



EXPERTISE D'UN TERROIR

Guebwiller
Des crus de belle fracture



46 | EXPERTISE D'UN TERROIR

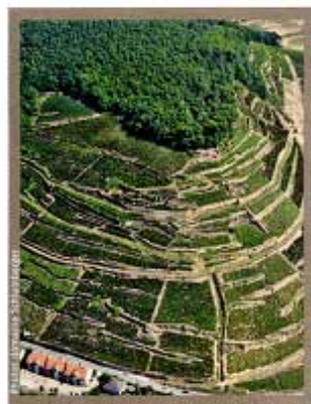
Guebwiller

Des crus de belle fracture

Kessler, Kitterlé, Saering et Spiegel...
Ces crus évoquent parmi les plus belles bouteilles alsaciennes. Ils sont élaborés sur les terroirs de Guebwiller, marqués par des failles géologiques spectaculaires.

Par Olivier Coudert

Cartographie : GÉOgraphisme - J.-F. Dutilh



L'imposant massif forestier qui domine les grands crus de Guebwiller et Bergholtz, sur l'Oberlinger et le Schwarzbarg, joue un rôle décisif pour l'alimentation hydrique de la vigne.

→ La géographie

La localisation du mont Unterlinger, à la sortie de la vallée de la Lauch, est assez comparable à celle du Vorbourg (Clos Saint-Landelin) au débouché de la "Vallée Noble", quelques kilomètres plus au nord. Situés dans le champ de fractures de Guebwiller, dont les deux axes principaux de failles ont donné naissance aux vallons d'Orschwihir et de Westhalten au nord-est, les grands crus Kessler, Kitterlé, Saering et Spiegel présentent une palette d'orientations allant du sud-ouest à l'est. Une situation commune à plusieurs autres grands crus situés au carrefour de vallées vosgiennes sur le fossé rhénan, rappelle la géologue et viticultrice Yannick Mignot : Vorbourg et Zinnkoepflé (Rouffach), mais également Schlossberg de

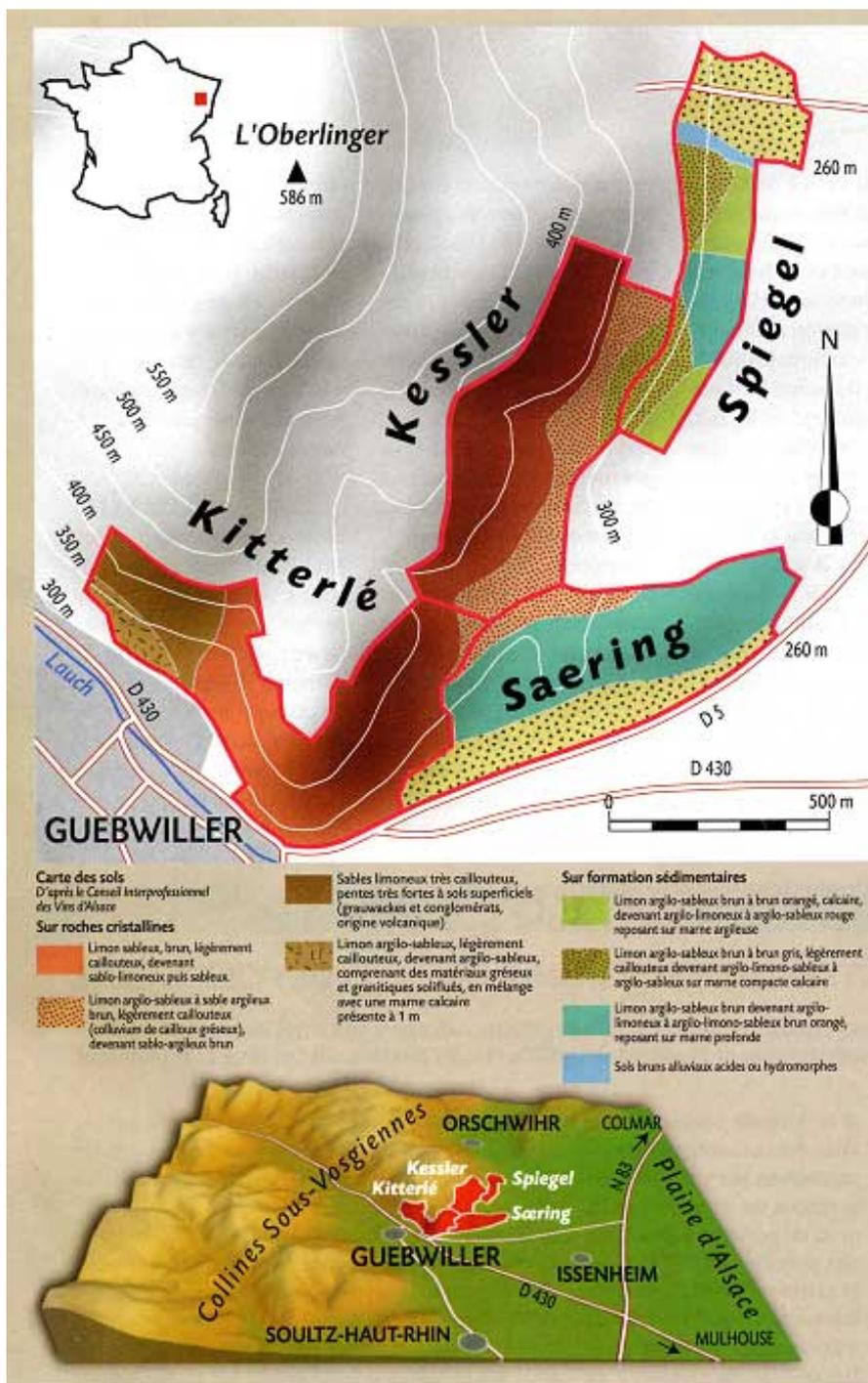
Kientzheim et de Kaysersberg, ou Kastelberg et Wiebelsberg à Andlau. La vigne grimpe ici jusqu'à 360-370 m, à la limite de la forêt d'accacias, de chênes et de châtaigniers. La pente dépasse les 50 % sur l'éperon du Kitterlé qui domine la ville, guère moins sur le Kessler. Sur le Saering et le Spiegel, les grands crus mitoyens situés sur le même coteau, en revanche, la pente est moins abrupte. Les grands crus de Guebwiller sont situés à une douzaine de kilomètres du Grand Ballon (1 414 m) et du Petit Ballon (1 267 m), les deux sommets constituant une protection vis-à-vis des perturbations atlantiques.

