

dence du directeur. Les dégustations se font sur une terrasse idéalement située pour contempler les coteaux. Érigée à l'emplacement d'une mine de cuivre, cette propriété fut un prestigieux domaine royal prussien. Le cuivre qui embellit les étiquettes des cuvées spéciales à 80 € et les portes du chai rappelle cette époque glorieuse. Son logo aussi, avec son aigle couronné dont les ailes figurent des rangs de vigne en pente.

« On a fourni du vin pour le mariage de la princesse Diana et le président Mitterrand a acheté une bouteille de 1916, son année de naissance, rappelle Achim Kirchner, le directeur exécutif. Nous sommes sur l'un des meilleurs sites pour le riesling en Allemagne. » Pour cette raison, le domaine se voue à ce cépage, mais aussi parce que, « tout le reste est ennuyeux pour un winemaker! » Plantés à 12 000 pieds/ha, les 6 ha en pente raide sont entièrement cultivés à la main, de même pour les traitements. « On n'utilise pas d'hélicoptère, qui consomme trop de produit », précise Achim Kirchner. Ce

dernier emploi dix salariés permanents, Roumains et Allemands, plus 25 vendangeurs, des familles qui se déplacent de Roumanie et qui savent réparer les murs de pierre sèche.

Une forte identité

Les rendements sont faibles. « Ici, 1 ha donne 30 hl au lieu des 45 en moyenne dans la région, soit 270 000 bouteilles par an, à 95 % du vin sec. » Gut Hermannsberg, comme les Franzen, intervient le moins possible sur le vin. Pas de collage ni de filtration. « Ne rien ajouter, ne rien prendre » est la devise d'Achim Kirchner. Véritable ambassade de l'ancienne Prusse, 40 % de la production du domaine part dans 26 pays, jusqu'à la Chine.

Achim Kirchner constate le réchauffement climatique : « En 1970, on récoltait en novembre pour les vins tranquilles, contre en octobre au-

jourd'hui, et on est les derniers. Mais on reste au frais grâce à la Nahe. »

À 200 km au sud de là, dans la Forêt-Noire, la coopérative de Durbach, se présente comme un autre spécialiste des pentes raides. Forte de 231 membres qui cultivent 330 ha, elle produit près de 30 000 hl par an. « Ces vignes en coteaux sont notre identité, affirme Daniel Kirchner, le directeur de la communication. Pour travailler les parcelles les plus raides, les ouvriers s'attachent en rappel, comme des alpinistes. Il faut beaucoup d'idéalisme et de passion pour cela. Mais nous avons le sentiment de produire des vins exceptionnels et de préserver un paysage culturel. » Malgré tout, les prix restent modestes : « Notre vin le plus cher est à 19 €, un rouge qui serait vendu le double ailleurs. On veut démocratiser l'accès aux vins de qualité. » ●

PIERRICK BOURGAULT

« Pour travailler les parcelles les plus raides, les ouvriers s'attachent en rappel. »



- 1 Daniel Kirchner, directeur de la communication de la cave de Durbach, dans la Forêt-Noire, qui couvre 330 ha, au milieu d'une parcelle en coteaux que les ouvriers travaillent en rappel.
- 2 Angelina Franzen, ici dans son chai, intervient peu en cave, contrairement à la vigne, essentiellement sur de fortes pentes, qu'elle cultive à la main avec son mari Kilian.
- 3 Achim Kirchner, directeur de Gut Hermannsberg, organise les dégustations sur la terrasse de son domaine, ancienne propriété royale, face au vignoble en coteau, planté de riesling.
- 4 Cep du Rhodter Rosengarten, le « plus vieux vignoble du monde » (voir encadré).

Une parcelle hors du temps

À Rhodt unter Rietburg, en Rhénanie-Palatinat, une vigne bénéficie d'une plaque annonçant « le plus vieux vignoble au monde en production ». Son âge : plus de 400 ans ! Ces 270 pieds de traminer et de sylvaner auraient été plantés avant la guerre de Trente Ans. Pascal Oberhofer, 27 ans, le vigneron en charge de la parcelle, évoque « de vieux livres à l'église » qui prouvent l'âge de ces ceps bas, épais et noueux, qui donnent un blanc sec vendu dans une bouteille de 37,5 cl présentée dans un spectaculaire emballage de bois et carton. Des vignes bien nommées Rhodter Rosengarten, le jardin de roses de Rhodt.

