

Zinnkoepflé **L'Alsace en majesté**

La complexité et l'équilibre des vins du Grand cru alsacien sont à la hauteur de la beauté et de la richesse du paysage.

Par **Sophie de Salettes**

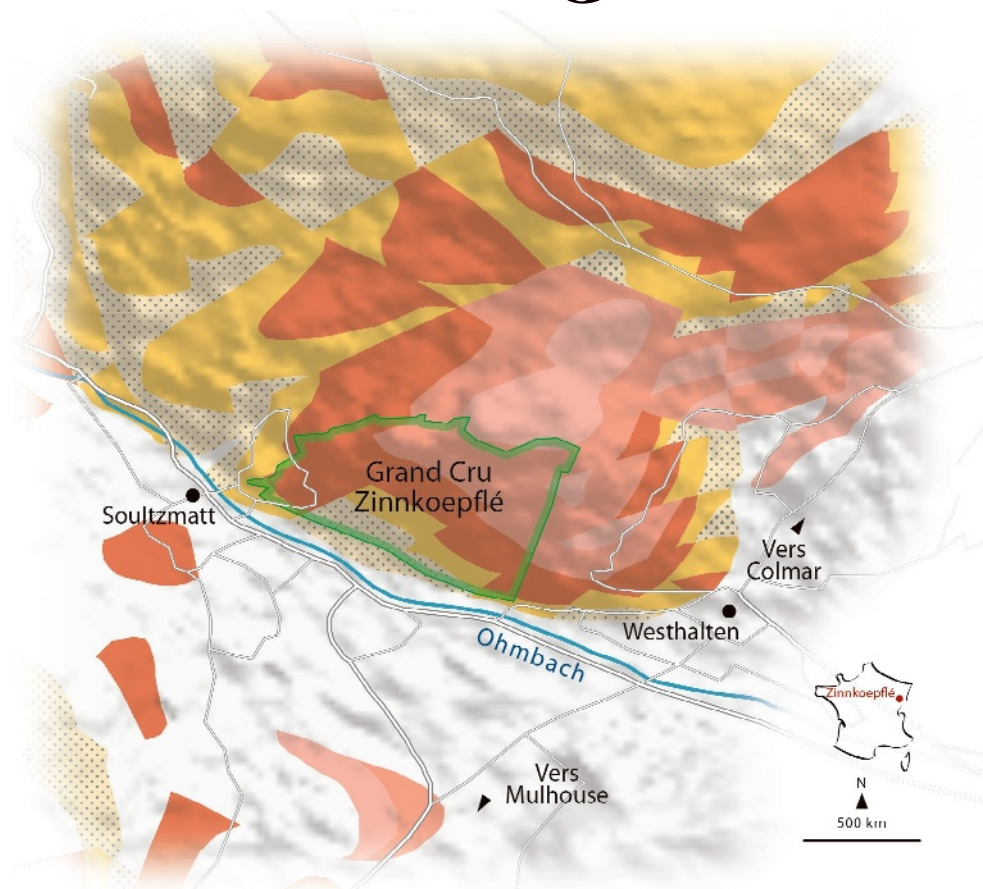
Les vignerons en parlent comme d'un ancien pour lequel ils ont un immense respect. Un aîné qui les impressionne, mais avec lequel ils ont une grande complicité. Un parent à la fois rude et aimant.

Le majestueux Zinnkoepflé est le plus haut Grand cru d'Alsace (260 à 430 mètres d'altitude). Et au-dessus de ses plus hautes vignes s'étendent des landes sèches jusqu'à 480 m. Un écosystème rare ⁽¹⁾ qui illustre le caractère chaud et aride de la petite vallée fermée de l'Ohmbach (ou Vallée Noble) dominée par le vignoble.

LATÊTE AU SOLEIL

Le massif des Vosges influence nettement le Zinnkoepflé. Il lui offre une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest qui donnent de la pluie sur les reliefs vosgiens, alors que l'humidité résiduelle se dissipe en descendant sur les collines plus chaudes. En outre, les vallées de la Thur, de la Lauch et de la Fecht limitent les précipitations en déviant partiellement les nuages. Ainsi, il pleut quatre fois moins sur le Grand cru que sur les sommets vosgiens ⁽²⁾.

