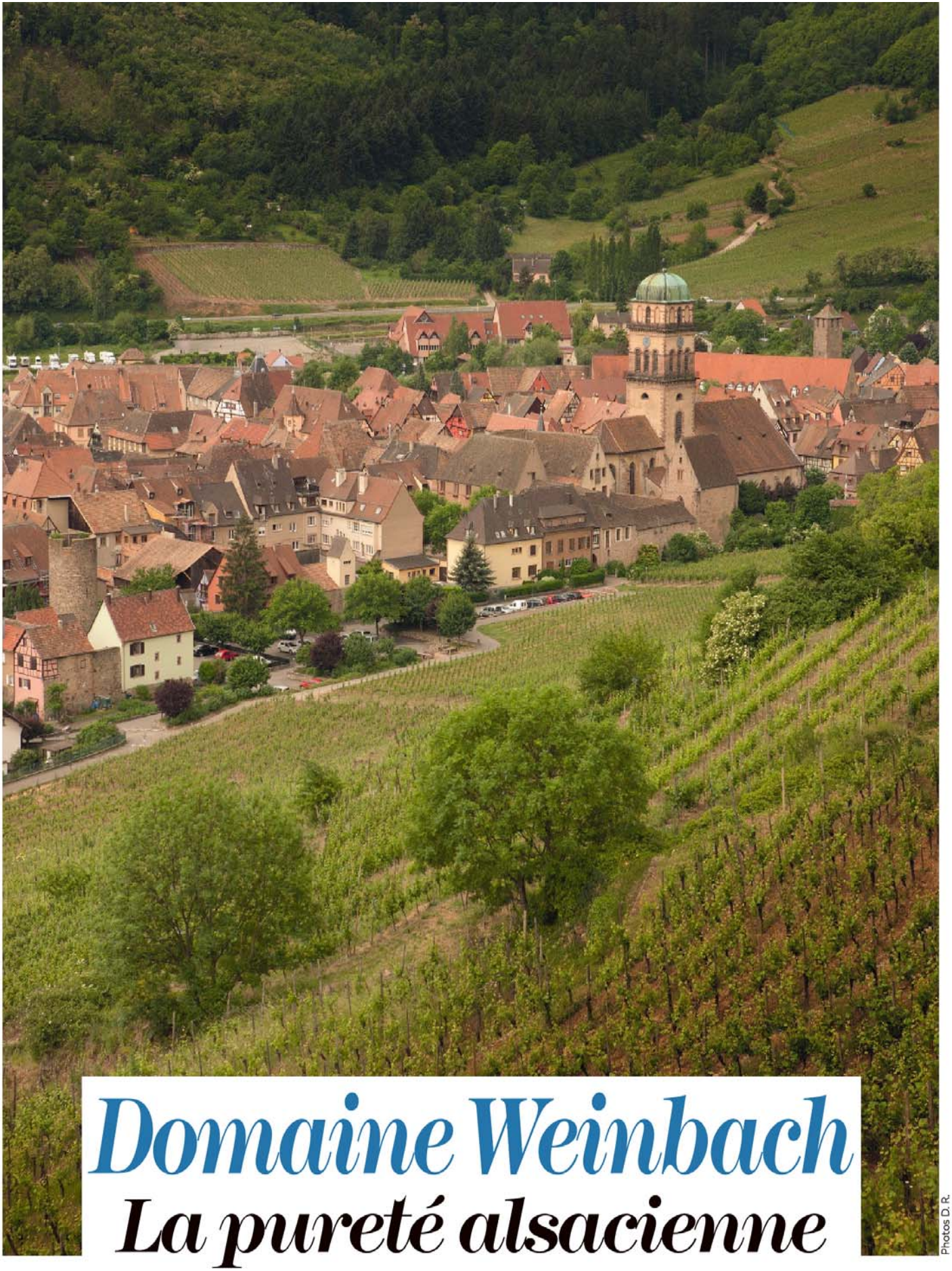


Photos D. R.