→ Le climat

Les ingrédients climatiques du secteur de la Lauch sont communs au vignoble alsacien des collines : des influences océaniques nuancées par un effet de foehn et par le caractère semi-continentale de la plaine d'Alsace⁽¹⁾. Les précipitations atteignent 970 mm par an en moyenne, avec 496 mm sur la période de maturité avril-octobre (1961 à 1988)⁽²⁾. Régulateur de température par sa capacité

à fixer les masses d'air chaud en sommet de coteau, source d'humidité et de fraîcheur en plein été, le massif forestier de l'Oberlinger qui coiffe le vignoble de Guebwiller est une sorte de « grosse éponge », résume le chef de culture du domaine Schlumberger⁽³⁾, Laurent Rorhbach, 35 ans d'expérience. Une dizaine de fontaines réparties à travers le vignoble canalisent d'ailleurs les écoulements souterrains, permettant d'abreuver les chevaux. « En 2003, millésime caniculaire par excellence, les vignes n'ont pas souffert du manque d'eau, confirme Laurent Rorhbach. Sur le Kitterlé, à 2 m ou 2,50 m de profondeur sous le sable, le chevelu racinaire court sur le grès qui reste humide. » Les gelées blanches de printemps sont répertoriées, sur Guebwiller, jusqu'au 10 mai, une année sur cinq. Elles frappent cependant très rarement en coteau grand cru, le dénivelé

(1) Les températures moyennes avoisinent les 14,2° C entre avril et octobre à Guebwiller - à 350 m d'altitude cependant.
(2) Contre quelque 380 mm (482) à Rouffach (1949-2003, Météo France).
(3) Principal exploitant des Grands crus de Guebwiller, avec 70 hectares environ.



LES GRANDS CRUS DE GUEBWILLER :

Surfaces totales : 25,80 hectares pour le Kitterlé (6 producteurs), 28,53 hectares pour le Kessler (3 producteurs), 26,75 hectares pour le Saering (6 producteurs), 18,26 hectares pour le Spiegel (2 producteurs sur Guebwiller).

Encépagement :

Kitterlé : riesling (46 %), gewurztraminer (30 %), pinot gris (24 %).
Kessler : gewurztraminer (56 %), pinot gris (28 %), riesling (16 %).
Saering : riesling (80 %), gewurztraminer (15 %), pinot gris (5 %).
Spiegel : gewurztraminer (50 %), riesling (20 %), pinot gris (25 %), muscat (moins de 5 %).