De plus, la disposition en arène de la Vallée Noble, les flux d'air chaud venus de Suisse et l'exposition majoritairement au sud permettent aux raisins d'atteindre facilement leur maturité, et très souvent une surmaturité ⁽³⁾. Zinnkoepflé



Grand Cru Zinnkoepflé

Calcaire à entroques du Muschelkalk supérieur
Marnes bariolées du Muschelkalk moyen
Grès coquilliers et formation marno-dolomitique du Muschelkalk inférieur

Grès fins du Buntsandstein supérieur
Grès grossiers du Buntsandstein supérieur

ne signifie-t-il pas "la tête au soleil" ou encore "le sommet au soleil" ?

Mais le Grand cru Zinnkoepflé possède aussi un trait de caractère froid. En effet, la colline est un véritable balcon sur les Vosges et notamment sur le Petit Ballon qui culmine à 1272 m. Le vignoble reçoit donc des courants d'air frais qui jouent sur la maturation des baies. Ainsi, dans le contexte chaud et sec du secteur, le Grand cru est considéré comme tardif. « Il a un caractère montagnard ! », lancent parfois les vignerons. Les raisins

affichent par exemple une dizaine de jours de retard de maturité par rapport au Grand cru Vorbourg, tout proche.

Grâce à ce double visage chaud et froid, les raisins atteignent une grande maturité tout en préservant leur finesse aromatique. Même les vins issus de vendanges tardives illustrent cet équilibre, malgré l'exubérance des cépages gewurztraminer et pinot gris. « Le caractère chaud du cru, responsable de la surmaturité des baies, est toujours contrebalancé par la fraîcheur liée à la proximité du Petit Ballon et

De vigne en cave

Grand cru Zinnkoepflé



Photos : D. R.

Le Zinnkoepflé constitue le prolongement méridional de la Côte gréseuse qui s'étire de Husseren-les-Châteaux à Westhalten.

à l'altitude, mais aussi au socle calcaire, précise Philippe Kubler (domaine Paul Kubler). *Même les années chaudes comme 2015 !* « La force du Grand cru tient clairement à cet équilibre entre chaleur et fraîcheur qui garantit un fruit bien mûr, mais aussi une acidité noble », souligne Agathe Bursin.

UN DAMIER GÉOLOGIQUE

Au sein du Grand cru, la géologie complexe et la topographie du coteau donnent naissance à diverses nuances de terroir et d'expression des vins.

La colline du Zinnkoepflé regarde le sud-est (Westhalten), le sud et le sud-ouest (Soultzmatt). La partie est du versant, plus protégée du vent, est souvent récoltée plus tôt que la partie ouest qui est rafraîchie par l'air venu du Petit Ballon. Mais l'altitude accentue ou minimise ce phénomène. C'est aussi une zone plus propice à l'installation du

La partie est du versant est une zone plus propice à l'installation du botrytis

botrytis car moins ventilée. Côté sols, le jeu des failles géologiques a créé une palette de profils. Nous sommes dans la partie la plus large du champ de fractures de Rouffach-Guebwiller. Les vallées formées par les deux grandes failles de Marbach et Ohmbach et par leurs failles annexes ont individualisé plusieurs collines, dont le Zinnkoepflé. Les sols sont issus d'un véritable damier géologique composé de marnes, de calcaire et de grès datant du Trias inférieur (Buntsandstein) et moyen (Muschelkalk).

« Le bas du Grand cru est dominé par le grès rose, le haut par le calcaire. Les vins issus de parcelles calcaires donnent généralement des vins droits et tranchants quand ceux issus de sols de grès sont plus amples », résume Agathe Bursin. La vigneronne de Westhalten travaille dix parcelles dans

Les profils

AOC : 1992 (extension en 2002)

Surface : 71 ha (dont 40 revendiqués en Grand cru en 2018)

Production : en 2018, 2123 hl (64 % de gewurztraminer, 19 % de pinot gris, 17 % de riesling).