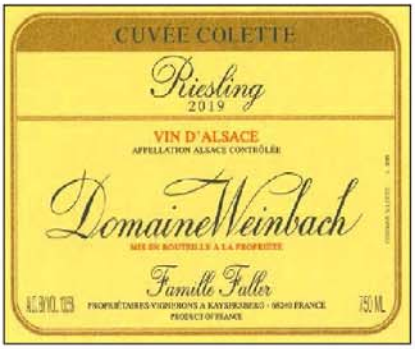
Domaine Weinbach
La pureté alsacienne

Interprète inspirée de ses terroirs, la famille Faller déroule des vins respectueux de leurs origines, dans un style fait de précision et de droiture, marqués par leur grande pureté.

Reportage et dégustation de **Pierre Casamayor**

Vie de château

Weinbach, le "ruisseau du vin", un patronyme qui prédestine aux vocations viticoles. Nous sommes à Kaysersberg, sur un ancien domaine monastique établi depuis l'an 890 par les Prémontais qui céderont la propriété au couvent des Capucins, leurs voisins au XVIIe siècle. Ceux-ci font prospérer les vignes jusqu'à ce que la Révolution les chasse et vende le Clos comme bien national. Les frères Faller l'acquièrent en 1898, le domaine est resté depuis dans cette famille qui a marqué l'histoire de la viticulture alsacienne. Leur fils et neveu Théo Faller y imprime sa conception d'une production de qualité. Grand défenseur des AOC et des cépages locaux, il porte la réputation du domaine Weinbach à son sommet. À partir de 1979, son épouse Colette et ses deux filles Catherine et Laurence forment un trio féminin de choc, les vins du domaine se retrouvent sur les plus grandes tables et leur pureté est célébrée par toute la presse viticole. Le virage du bio débute dans les années 1990, Laurence le conforte et se lance dans la biodynamie en 1998. Laurence disparue [1], c'est aujourd'hui Catherine qui est à la tête du Weinbach, épaulée par ses deux fils, Théo au vignoble et Eddy à la cave et au commerce, sans oublier leur maître de chai Ghislain Berthiot.



UNE MULTITUDE DE TERROIRS

Les terroirs sont multiples, ce qui, ajouté à la multiplicité des cépages alsaciens explique le grand nombre de cuvées qui sont produites au domaine. Le Clos des Capucins est le terroir historique, en bas de pente et autour de la demeure, sur des sols sablo-limoneux, riches en graviers et galets de granit, le micro-climat y est chaud et les maturités avancées. Tous les cépages y sont représentés, on y produit entre autres des riesling et gewurztraminer Cuvée Théo, des pinots gris et noir Clos des Capucins.

Le lieu-dit Altenbourg est situé en bas du Furstentum, en pente douce, sur des sols calcaro-gréseux ; pinot gris, pinot noir et gewurztraminer y trouvent des conditions de grande maturité, le bas du coteau donnera naissance au gewurztraminer Cuvée Laurence.

Au-dessus, le Grand cru Furstentum s'étage entre 300 et 400 mètres en pente forte exposée sud, sur des sols marno-calcaro-gréseux peu profonds, pour des vins à la fois charpentés et complexes ; le gewurztraminer y acquiert puissance et expression aromatique d'une belle finesse. Une petite parcelle de vieilles vignes de riesling, la Butte du Calvaire, y est interprétée en vin nature.

Juste à côté, le Grand cru Mambourg, lui aussi exposé sud, se distingue par ses sols calcimagnésiques sur substrat calcaire et marnes ; là aussi, le gewurztraminer développe générosité et richesse aromatique.

