tanins fins et friands. **16 €**

**VIGNOBLE KLUR**

Animés par la volonté d'élaborer leurs vins sans intrants et de créer un éco-lieu, Francine et Clément Klur ont mis en location les six hectares qui complétaient leur domaine à Katzenthal. Ils possèdent 1,5 hectare de vignes sur le Grand cru Wineck-Schlossberg et le lieu-dit Hinterburg. Une « décroissance joyeuse » qui a commencé avec la biodynamie dans les années 2000.

● Pinot noir Libres 2016 **15,5/20**

La parcelle, dont est issu ce pinot noir, est située sur le terroir argilo-calcaire du Hinterburg, à Katzenthal. Vinifié en grappes entières, sans filtration et sans soufre, ce vin est rayonnant, avec ses notes de cerise et son boisé très élégant. **24 €**

## Treize domaines testent le “sans soufre” au sein d'une marque : les vins Pirouettes

**D**éfenseur emblématique des vins sans soufre, l'inépuisable Christian Binner est le vice-président de l'Association des vins naturels. Il a aussi lancé le premier Salon des vins libres en Alsace en 2008. Sa rencontre dans les années 90 avec Jean-Christophe Piquet-Boisson, ancien sommelier du restaurant *Taillevent*, l'a aidé à remettre en cause ce qu'il avait appris à l'école. Il se plonge rapidement dans cet univers, obtient la certification en bio. Puis il travaille en biodynamie, sans être

certifié. En parallèle de la construction de son chai en biothermie, avec matériaux durables et locaux (pendant cinq ans !), il développe les vins Pirouettes. Treize vigneron certifiés en bio au minimum ont eu envie de s'essayer au “sans soufre” sans engager tout le domaine. Les conseils de Christian Binner et son réseau de vente leur

assurent un avenir tranquille dans cette production parallèle. Cette marque de distribution, lancée en 2015, commercialise 60 000 bouteilles. **C. F.**



La gamme des vins Pirouettes : déjà 60 000 bouteilles par an.

D. R.