Densité de plantation minimale : 4 500 pieds à l'hectare

Rendement maximum autorisé : 55 hl/ha, 40 pour les sélections de grains nobles.

Les sols

En haut du Zinnkoepflé se trouvent les formations du Muschelkalk supérieur : des calcaires à cératites (bancs calcaires minces et lits marneux) et des calcaires à entroques (gros bancs massifs). On trouve ensuite les dolomies et marnes bariolées du Muschelkalk moyen. Suivent les formations calcaro-gréseuses du Muschelkalk inférieur (dolomies gréseuses, marnes et calcaires ; grès coquilliers, micacés, dolomitiques). Puis les formations du Buntsandstein supérieur : des grès à grains fins, riches en micas avec au sommet des lies d'argiles et des grès grossiers. L'agencement de ces formations géologiques est souvent chahuté par des failles.

Les cépages

Le vignoble du Zinnkoepflé comprend 60 % de gewurztraminer, 24 % de pinot gris, 15 % de riesling, 1 % de muscat. Il compte aussi 1,4 ha de sylvaner qui ne peut donner de vin classé. Les vins n'en sont pas moins intéressants...

Pas de vins d'assemblage classés Zinnkoepflé non plus. Autrefois, le sylvaner occupait environ 20 % du vignoble. Mais, jugé rustique et n'étant pas retenu lors de la classification en Grand cru, il a décliné.



De vigne en cave

Alsace



Agathe Bursin travaille 1,80 hectare dans le Grand cru, dont 0,6 de gewurztraminer, 0,5 de riesling, 0,4 de pinot gris et 0,3 de sylvaner.

Les vins d'assemblage et les vins issus de sylvaner ne sont pas classés en Grand cru

le Grand cru. « Celles situées en milieu de coteau (360 m) sont plus faciles à travailler car le sol marno-calcaire est plus meuble, moins rocheux qu'ailleurs, précise-t-elle. Il y a plus de réserve hydrique pour les vignes, même si la profondeur de sol reste très limitée (30 à 40 cm). Les sols gréseux sont plus rocheux et moins aptes à garder l'eau. Pour autant, les vignes souffrent rarement de stress hydrique ici. En 2018, par exemple, on a été surpris de voir l'ensemble de nos vignes en si grande forme, compte tenu de la sécheresse. »

La complexité du terroir permet aux vignerons de composer plusieurs couples cépages-terroirs. Mais c'est le gewurztraminer qui domine : un cépage assez faible qui a besoin d'un minimum de terre et d'une altitude modérée pour s'épanouir. « Le sol et le climat du Grand cru lui permettent de donner des résultats réguliers. Il aime la chaleur, mais apprécie aussi nos nuits fraîches », souligne Mathieu Boesch (domaine Léon Boesch).

Le vigneron distingue les personnalités de chacun de ses gewurztraminers

issus de six secteurs du Grand cru : « Par exemple, ici, dans le Sultzberg, il fait très chaud car on est particulièrement protégé du vent. Les vins du Sultzberg sont très larges et expressifs. Et pour les équilibrer, je suis content de pouvoir les assembler avec des vins à l'acidité plus marquée comme ceux issus du Beil Tor, dans la partie ouest du cru, tournée vers le Petit Ballon ».

LE CARACTÈRE DES PARCELLES

C'est au travers de plusieurs cépages que Claudine Rominger (domaine Éric

Rominger) exprime le caractère des parcelles situées juste au-dessus de l'église de Westhalten, dans la partie basse du Grand cru. « Nous avons du riesling, du sylvaner, mais aussi notre parcelle complantée, décrit-elle. Malgré la position basse dans le coteau, les vins gardent une belle acidité car, d'une part, les vignes ne voient plus le soleil après 16 heures, d'autre part, elles sont ventilées par l'air qui arrive de Colmar via la trouée de Pfaffenheim. » Ce secteur est marqué par le grès, avec un sol léger, siliceux, caillouteux, peu apte à garder l'eau. Dans

Seule une partie des vins issus du Zinnkoepflé est revendiquée en Grand cru, essentiellement pour des questions de rendement ou de cépage.