Mais c'est bien le Schlossberg qui domine le style du domaine Weinbach. Ce Grand cru, le premier reconnu en Alsace, est le terroir qui donne naissance aux plus belles expressions du riesling. Une pente abrupte, cultivée en terrasses, exposée plein sud, sur des sols sableux riches en éléments minéraux, très peu profonds, pauvres et arides, assis sur une roche mère granitique. On y distingue différents niveaux de qualité selon l'altitude. L'excellence est à mi-pente, c'est dans ces parcelles qu'est produite la Cuvée Sainte Catherine. Riesling et granit, un mariage magique, mais le pinot noir n'a pas dit son dernier mot, la cuvée S y trouve des conditions favorables à la finesse.

LA PANOPLIE BIODYNAMISTE

L'ensemble de ce Grand cru est aujourd'hui conduit en bio à 70 %, il pourrait passer à 100 % pour l'anniversaire de ses 50 ans. La flore indigène des bosquets y est sacralisée, on y trouve des figuiers, signe de l'ensoleillement exceptionnel du lieu. La viticulture du domaine Weinbach est conforme aux préceptes de

Famille Faller
Avec une équipe familiale qui perpétue la grande tradition Faller, l'énergique Catherine et ses deux fils, Théo et Eddy, l'un à la vigne, l'autre en renfort de Ghislain Berthiot au chai et au commerce, le domaine Weinbach est un des phares de la viticulture alsacienne qui n'a pas fini de nous séduire.

Verticale Grand cru Schlossberg Cuvée Sainte Catherine

ADN du domaine, cette cuvée illustre la magie du couple riesling et granit, avec cette pureté, cette droiture et cette minéralité particulières qui signent les grands vins de terroir. Parfois un peu austère dans sa prime jeunesse, le vin acquiert ensuite une rare complexité et cette vibration que seuls les équilibres parfaits sont capables d'initier.

Les millésimes à attendre

2018 — **98**/100
La minéralité s'impose, zestes de citron, thym, tisane. Belle bouche solaire, ouverte, avec un fruit mûr mais précis, vin équilibré en finale, avec un tonus vibrant. Le génie du granit sur ce millésime solaire.

2017 — **98**/100
Jolie aromatique minérale, fruité mûr, fruits à noyau, tisane, agrumes, épices. Bouche pleine, très équilibrée, finale allongée, belle expression alliant fruit et minéralité du granit, grande tension, millésime de rêve.

2015 — **98**/100
Belle note minérale, le terroir parle haut et fort, mettant en valeur fruit et épices. Bouche dense et vive dans un très bel équilibre, longueur vibrante exceptionnelle. Il a su dompter le côté solaire du millésime.

On peut ouvrir

2013 — **97**/100
Teinte dorée. Grande minéralité, avec des notes fumées, d'encaustique, de havane, de fruits à noyau. Bouche vive et tonique, avec une acidité cristalline, belle longueur sur ce tonus et cette complexité.

2010 — **98**/100
Beau nez complexe, zestes d'agrumes, citron confit, minéralité saline. Bouche expressive, pure, belle finale équilibrée, notes d'agrumes et minéralité tonique, cristalline, ce vin a gardé une étonnante jeunesse.

2009 — **98**/100
Notes de miel, nougat, pralin, très fumé, palette d'une grande complexité. Bouche ample, profonde, matière pleine, équilibre gourmand, sur le fruit mûr, les épices et les zestes. Mûr et vibrant, en pleine expression.

2008 — **96**/100
Grande minéralité dans ce millésime frais. Le vin est resté jeune, un peu sur sa réserve, avec une bouche équilibrée, un joli tonus, une finale étirée, sur cette acidité tendue. La grandeur du granit est ici encore austère.

Les millésimes à boire

2005 — **98**/100
Belle minéralité secondaire, notes de naphte, fumé, grillé, fruits secs. Bouche pleine, fruité abricoté, épices, large et sur un équilibre suave. Le tonus ressort en finale pour allonger ce beau vin en pleine maturité.

2003 — **97**/100
Nez sur une minéralité intense et les fruits à noyau très mûrs. Bouche large, puissante, équilibre réussi entre fruits mûrs et relief, vin puissant et tendu, le millésime caniculaire est tempéré par le terroir granitique.