Densités de plantation : 4 500 pieds/ha minimum (5-6 000 pieds/ha en général). Le palissage à 0,6 m du sol permet de réduire les risques de pourriture.

Porte-greffe : 3309 essentiellement.

Rendements de base (et butoir) : 55 hl/ha (66 hl/ha).

Charte locale : sur le Kessler et le Kitterlé, les rendements sont limités à 55 hl/ha ; 1^{er} de maturité supplémentaire requis (soit 13,5°), sans chaptalisation.

Titre alcoolique minimal : 11° pour le riesling, 12,5° pour le pinot gris et le gewurztraminer.

Sucre minimal : 193 g/l pour le gewurztraminer et le pinot gris, 168 g/l pour le riesling.

Sauf critères spécifiques adoptés au niveau de l'un ou l'autre des lieux-dits, il s'agit des données communes à l'ensemble des grands crus alsaciens.

Les cépages

■ **Riesling**

Un cépage très tardif, capable de poursuivre sa maturation dans des conditions de température assez basses.

■ **Gewurztraminer**

Précoce, il est sensible aux aléas climatiques. D'acidité basse, il prend bien la pourriture noble.

■ **Pinot gris**

Très précoce, il s'adapte à la plupart des situations (types de sols, exposition...), en Alsace comme ailleurs – cépage non typique de la vallée rhénane. Il atteint plus facilement que le riesling des maturités élevées, sans les inconvénients du gewurztraminer. « Il correspond bien à la demande récente de vins plutôt sucrés, conséquence de la standardisation des goûts, ajoute Yannick Mignot. Flatteurs, pas forcément très intéressants ou complexes, ces vins sont souvent difficiles à associer en gastronomie. »

■ **Muscat ottonel**

(Saering et Spiegel, domaine Dirlir-Cadé). Sans doute issu du chasselas, ce cépage de première époque, assez vigoureux, s'est substitué au muscat blanc, trop tardif pour l'Alsace. Il préfère les sols profonds peu calcaires et assez humides.

favorisant l'écoulement des couches froides. Peu fréquente également, la grêle est d'autant plus destructrice ici que les rangs de vigne sont généralement plantés selon les courbes de niveau : en forte pente, chaque pied est ainsi directement exposé. En 2004, au domaine Schlum-

berger, entre 20 et 80 %, selon les parcelles, de la récolte du Kitterlé et du Schimberg ont ainsi été perdus. Bien ventilée par l'ouest et le sud-ouest, la pointe du Kitterlé bénéficie d'un excellent état sanitaire... et d'une chaleur parfois étouffante en été, en orientation plein sud.

→ Les terroirs et l'encépagement

Plutôt faible par nature, l'aptitude à l'échauffement des sols gréseux est, sur le grand cru Kitterlé, compensée par l'exposition sud combinée à la forte pente. Sur ces sols très filtrants (sableux), le drainage est excellent. Planté sud-





48 | EXPERTISE D'UN TERROIR

est/est, le gewurztraminer bénéficie du réchauffement matinal, ainsi que d'une restitution non négligeable de chaleur des très nombreux murets de grès. Le riesling doit, pour sa part, bénéficier d'une implantation lui permettant de conserver une acidité suffisante. Autre lieu-dit réputé de tout temps – au même titre que le Rangén de Thann, le Brandt de Turkheim, etc. –, le vallon de la Wanne (ou "chaudron") est la zone la plus chaude du Kessler et peut devenir un véritable four en été, avec sa double exposition est ("kalte Wanne") et sud/sud-est ("heisse Wanne"). Il s'agit d'une cuvette protégée des vents du nord et des courants froids

issus de la vallée de Guebwiller, aux sols homogènes sablo-gréseux – légèrement plus argileux et caillouteux que ceux du Kitterlé. « On y fait des gewurztraminers extraordinaires », s'enthousiasme le patron du domaine Schlumberger, Alain Beydon. En fait, à peu près tous les cépages sont susceptibles d'y réussir. Au contraire de l'éperon du Kitterlé (tendance au passerillage) ou de la parcelle Saering du domaine Dirlé-Cadé – rarement atteints de pourriture noble en riesling et gewurztraminer, compte tenu de la ventilation –, les flancs du Kessler, à mi-pente, sont régulièrement sujets au botrytis. Au domaine Dirlé-Cadé (16 hectares), on estime qu'il