De vigne en cave

Grand cru Zinnkoeplé

L'histoire et la sensibilité des vignerons mènent à une riche palette de vins

le haut du Grand cru, la capacité de rétention de l'eau se révèle plus importante, notamment dans les sols issus de marnes bariolées dolomitiques.

Au-delà du positionnement des vignes sur le versant, l'histoire et la sensibilité des vignerons mènent à une riche palette de vins. Les Boesch ont ainsi choisi de produire des gewurztraminers secs dans le Grand cru depuis 2014. « Jusque dans les années 80, le gewurztraminer était aussi vinifié en sec. Seuls les plus grands domaines faisaient des vendanges tardives », raconte Mathieu Boesch.

« Pour ma part, j'ai choisi de faire des rieslings secs et des gewurztraminers moelleux et liquoreux, explique Jean-Marie Haag, vigneron à Soultzmatt. Quant au pinot gris, cela dépend du millésime. 2018 se prêtait au moelleux bien entendu... Mais si le gewurztraminer peut donner de grands vins doux comme secs, il peut aussi apporter de la structure à un assemblage, de même que le pinot gris. Le riesling et le sylvaner procurent, eux, de la fraîcheur. »

Il est vrai que les assemblages occupent une petite place dans la famille des vins du Zinnkoeplé, même s'ils n'ont pas droit au classement en Grand cru (tout

Le 1,4 ha de vignes de Jean-Marie Haag dans le Grand cru compte 0,7 de gewurztraminer, 0,4 de riesling et 0,3 de pinot gris.



Le gewurztraminer domine le vignoble du Grand cru Zinnkoeplé et donne des vins secs comme des vins moelleux et de vendange tardive.

comme les vins issus du sylvaner). Tel le très réussi Ozmoose 2016 de Claudine Rominger (domaine Éric Rominger), issu de sa parcelle complantée.

LE TERROIR EN PREMIÈRE LIGNE

Les vignerons créent pour notre plus grand plaisir des vins aux profils différents. Pour autant, leur souhait est aujourd'hui de clarifier leur gamme pour que la variété des cépages mais surtout des degrés de maturité ne désorientent pas le public. « Nous cherchons à simplifier et à mieux expliciter notre gamme de vins issus du Zinnkoeplé, indique Philippe Kubler, responsable syndical du Grand cru. Au-delà des vendanges tardives et des sélections de grains nobles, le but est de proposer des vins secs à moins de 8 g de sucre et des vins moelleux à plus de 19 g de sucre. » Les questions de cépage deviendraient donc presque secondaires...

L'objectif est de mettre le terroir en première ligne et d'aider les amateurs à identifier les vins secs et les vins doux. Les vignerons cherchent avant tout à faire apprécier au public la personnalité de leur précieux

Grand cru et de ses vins à la palette aromatique riche et allongée par une belle finale réglissée et saline.

(1) Amandiers, orchidées, cigales montana ou lézards verts vivent sur les terres maigres et calcaires des sommets des collines sous-vosgiennes de la région de Rouffach, véritable zone témoin de la période chaude survenue il y a 8 000 ans.

(2) Pluviométrie la plus faible de France (480 mm par an), chaleur et orages estivaux.

(3) Le développement de la pourriture noble et le passerillage permettent la naissance de vins issus de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.

À déguster en priorité

Domaine Agathe Bursin

Zinnkoeplé riesling 2016, gewurztraminer 2017, riesling VT 2015

Domaine Paul Kubler

Zinnkoeplé gewurztraminer 2016, pinot gris VT 2015, sylvaner La Petite Tête au Soleil 2016

Domaine Jean-Marie Haag

Zinnkoeplé riesling 2017, gewurztraminer 2016, gewurztraminer SGN 2013

Domaine Léon Boesch

Zinnkoeplé gewurztraminer sec 2017, moelleux 2017, VT 2015

Domaine Éric Rominger

Zinnkoeplé riesling 2014, gewurztraminer 2016, sylvaner Cuvée Z 2015, Ozmoose 2016 (assemblage gewurztraminer, sylvaner, riesling et pinot gris)

