

Samedi 12 avril. Visite d'un vigneron bio, l'exploitation Beck-Hartweg à Dambach-la-Ville.

Guides : Yvette et Florian HARTWEG.

Patrimoine, vin bio et Carpe Frite : l'association Philomathique en goguette à Dambach...

Ce samedi 12 avril, 24 philomathes se sont retrouvés à Dambach pour découvrir cette magnifique cité de vignoble alsacien.

Dambach est une cité pour connaisseurs : Pénétrer à l'intérieur des remparts dont la construction a débuté en 1325 ne procure pas un choc, à l'instar de Riquewihr par exemple, mais son bâti est parmi les plus intéressants d'Alsace. Pour les absents à la visite, sachez que les maisons les plus anciennes se caractérisent par des assemblages à mi-bois, des poutres parallèles à la pente du toit sur le mur pignon, et que souvent les poutres soutenant le plancher sont apparentes sur le mur gouttereau. De même il reste encore à Dambach quelques toits en tuiles canal très rares aujourd'hui, mais qui étaient la règle en Alsace avant l'arrivée des tuiles en queue de castor... (A-t-on choisi la tuile « queue de castor » pour honorer un animal en voie de disparition ?). Un peu partout, on retrouve des contrepoids d'antiques pressoirs: Certains servent même de base aux chaînages d'angle de la mairie, construite en 1547 ! Bref vous aurez compris que nous avons passé Dambach au microscope, ce qui est normal puisque Jean-Louis, notre président était de la partie. Assez tard dans l'après-midi, Yvette Beck-Hartweg continuait de nous captiver en nous montrant des détails du bâti, que sans ses explications nous aurions négligés, à répondre sans la moindre hésitation aux questions qui affluaient, tandis que Florian brûlait de nous montrer ses vignes. Pour tout dire, je pense que cette visite devrait permettre à certains philomathes de présenter leur candidature à l'ASMA (l'association pour la sauvegarde de la maison alsacienne)

S'il fallait résumer la viticulture biologique, je dirais, en faire le minimum, au bon moment, en observant ses vignes, comme on observe un enfant qui grandit, avec presque le même amour. Le labour ? Réduit à une simple scarification du sol, en dégagant le tour des ceps. Les engrais, les herbicides, les insecticides ? Connait pas, ou si peu. Le fauchage ? Remplacé par un passage du rouleau entre les ceps pour coucher l'herbe à maturité, et ainsi créer une protection du sol contre le ravinement, un couvert qui maintient une certaine humidité, et laisser sur place de la matière organique qui se transformera en humus. Les vignes croissent alors tranquillement, sans excès de rendement, ni de développement excessif de feuillage, et donc pas de nécessité de vendange verte... ou d'effeuillage (Dommage pour les adeptes de Brassens). La vendange est manuelle, quand le raisin est mûr, rangée par rangée si nécessaire. Il y a quand même une opération qui reste identique à la viticulture classique : la taille !

C'est alors que le terroir du grand cru Frankstein, une rude arène granitique, peut vraiment s'exprimer. Mais ce sol, pauvre s'il en est, était couvert de différentes fleurs, abritait des

insectes variés, signe de bonne santé du sol. Comme le dit Florian : Un bon vin se fait à partir de raisins mûrs, produits par une vigne poussant sur un sol sain ... Qu'importe s'il faut un peu plus de temps pour soigner la vigne, si le rendement est faible, l'essentiel est de mettre en valeur, de sublimer le potentiel de la nature.

Sublimer le potentiel de la nature ? Voire ! C'est tout vu, si l'on en croit le résultat de la dégustation. Sagement assis dans la cour de l'exploitation, les philomathes ont comparé les terroirs, les cépages, sous la direction bienveillante de Florian. Les vins de la famille Beck-Hartweg sont à la fois rudes comme le terroir, fins, aromatiques, sans excès de sucre, bref, comme la cité, de vrais vins de connaisseurs ... Les philomathes les ont plébiscités, si j'en crois les arrières de voitures qui se rapprochaient du sol ! Mais il faut dire que la visite de la cave en a surpris plus d'un : Des futs de taille moyenne, anciens, culottés, en bois, permettent de transformer la récolte, à l'ancienne, ou plutôt mieux qu'à l'ancienne car à la tradition s'est ajouté la connaissance.

Le temps est alors venu pour les chauffeurs (ou leurs épouses !) de reprendre le volant, pour aller à la Huenelmuhle. Quelques pichets de pinot et de riesling, une carpe frite délectable comme la salade de pomme de terre et les frites qui l'accompagnaient, que faut-il de plus pour être heureux entre amis ? Yvette, Florian, et Michel ont continué en souriant de nous passer le message : On peut faire toujours mieux, il suffit de le vouloir, en restant proche de la nature!

Jean-Pierre Lambert



Photo D. Zachary