1998 — **98**/100
Très doré. Arômes expressifs, minéraux, grillés, safran. Un vin patiné mais encore jeune, sur la finesse et l'élégance, il est très étiré, sur une belle palette complexe. Grande bouteille de mémoire.

1996 — **98**/100
Nez miellé, épicé, proche d'une vendange tardive. Bouche à l'opposé, vive et très tendue, un peu serrée, grande minéralité finale. Après une longue aération, la patience est récompensée par un grand caractère.

1992 — **98**/100
Nez ouvert, miellé, minéralité fondue dans une palette d'une belle complexité, notes truffées. Bouche ample, soyeuse, du gras, belle finale sur des notes pralinées et des épices douces. La magie des vins anciens.

1990 — **100**/100
Palette minérale, torréfiée, épices, tabac, fruit jaune confit. Bouche puissante et élégante, allonge exceptionnelle. La biodynamie n'était pas en usage, preuve qu'avec le temps, le terroir reprend le dessus sur les pratiques.

Le vignoble dirigé par la famille Faller est conduit en biodynamie depuis le millésime 2005.

la biodynamie, le domaine est certifié Demeter depuis quinze ans. Les sols sont travaillés ou enherbés en fonction des parcelles, avec un labour peu profond et des griffages, intercep ou débroussailleuse, soit avec des chenillards, soit à la main.

Sur les Schlossberg où l'eau se fait rare, la stratégie du porte-greffe a évolué pour privilégier le 34 EM, plus vigoureux. Certaines vignes plantées sur porte-greffes réputés plus qualitatifs ont du mal à se développer, même après vingt ans d'existence, les vins qui en sont issus sont déclassés. Les pieds, plantés entre 6 et 7 000 par hectare, sont conduits en guyot simple, avec baguette à plat, taillée pour huit à dix grappes par pied ; des essais de densité à 10 000 ont été entrepris. Les rendements oscillent entre 18 et 25 hectolitres par hectare, nous sommes ici très loin de la production habituelle dans cette région. Entre rognage et enroulement de l'apex, des essais ont été entrepris sans que l'on puisse conclure à une différence qui, aux dires d'Eddy, se trouve plutôt dans l'idéologie.

Les traitements et compostages déploient la panoplie de la charte, avec des tisanes de prêle et ortie, préparations Demeter achetées, bouillie bordelaise à très faible dose, le mildiou est ici peu agressif. Les manquants sont complantés avec une sélection massale, les pinots noirs de l'Altenbourg sont issus d'une sélection du Clos des Épenots, on pratique le surgreffage mais un projet un peu fou trotte dans les têtes de la famille Faller : surgreffer des vignes en haut du Schlossberg en syrah et grenache, c'est ce que l'on pourrait appeler une anticipation du changement climatique ! Certes, ces deux cépages adorent le granit, mais attention toutefois aux besoins en eau de la syrah.

Un projet un peu fou : surgreffer des vignes en syrah et grenache

UN CONFORT OPTIMUM

Le Faller sont les derniers à vendanger, le raisin est transporté en cagettes ou en petites bennes au vendangeoir. Les surfaces sont passées de 28 à 38 hectares ; l'outil de travail existant s'étant révélé trop exigu, il a fallu investir massivement pour un confort optimum, même si les installations sont aujourd'hui surdimensionnées pour les petits rendements. Quatre pressoirs pneumatiques dont deux flambants neufs, les foudres de vinifications traditionnels sont toujours là, complétés par une batterie de petites cuves inox, le tout est thermorégulé. Les raisins blancs sont pressés lentement, les dernières presses sont séparées et fermentées à part. Le débourbage est moins serré qu'autrefois, 24 heures à 12-13° C, les moûts y gagnent en richesse. Les fermentations démarrent sur levures indigènes, sélectionnées ou non au SO_2 selon la vendange, à des températures de 22-23° C. En 2019, des problèmes de fin de fermentation ont été résolus en remettant les vins sur les lies d'un fût qui avait terminé. Ces lies ont été transmises à un laboratoire qui les a nettoyées, a isolé une des souches indigènes et l'a multipliée. Cette souche a été utilisée en 2020 et a fonctionné à merveille. Comme quoi, le non-interventionnisme à ses limites, on fait bien des sélections massales à la vigne, pourquoi pas dans la population levurienne indigène ?

