

Le grand cru de Schœnenbourg, surnommé « la perle du vignoble », plonge jusqu'aux rues médiévales de Riquewihr.

ROAD TRIP DANS LES VIGNES DES ALSACIENNES

Les Américains ont la route 66 reliant Chicago à Los Angeles... Les Français, la route des vins d'Alsace, qui fête cette année ses 70 ans. Sept vigneronnes d'exception nous font découvrir les merveilles de leurs terroirs.

Par Emmanuel Tresmontant
Photos Jean-Gabriel Barthélemy

De Marlenheim à Thann, cet itinéraire de 170 kilomètres traverse quelques-uns des plus beaux villages de France, construits à une époque où l'Alsace était encore la province la plus prospère du Saint Empire romain germanique (962-1806). En ce temps-là, les vendanges tardives étaient destinées au vin de messe. Véritable mosaïque de sols et de parcelles, le vignoble alsacien est unique au monde par sa géologie, son climat (Colmar est une des villes les plus sèches de France) et ses nombreux cépages (riesling, gewurztraminer, pinots blanc, gris et noir, sylvaner, muscat...), dont la richesse aromatique nous plonge dans un univers de poésie pure. Ces dernières années, l'Alsace a transformé l'idée qu'elle se faisait du vin : autrefois on y buvait des vins de cépages très sucrés, aujourd'hui, des vins de terroirs et de grands crus tendus comme l'arc d'Ulysse... Très tôt (dès 1970), l'Alsace a été pionnière en matière de viticulture biologique et biodynamique, notamment à travers le couple Chantal et Jean-Pierre Frick (à Pfaffenheim). Grâce à eux, on a compris que le vin est un aliment sain, composé à 90 % d'eau végétale, riche en sels minéraux et oligoéléments. Enfin, que serait ce vignoble sans ses femmes ? En l'absence des hommes partis à la guerre, c'étaient elles qui labouraient et faisaient les vins ! Portrait de vigneronnes singulières qui font rayonner les plus grands vins blancs secs du monde.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ANDRÉE, LA QUÊTE DE LA PURETÉ

Riquewihr est situé pile au milieu de la route des vins. Ce joyau médiéval compte une quarantaine de monuments historiques et n'échappe pas au tourisme de masse. Impuissante face à cette dérive, la vigneronne Andrée Trapet s'efforce à rebours de redonner à son village une forme de pureté et milite pour la lenteur, la préservation des paysages. Épouse du célèbre vigneron de Gevrey-Chambertin Jean-Louis Trapet, Andrée passe sa vie entre l'Alsace et la Bourgogne. En tout cas, pas question de laisser croire que son mari fait les vins à sa place ou l'influence : «Je suis là pour travailler, planter des piquets et obéir», plaisante Jean-Louis. De sa petite parcelle de vieilles vignes située sur le grand cru Schœnenbourg, qui surplombe le village, Andrée a tiré un riesling sec exceptionnel, tendu et vibrant, lumineux et fluide. Grâce à la biodynamie, ses vignes sont plus résistantes et donnent des raisins très sains qui lui permettent d'élaborer des vins quasiment sans soufre ajouté. On aime sa cuvée plus simple A minima, un vin de copains issu de l'assemblage de plusieurs cépages (sylvaner, muscat, pinot gris, gewurztraminer...) qui se boit comme de l'eau de roche... L'étiquette blanche avec un carré blanc cassé en son centre symbolise cette quête de la transparence.

**Andrée Trapet,
14, rue des Prés,
Riquewihr.**

**Vente et visite
sur rendez-vous :
03 80 34 30 40.
domaine-trapet.fr.**

A minima, 14 euros, riesling grand cru, 60 euros.



LE VRAI GOÛT DE L'ALSACE !

Les adresses fétiches des vigneronnes.

Un pain d'exception

En trouver du bon à la campagne est devenu chose difficile de nos jours. Le meilleur selon Catherine Fallier est le chef deux étoiles Olivier Nasti, qui a créé sa propre boulangerie en 2022, à Kaysersberg. Les farines de blés anciens sont moulues dans une ferme proche par un paysan meunier. Les pains sont massifs, bien cuits, avec une mie fraîche qui sent le foin et le miel.

Boulangerie Levain d'Olivier Nasti,

9, rue du Général-de-Gaulle, Kaysersberg.

Tél. : 03 89 47 10 17. Du jeudi au dimanche.

Les meilleures bouchées à la reine

C'est la plus ancienne maison étoilée d'Alsace, tenue par la famille Husser depuis quatre-vingt-dix ans. «Ce fut le premier restaurant gastronomique à mettre mes vins à sa carte quand le vignoble du Bas-Rhin était totalement méconnu!» Mélanie Pfister y va pour les sublimes bouchées à la reine du Cerf (43 euros). Avec son riesling, c'est l'accord parfait !

Le Cerf, 30, du Général-de-Gaulle, Marlenheim.

Tél. : 03 88 87 73 73. Fermé mardi et mercredi.

cerf.com.

Des kougloufs comme autrefois

Andrée Trapet achète ses croissants Chez Schaal, à Ribeauvillé. La pâtisserie fabrique de vrais kougloufs au levain, cuits dans de vieux moules en terre cuite qui donnent sa saveur à la pâte. La merveille, c'est le brie au kirsch, un gâteau alsacien à la génoise, aux amandes et à la crème mousseline.

Pâtisserie Schaal, 28, Grand'Rue, Ribeauvillé.

Tél. : 03 89 73 60 37.

Disciple de Marc Meneau

Dans la forêt au-dessus de Kaysersberg, le restaurant Le Valtrivin a été créé en 2020 par Tristan Ringenbach, ancien sommelier de Marc Meneau à Vézelay, et sa compagne russe, Valeria Albakov, cuisinière autodidacte. La carte des vins d'Alsace est gigantesque et les grands crus sont proposés à prix caviste ! Pleine de peps et de fraîcheur, la cuisine de Valeria ressuscite les plats de son enfance comme le gravlax de truite et le gâteau au miel de Sibérie.

Le Valtrivin, 5, rue de l'Europe, Lapoutroie. Ouvert le soir (mardi et de jeudi à dimanche). levaltrivin.fr.

La douceur des gourmandises

Céline et Isabelle Meyer font leurs emplettes à la Maison Ferber située au centre de Niedermorschwihr. Cette boutique connue dans le monde entier est unique en son genre, on y trouve les gâteaux et les confitures de Christine Ferber, du pâté en croûte, des plats cuisinés, des moules à kouglouf, des fruits du jardin et la presse...

Maison Ferber, 18, rue des Trois-Épis, Niedermorschwihr.

Tél. : 03 89 27 05 69. Fermé le lundi. christineferber.com.

Auberge de famille

Un lieu découvert grâce à Agathe Bursin : L'Auberge du Cheval Blanc, fondée en 1785 à Westhalten par la famille Koehler, toujours aux commandes ! La cuisine est juste admirable de légèreté, à l'image de son épaule d'agneau confite au miel et lavande, nuage de petits pois et menthe, ail nouveau. ■

Auberge du Cheval Blanc, 20, rue de Rouffach, Westhalten. Tél. : 03 89 47 01 16. Fermé lundi et mardi. restaurant-koehler.com.

Emmanuel Tresmontant