

Les Grandes Maisons d'Alsace

Replacer le vin d'Alsace au centre de la restauration alsacienne

Nouveau logo, nouvelle plaquette, nouvelles actions de communication : le groupe des producteurs-négociants en vins d'Alsace, rebaptisé Les Grandes Maisons d'Alsace, donne rendez-vous aux restaurateurs et aux amateurs de vins d'Alsace à travers des dîners gastronomiques tournants en Alsace, dans des restaurants réputés pour leur carte des vins. Le 2 novembre, c'est au Restaurant de la Gare à Guewenheim qu'aura lieu l'événement.

C'est heureux pour le vignoble, un groupe de 32 producteurs-négociants en vins d'Alsace s'est fédéré autour d'un même projet de communication ambitieux et «porteur d'image valorisante»: des dîners gastronomiques d'exception en présence des producteurs-négociants et du sommelier Pascal Leonetti. «Il fallait booster la maison, déjà se faire connaître en Alsace», introduit Pierre Heydt-Trimbach, président des Grandes Maisons d'Alsace, c'est la nouvelle dénomination des producteurs-négociants en vins d'Alsace.

Il s'inscrit dans un mouvement général de constitution de groupes professionnels dans le vignoble alsacien (ACT, DIVINES, Jeunes vigneronns du Synvira) qui unissent leurs forces pour porter haut les couleurs du vin d'Alsace. Avec une certitude: «Globalement la qualité des grands vins d'Alsace est actuellement sous-valorisée», constate Pierre Heydt-Trimbach. Le groupe a confié au sommelier Pascal Leonetti le soin de «redonner aux vins d'Alsace des



L'action vise entre autres à replacer le vin d'Alsace au centre de la restauration alsacienne.

lettres de noblesse» à la hauteur des accords gastronomiques qui seront proposés dans ces «dîners d'exception avec Les Grandes Maisons d'Alsace».

Une formule gastronomique à prix attractif

La formule de chaque soirée a de quoi séduire: un grand restaurant choisi pour les efforts qu'il consacre à sa carte des vins, un repas gastronomique, et à chaque fois quatre Grandes Maisons d'Alsace repré-

sentées pour commenter leurs vins et les commentaires didactiques du sommelier pour les accords. Le tout pour 50 euros. A ce tarif-là, cet événement gastronomique va jouer à guichets fermés... «Nous visons aussi les jeunes générations, et c'est un plaisir de rendre accessibles certaines cuvées à ces occasions», ajoute Laure Adam, membre du groupe. Un premier dîner de lancement s'est déroulé à la Taverne Alsacienne du chef Jean-Philippe Guggenbuhl, à Ingersheim. Les producteurs-négociants ne cachent pas non plus leur ambition de «faire du lobbying auprès des restaurateurs», locaux dans un premier temps, car «combien de fois je vais dans des restaurants où les sommeliers nous proposent autre chose que le vin d'Alsace», déplore Pierre Heydt-Trimbach. «Même les Alsaciens de Strasbourg et de Mulhouse ne connaissent pas les vins d'Alsace», confirme Pascal Leonetti pour qui, Strasbourg notamment «devrait être une évidence pour le vignoble». Et globalement, «les Alsaciens n'ont pas conscience des trésors qu'il y a dans leur région. Collectivement, il y a quelque chose à faire régionalement», observe Jacques Cattin Jr.

S'inscrire dans la durée

Puis la formule de ces dîners d'exception avec Les Grandes Maisons d'Alsace devrait s'exporter dans d'autres villes, Paris, New-York...: «On souhaite prendre le temps avant de monter en puissance, mais notre action s'inscrit dans la durée, il s'agit de faire parler de nous, de créer de l'émulation», explique la secrétaire générale du groupe des Grandes Maisons d'Alsace, Marie-Paule Sturm-Gilardoni. Qui ne fait pas mystère de formuler le vœu que d'autres groupes professionnels constitués du vignoble fassent de même.

Quant au groupe des Grandes Maisons d'Alsace, il dispose d'un nouveau logo, d'une nouvelle plaquette, il projette également d'autres manifestations d'envergure. «Il y a un sentiment d'appartenance à une famille professionnelle. Cette initiative du groupe communication marque la volonté forte de promouvoir les vins d'Alsace dans une démarche humble et généreuse», explique Jacques Cattin Jr.

DL

Recruter, fédérer

Si cette opération pédagogique auprès des restaurateurs et du grand public impulse une nouvelle dynamique portuse de prestige au bénéfice de l'ensemble de la filière des vins d'Alsace, les producteurs-négociants fondent aussi l'espoir de fédérer plus largement de nouvelles recrues dans leur famille professionnelle: «Le vignoble se différencie davantage aujourd'hui par le type de viticulture que par les structures juridiques. Avec d'un côté des vins premium et de l'autre des vins massifiés», observe Étienne Sipp. D'ailleurs, de nombreuses entreprises de récoltant-manipulant disposent à côté d'une structure de négoce. Sur le plan des vins et des pratiques, il n'y a pas de différence avec Les Grandes Maisons d'Alsace. «Il y a simplement des négociants par opportunité et nécessité, et des négociants assumés», estime Pierre Heydt-Trimbach, qui rappelle le fil de l'histoire qui se répète. «À un moment donné de leur histoire, nos maisons de production ont eu une commercialisation efficace et performante, et il a fallu acheter du vin.»