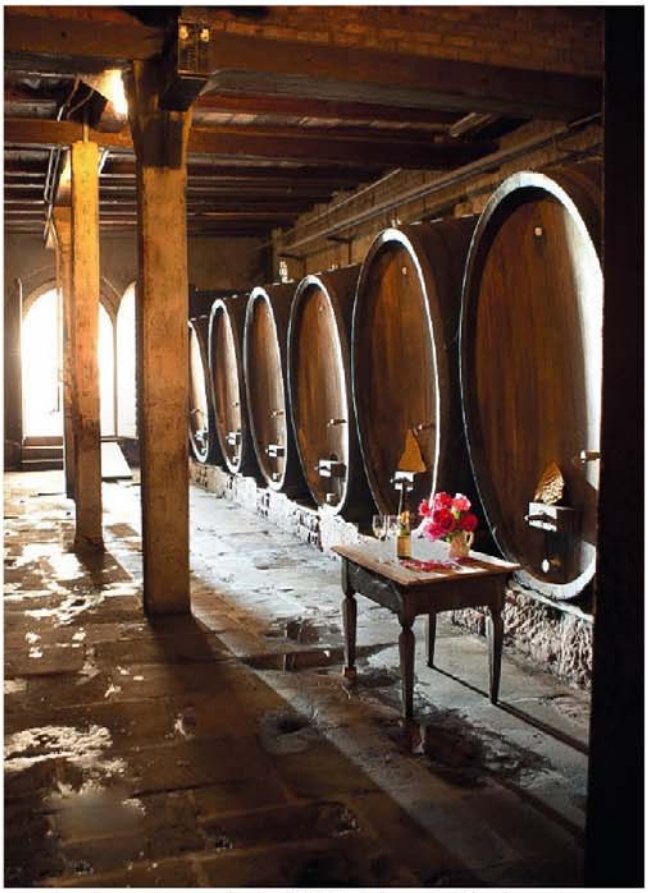
Les vins sont ensuite gardés sur lies, avec bâtonnage ou non, on n'intervient pas sur la malolactique, elle se fait ou non selon les caprices du vin et de ses équilibres. Certains pinots passent en barriques de deux à trois vins. Pour les raisins rouges, égrappage partiel, une semaine de macération sous carboglace, on laisse remonter les températures et la fermentation démarre sur levures indigènes. Peu d'extractions, on a délaissé le pigeage, juste quelques remontages pour humecter le chapeau, les températures sont maintenues à 28° C. Après soutirage, les vins sont entonnés dans 20 % de bois neuf, pour un élevage de quatorze à vingt-quatre mois, sans soutirage, avec un léger sulfitage à la mise.

Le domaine se situe au pied de la pente abrupte du Schlossberg.

LE STYLE DES VINS

Impossible de déguster toutes les cuvées, mais celles-ci sont bien représentatives du style actuel du domaine, un style fait de précision et de droiture, avec des expressions d'une grande pureté, des complexités aromatiques qui leur donnent une dimension supérieure, faite d'une minéralité propre à chaque lieu. Ce sont de vrais vins de terroir, respectueux des origines. Mais ceci ne serait qu'une partition écrite si elle n'était pas jouée par des interprètes inspirés.

Domaine Weinbach



Les vins sont entonnés dans 20 % de bois neuf et élevés quatorze à vingt-quatre mois, sans soutirage, avec un léger sulfitage à la mise.