vaut mieux planter riesling et muscat sur les sols gréseux – sur lesquels le pinot gris, plus sensible à la pourriture que le gewurztraminer et qui a besoins de sols filtrants, acquiert beaucoup d'élégance – tandis que les sols plus lourds, marneux, conviennent mieux au gewurztraminer. « Celui-ci peut être très intéressant sur sols légers, avec des argiles en profondeur », admet cependant Jean Dirlé. La pointe du Saering où est planté son gewurztraminer s'apparente d'ailleurs davantage au terroir du Kitterlé. « En millésime pluvieux, le terroir du Spiegel réagit mieux que celui du Saering », explique-t-on par ailleurs chez Dirlé-Cadé. Chez Schlumberger, la zone des

"bosses" du Saering – par opposition au "plateau" – est plantée en riesling. Marquant la limite des collines vosgiennes en aval, la route de Bergholz (route du vin) est située dans la zone des alluvions de la Lauch d'abord, puis des alluvions illo-rhénales du fossé.

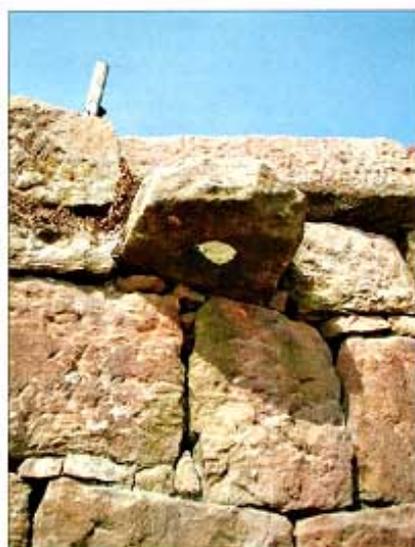
→ Les vins

Le Kitterlé donne des vins peu exubérants, ayant besoin de temps. Subtils, ils présentent parfois une note de fumé. Le gewurztraminer 2002 du domaine Dirlé-Cadé, au nez de pivoine et de rose fanée, est plus vertical et minéral que le Saering et, surtout, que le Kessler du même millésime – nettement plus massif.

La géologie

GRÈS DU BUNTSANDSTEIN ET CONGLOMÉRATS DE L'OLIGOCÈNE

Sols sablo-caillouteux bruns et acides, sablo-argileux, calcaires sur conglomérats gréseux ou marneux composent l'essentiel du Kitterlé, du Kessler, du Saering et du Spiegel.



Sur le Kitterlé comme sur le Kessler, les sols sablo-caillouteux sont assis sur des grès vosgiens.

■ Le Kitterlé comprend des sols bruns acides sablo-caillouteux sur grès grossiers vosgiens du Buntsandstein, avec, en position sommitale, des grès fins micacés et des lentilles d'argiles parfois interstratifiées. À l'extrémité ouest, prolongée sur les lieux-dits Schimberg et Heissenstein, les sols gréseux laissent place à des sols bruns acides sur grauwackes du carbonifère d'origine volcano-sédimentaire, très caillouteux et de couleur sombre, comme sur le Rangén à Thann.

■ Prolongement du Kitterlé vers le nord, avec une orientation plus homogène

est/sud-est, le Kessler a des sols bruns acides sablo-argileux reposant également sur des grès du Buntsandstein. Mais en aval, le sous-sol est calcaire (Muschelkalk).

■ Le Saering est situé au pied du Kitterlé et du Kessler, dont il est séparé par une légère dépression qui correspond grosso modo au passage d'une faille entre les terrains d'âge primaire et secondaire, à l'ouest, et ceux du tertiaire, à l'est. Les sols sont bruns calcaires caillouteux sur conglomérats et marnes de l'Oligocène (Tertiaire), avec quelques recouvrements colluviaux gréseux en amont. La partie aval, à l'est, est davantage calcaire. « La présence d'un bel amandier marque bien la nature calcaire et la bonne exposition de la zone », note la géologue Yannick Mignot.

