



Nos vinifications depuis 2007, après 5 années de transition vers une approche « minimaliste » :

La vigne sait, mieux que nous, produire des fruits mûrs.

C'est sur cette intuition que nous fonctionnons en biologie, vignes vivantes, depuis 2002 pour la partie originelle, depuis 2007 en certification officielle, après reprise de 2 ha.

Les équilibres de nos vins se construisent dans leurs terroirs d'origine par le simple cycle annuel de la vigne. Ils reposent sur la capacité de chaque cépage à mûrir dans la plus grande biodiversité possible. La vigne, qui est une liane, a accumulé durant des millénaires une expérience et une aptitude à libérer des fruits mûrs, pour se reproduire et s'adapter à des conditions changeantes, bien supérieure aux techniques humaines, particulièrement développées aux cours des 50 dernières années. Notre intuition consiste donc bien davantage à vivre avec la vigne, qui nous cultive par ses

comportements, qu'à chercher à la dominer ou contraindre à produire des fruits qu'elle ne saurait mûrir. Agronome et biologiste de formation, cette intuition n'est pas en opposition avec une meilleure connaissance et compréhension du vivant. Bien au contraire, elle repose sur la possible combinaison entre science et comportement collectif vis à vis de la nature et de notre environnement. Des synthèses sont possibles qui reposent non pas sur une vision mécaniste du vivant mais sur une co-habitation qui permet des équilibres plus stables à moyen terme. Le « paysan des vignes » reste englobé dans ses terroirs, à leur écoute et à leur service.

En pratique, nous préférons les sélections massales, recherchons le développement spontané des flores et faunes propres à chaque terroir, en limitant les travaux du sol, en fauchant très tardivement voire pas du tout (simple roulage des plantes le cas échéant). L'équilibre entre la charge de la vigne, son enracinement, sa capacité à mûrir les fruits qu'elle porte, se construit au fil des années et des millésimes. Moins artificiellement implantée, limitée mais aussi stimulée dans sa croissance par d'autres plantes, elle peut développer d'autres capacités/résistances. Les tressages des rameaux, qui favorisent la croissance terminale de la vigne, sont largement privilégiés. Chaque feuille a son rôle ; par contre tout rognage inutile ne ferait que contrarier la maturation physiologique des raisins, relançant la vigne dans un cycle végétatif supplémentaire et puisant dans les réserves accumulées. Le cycle de la vigne s'en trouve resserré : plus lente à ouvrir ses bourgeons, une moindre charge et des grappes plus lâches, pour des arrêts végétatifs plus précoces, des vignes et des raisin plus homogènes, une maturité et un état sanitaire le plus proche du fruit prêt à re-semer la plante dont il est issu.

Un moût issu de raisins mûrs (ou sur-mûris) et sains est équilibré et fermente spontanément pour donner naissance à des vins typés.

Les cycles végétaux permis par chaque terroir (sous-sol, puissance organique, pentes et orientation, cépages, flores naturelles,...), le choix de la date de vendange, la préservation des qualités du jus contenu dans les baies déterminent les équilibres de nos vins.

vendanges

Les raisins sont cueillis, manuellement en caisse (trouées...) de 30-35 kg, au fur et à mesure de la maturité de chaque cépage/parcelle. Déposés entiers dans le pressoir, le jus est recueilli par gravité dans des cuves de débourbages, équipées de serpentins. La durée des pressoir varie de 6 à 10 heures, les paliers sont longs et les variations de pression très progressives de manière à limiter les « rebêches ». ; les taux de bourbes sont très faibles (1 %). La stabulation à froid des moûts rafraîchis si nécessaire à 8-10 °C dure 1 à 2 jours ; en cave, la remontée de la température à 12-13°C nécessite 6 à 8 jours ; les moûts démarrent alors spontanément leur fermentation alcoolique.

fermentation

Ni levurage, ni autres intrants (sucres, vitamines, enzymes, dés-acidifications, etc...) hormis les sulfites sur moûts durant cette période. La durée de fermentation va de 6-8 semaine à plusieurs mois, suivant les condition hivernales et la qualité des moûts (acidités, sucres, etc...). Une aération des moûts est pratiquée en début de fermentation. Les fermentations malo-lactiques ne sont pas recherchées pour les vins blancs. Le soutirage à l'air intervient quelques jours après la fin de la fermentation suivi d'un sulfitage léger. Suivant les cas, la totalité ou une partie seulement des lies et remise en suspension.

élevage

Nos vins sont élevés soit en foudres soit en cuves inox sur leurs lies fines. Aucune filtration dégrossissante sur diatomées n'intervient au printemps ; aucun cas de réduction constaté malgré l'élevage prolongé sur lies. Les filtrations, sur plaques, précèdent la mise en bouteilles de quelques jours, nous pratiquons nous-même la filtration et l'embouteillage en fonction des stades de chaque vin. Ni bentonitage, ni collages autres pour les millésimes 2007, 2008 et 2009. Nous rectifions le niveau de SO2 libre (sulfites) en fonction du type de vin, de manière à conserver leur caractère aromatique. L'objectif reste de limiter cet intrants au strict minimum tout en assurant la stabilité du produit dans le temps. Les mises s'étalent entre avril et septembre.

Vinifications particulières

- **vins blancs** fermentés et élevés en barriques (demi-muids - 590l)
les moûts (sylvaner, pinot gris) fermentent directement dans les barriques ; la durée de conservation sur lies varie de 1 à 2 ans ; des aérations peuvent être pratiquées.
- **pinots noirs** claret, rouge fruit et rouge barriques
de 3 à 4 jours de macération pour le claret, 3 semaines pour le rouge récolté à maturité, à 5 semaines pour notre pinot noir de sur-maturité (entre 13,5 et 15% d'alcool potentiel à la récolte), les raisins sont très généralement égrappés; une stabulation à froid de quelques jours limite les développement bactériens ; ni levurage, enzymages, tanisages, nous recherchons la maturité phénoliques par le travail de la vigne et souhaitons traduire le plus fidèlement l'équilibre mûri par les vignes.

Les aérations sont pratiquées par délestage gravitaire à l'air et remontage en pluie fine sur le chapeau ; ni pigeages ou trituration du marc. Séparation de jus lors du pressurage de manière à limiter toute surcharge inutile. Elevage en foudre 35 hl pour le rouge « fruit », en barriques pour le rouge de sur-maturité. Encuvage séparé des jus de goutte et de presse. Filtration très grossière ; sulfites bas pour les 2 rouges vrais.

Nos gammes de vins traduisent ces équilibres au fil des millésimes :

- les classiques : vins de cépages alsaciens récoltés à maturité : vins sec à légèrement moelleux
- les terroirs : sylvaner, riesling pinot gris ou gewurztraminer, sont des vins secs ou issus de raisins sur-mûris par leurs terroirs spécifiques
- l'Altenberg de Wolxheim est le terroir classé Grand Cru de notre commune : riesling et gewurztraminer – muscat en devenir...
- les perles rares : liquoreux, vendanges tardives ou sélections de grains nobles, rouges tanniques

les fiches techniques complètes, de chaque vigne à chaque lot embouteillé, sont disponibles sur demande