Pour les rouges, **le pinot noir S 2016** (S pour Schlossberg, 100 % égrappé) présente une robe plutôt dense pour le genre, avec un joli fruit noir, de la cerise mûre, avec des notes épicées. La bouche est fine, juteuse, avec du fruit mûr, des tanins fins, du tonus. Un pinot noir très expressif et en relief (95/100).

Le pinot noir Altenbourg 2018 a un nez minéral, ouvert et complexe, la bouche est dense et structurée, avec un fruité éclatant, un boisé très intégré. La finale s'étire sur des tanins soyeux et épicés, presque poivrés. Bel avenir (96/100).

En blanc, **Les Vignes du Prêcheur** (40 % riesling, 30 % auxerrois, 20 % pinot gris, 5 % sylvaner et 5 % muscat, sur cailloutis calcaires, un vin déclaré en Gentil) dévoilent une aromatique complexe, avec une belle bouche fruitée, sapide, une finale suave, un vin original de plaisir immédiat (90/100).

Le Grand cru Furstentum Les Terres du Prince 2020 (pinot blanc, pinot gris et auxerrois) a une robe dorée, une palette qui décline des notes très minérales, avec du fruit à noyau, de l'abricot et de l'amande, une belle expression en bouche, dense et expressive, avec un équilibre bien tendu. La complexité est ici au rendez-vous (95/100).

La vieille vigne de riesling, étiquetée RFO (sans soufre), sur Furstentum mais non revendiqué, a une robe intense avec un fruité un peu évolué mais très gourmand, sur des notes de pêche mûre, une bouche fruitée, déjà mature, avec une finale minérale qui équilibre l'ensemble. Il y a là un grand potentiel qui mérite mieux qu'une interprétation nature (92/100).

Le pinot blanc 2020 dévoile une palette fine, florale, avec de petits fruits blancs, une bouche ouverte assise sur un fruité expressif, avec de la densité, un vin concentré, gourmand, à la fois souple et vif (92/100).

Le riesling Schlossberg 2019 a un nez floral, précis et direct, avec du miel, une palette subtile et élégante, une belle bouche dense, ouverte et très équilibrée, sur la pureté du granit, avec une belle finale étirée et tonique (95/100).

Le pinot gris Clos des Capucins 2019 privilégie les fruits blancs et des notes épicées, avec une bouche pleine, un fruité mûr et gourmand, une belle finale sur le fruit, le vin finit plutôt long (92/100).

Le pinot gris Cuvée Sainte Catherine 2019 (bas-Altenbourg) est plus complexe, avec une minéralité affirmée, des notes de fruits blancs matures. La bouche est très fruitée, tonique, avec du gras, la puissance est bien équilibrée par une finale épicée. Un beau vin avec de la personnalité (96/100).

Le domaine en détail

Appellations : *Alsace, Alsace Gentil, Alsace Lieu-dit Altenbourg ; Alsace Grand cru : Schlossberg, Furstentum, Mambourg, Marckrain.*
Superficie : *37 hectares (rouges 2,3 ha, blancs 34,7 ha).*
Encépagement : *riesling, pinot blanc, pinot gris, auxerrois, gewurztraminer, muscat ottonel et muscat d'Alsace.*
Viticulture : *bio et biodynamie.*
Production moyenne : *145 000 bouteilles par an.*

(1) Décédée en 2014 à 47 ans, Laurence Faller fut une de mes étudiantes en 1992 à Toulouse où elle suivait les cours du Diplôme national d'œnologue en parallèle avec ceux du Génie chimique. Brillante, rayonnante, elle fut une de mes meilleures élèves et poursuivit au domaine Weinbach une carrière de vinificatrice remarquée par la critique et les amateurs. Elle conforta la conversion en bio dès 1998, puis en biodynamie. Elle se défendait de faire des vins dits féminins, elle préférait parler de leur personnalité intrinsèque et de leur image du terroir. Qu'une élève s'en aille avant son professeur est une idée qui m'est insupportable. ●