■ Situé à cheval sur les communes de Guebwiller et Bergholtz, le Spiegel comporte des sols bruns calcaires sur conglomérats gréseux ou marneux de l'Oligocène, ainsi que des recouvrements colluviaux gréseux acides. ■





En pinot gris, le 2001 Kessler (Wanne) du domaine Schlumberger, explosif et très concentré, tranche avec le Kitterlé 2001, dans un registre torréfié et plus minéral – les deux vins conservant une acidité permettant l'équilibre. Situées sur les mêmes sols gréseux de sommet de coteau, les parcelles en cause sont distantes de 500 m. Sur le Spiegel, les pinots gris sont onctueux et puissants, plus riches et moins minéraux que ceux du Kessler. Ils conservent néanmoins de la fraîcheur et sont complexes, avec parfois des touches de miel, mandarine et fruits exotiques. C'est en riesling que l'effet terroir semble le plus évident. Le Kitterlé 1999 Vieilles vignes sur grauwackes (sols volcano-sédimentaires) de Schlumberger a une attaque plus sévère et davantage d'austérité que les Saering et Kitterlé, beaucoup plus ronds, à la structure acide moins marquée. Le riesling Spiegel 2002 de Dirlér-Cadé, à l'acidité plus douce et enveloppée (11 g de sucres résiduels), supportera aisément une garde de 12 ou 15 ans. En termes de perception acide, le Kessler est plus proche du Saering. Le Saering 2002 aux notes d'agrumes, avec une belle structure acide, est très ouvert aujourd'hui.

L'avis de l'experte



YANNICK MIGNOT

■ Géologue et viticultrice à Ribeauvillé

Le niveau de fertilité des sols du Kitterlé oblige à des rendements très bas pour égaler le niveau de concentration des autres grands crus.

Quelles sont les failles géologiques les plus significatives ?

Il s'agit de deux grands accidents grossièrement parallèles : la "faille vosgienne", qui passe dans l'arrière-pays de Guebwiller, sépare le domaine des Vosges cristallines du domaine du champ de fractures ; la "faille rhénane", qui sépare le champ de fractures du fossé rhénan proprement dit, passe à l'est du Saering mais n'est presque jamais repérable sur le terrain, car recouverte de colluvions par sa position au pied des collines sous-vosgiennes. Les autres failles sont internes au champ de fractures ; elles peuvent avoir des directions variées, mais peuvent aussi être parallèles aux deux précédentes, d'où des compartiments allongés en lanières, sur Guebwiller.

Quelles sont les conséquences du peu de fertilité des sols du Kitterlé ?

Pour obtenir un niveau de concentration des

vins analogue aux autres grands crus, le rendement doit être bien plus bas, d'où la nécessité d'une gestion grand cru par grand cru. Moindre fertilité au sens agronomique du terme ne signifie cependant pas "absence de typicité". Bien au contraire. La plante devant se contenter de peu de ressources minérales, l'exploite probablement mieux. La typicité d'un vin naît souvent de petits déséquilibres, pas trop graves pour pouvoir être compensés, mais suffisants pour laisser une "signature" dans les raisins. ■



Outre six chevaux comtois pour les pentes les plus raides, le domaine Schlumberger utilise des petits chenillards.

→ Le travail des hommes

« Conserver ou reconstruire les murets en pierres sèches structurant le coteau est nécessaire, pour

limiter le lessivage des éléments minéraux vers le bas du coteau, la fuite des argiles et de la matière organique, liés à l'érosion des sols », estime la géologue Yannick Mignot. Avec 50 km de murets, le domaine Schlumberger emploie trois maçons à l'année. Les deux hectares du domaine Dirlér-Cadé, sur le Kessler, sont plantés en partie dans le sens de la pente, à contre-courant de la tendance générale qui suit les courbes de niveau. En termes d'érosion, phénomène auquel les sols sableux sont sensibles, cette

seconde option semble préférable. « Mais si la pente des terrasses le permet, planter dans le sens de la pente est possible », confirme Yannick Mignot. La plantation parallèle aux courbes de niveau diminue la densité de plantation. « En orientation sud, l'exposition des raisins n'est pas aussi homogène », ajoute Jean-Pierre Dirlé. Sur le Kitterlé, avec 1,80 m entre chaque rang, des à-plats et un enherbement un rang sur deux, la chenillette suisse est l'engin idéal chez Schumberger. ■

Mot-clé

OMBRE PLUVIOMÉTRIQUE

Effet de barrière vis-à-vis des perturbations atlantiques, provoqué par des reliefs supérieurs à 1 000 m : les masses nuageuses se condensent en pluie ou neige, puis abordent la vallée rhénane en se réchauffant et en prenant de l'altitude, d'où la poche sèche de Colmar. Vers le sud, le phénomène est contrecarré par la trouée de Belfort.

