



Une dégustation de  
Véronique Raisin

# ALSACE GRAND CRU ZOTZENBERG

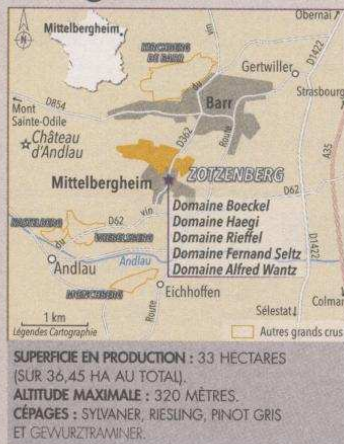
## LA REVANCHE DU SYLVANER

Fief du sylvaner, le Zotzenberg étale ses coteaux marno-calcaires au-dessus de Mittelbergheim. Un brin austères dans leur jeunesse, ces vins racés se révèlent fins et généreux avec le temps.



TERRE BÉNIE. Sur ces coteaux orientés sud et sud-est, le sylvaner, le mal-aimé des cépages alsaciens, a trouvé une terre où il peut enfin prouver qu'il a sa place parmi les grands crus d'Alsace.

### Le vignoble



**L**es vigneron surnomment "Zotz" (prononcez tsott). Le Zotzenberg de Mittelbergheim est un grand cru original, l'un des seuls en Alsace, avec l'Altenberg de Bergheim, à autoriser le sylvaner. Maudit, banni des hauts rangs, ce cépage pourtant robuste, facile à travailler et peu sensible à la pourriture renferme sous sa grosse pellicule une chair juteuse et savoureuse qui a fait la renommée des lieux depuis le XIX<sup>e</sup> siècle.

Le vignoble domine le village, à flanc de colline, formant un vallon dans les contreforts sud du mont Sainte Odile, face à la vallée d'Andlau et de son château. Les sols variés sont composés de marnes et de calcaires jurassiques, de grès vosgiens, ainsi que

de conglomérats de l'Oligocène. Abrisés des vents du nord et des pluies d'ouest par les collines sous-vosgiennes, riesling, pinot gris, gewurztraminer et sylvaner, orientés sud et sud-est, bénéficient d'un climat continental favorable. On trouve aussi au milieu du coteau une veine ferrugineuse plantée de gewurztraminer et de pinot noir.

#### Un classement obtenu au forceps

Le sylvaner, qui occupe 40 % des surfaces du grand cru Zotzenberg, est le plus souvent issu de vignes plantées dans les années 70. À la dégustation, sa parenté avec le riesling est parfois confondante, en raison de son acidité et de sa profondeur. Pour cela, les rendements (autour de 60 hl/ha) jouent un rôle fondamental. Et pourtant, cette accession du sylvaner au rang de grand cru n'était pas gagnée d'avance. En 1992, lors du classement en grand cru du Zotzenberg, le sylvaner a été purement écarté, avant d'être réintégré en 2005 !

Derrière les querelles juridiques, c'est la pugnacité de tout un village qui s'est exprimée, et l'opiniâtreté de ses protecteurs a fini par payer. Loin de se cantonner à un rôle de figurant, le sylvaner a acquis ici ses lettres de noblesse. Souvent plus austère, moins expressif de prime abord que ses pairs, il faut lui laisser trois ou quatre ans pour exprimer toute sa finesse.

Les rieslings sont bien structurés, les pinots gris et gewurztraminers plus exubérants, bien plus que leurs voisins du grand cru Wiebelsberg. Tous inspirent la convivialité et vous invitent à passer à table.

La dégustation s'est déroulée le 4 octobre 2011 à Colmar. Elle a rassemblé 32 échantillons des millésimes entre 1998 et 2010.

## NOTRE COUP DE CŒUR À ZOTZENBERG

■ **DOMAINE BOECKEL**  
**THOMAS ET JEAN-DANIEL BOECKEL**  
**(MITTELBERGHEIM)**  
EN CONVERSION "BIO"

Les frères Boeckel gèrent 21 hectares de vignes, dont trois sur le Zotzenberg, en partie en conversion "bio". 2013 sera le premier millésime certifié. La plupart du temps, leurs vins sont vinifiés en secs. Ils conjuguent finesse et ampleur avec précision. Taillés pour la garde, ils bénéficient de longs élevages. Le gewurztraminer 2008 (14,5/20 - 13,30 €) est gras, de bon volume, avec une fine acidité. On le retrouvera dans vingt ans, sur des notes de truffe blanche et une belle énergie. Le sylvaner 2008 (16/20 - 13,30 €) est filant comme de l'eau de roche, prolongé par une finale de grande envergure. Le pinot gris 2010 (15/20 - 13,30 €), avec 15 grammes de sucre résiduel, dévoile le même dynamisme, très digeste. Les millésimes antérieurs sont autant de bonheurs permettant de savourer des vins aboutis. Signalons aussi de fameux créments (un quart de la production), notamment un auxerrois (7,70 €), un chardonnay extra brut (10 €), et un pinot noir Terres Rouges parfaitement réussi.