La voie du terroir

Mais aujourd'hui, tout de même, Les Grandes Maisons d'Alsace accompagnent une mutation profonde qui s'opère, visible à la simple lecture des vins accordés aux mets qui seront proposés le 2 novembre au Restaurant de la Gare à Guewenheim. Magnum «pure roche» riesling 2013 Jacques Cattin, Osterberg 2013 Louis Sipp, pinot noir Steinbach 2013 Jacques Cattin, pinot gris Letzenberg 2015 Jean-Baptiste Adam, grand cru Schoenenbourg riesling 2000 Dopff & Irion, Château de Riquewihr. Très souvent le terroir, qu'il soit en cru reconnu par l'Inao ou en devenir, est mis en avant. «C'est ce qui m'intéresse, c'est-à-dire de mettre en exergue la singularité de chaque vin par le terroir. C'est ce qui me fait vibrer de montrer la nature du sol par le vin», affirme Pascal Leonetti, dont les propos ne sont pas démentis par le tour de table. Les Grandes Maisons d'Alsace vont afficher leurs terroirs comme porte-étendard des vins d'Alsace. Et elles disposent pour se faire, pour la plupart, d'œnologie permettant de mettre en valeur et de comprendre l'influence des terroirs.



Les terroirs et les cuvées de renommée seront fortement mis en avant dans ces dîners gastronomiques. © DR

Suzukii, cicadelle, etc.

Un colloque transfrontalier le 9 novembre

Divers instituts de recherche s'associent pour un colloque transfrontalier, le 9 novembre prochain à la Maison de l'agriculture à Sainte-Croix-en-Plaine, sur l'état des connaissances en bioagresseurs (drosophile *suzukii*, cicadelle, etc.), leur développement et leur lutte. Des résultats d'essais seront aussi présentés.

De nombreux spécialistes de 30 organismes de recherche et du Conseil du Rhin supérieur se sont réunis pour étudier plus précisément les nouvelles espèces invasives et pour développer des mesures de maîtrise efficaces. Outre la *Drosophila suzukii* déjà bien établie, d'autres bioagresseurs moins connus sont étudiés, comme, la punaise diabolique, *Halyomorpha halys*. À la fin du projet, des recommandations concrètes de lutte intégrée spécifiques aux cultures devaient être disponibles pour la pratique. L'arrivée

de la cicadelle vectrice sur vigne de la flavescence dorée, l'an dernier en Alsace, a montré combien importaient la coopération transfrontalière ainsi que le soutien du programme européen Interreg V Rhin supérieur: toutes les informations pertinentes ont en effet pu être diffusées très rapidement par le réseau du projet à tous les partenaires viticoles. Les premiers résultats de ce projet seront exposés le 9 novembre dans un colloque qui se tiendra à la Chambre d'agriculture à Sainte-Croix-en-Plaine. Au programme:

- 9h30: accueil, Laurent Wendlinger, président de la Chambre d'agriculture d'Alsace; introduction, Dr Michael Glas, LTZ Augustenberg; modération, Hervé Clinkspoor, Chambre régionale d'agriculture Grand Est (Crage)
- 10 h: quatre nouveaux insectes nuisibles en arboriculture et viticulture

dans la vallée du Rhin supérieur, Werner Dahlbender, DLR Rheinfalz, et Dr Olaf Zimmermann, LTZ Augustenberg

- 10h35: lutte contre la sharka en arboriculture, Hervé Bentz, Verexal
- 11h30: l'enroulement viral de la vigne transmise par les cochenilles, Dr Étienne Herrbach, Inra, et Dr Christoph Hoffmann, JKI
- 12h10: flavescence dorée, quelles menaces pour les vignes de la région du Rhin supérieur? Dr Michael Maixner, JKI, et Dr Xavier Foissac, Inra
- 13 h: pause déjeuner
- 14h15: la drosophile *suzukii*, introduction, Doris Betz, LTZ Augustenberg; influence du paysage et des variétés, modération, Dr Kirsten Köppler, LTZ Augustenberg; effet du paysage et du cépage sur *Drosophila*

suzukii dans deux cas d'études, vignobles aquitain et alsacien, Delphine Binet et Lionel Delbac, Inra; effet des structures de bordure comme les ronces dans le vignoble, Lisa Weißinger, WBI; préférences parmi les cépages, résumé sur quatre ans, Dr Sibylle Stöckli, Dr Fabian Cahenzli, Dr Claudia Daniel, FIBL, Dr Michael Breuer, WBI; nouveaux résultats sur la sensibilité de variétés de prunes et de cerises, Doris Betz, LTZ Augustenberg; rôle des habitats et plantes hôtes sauvages sur l'évolution de l'infestation en arboriculture et viticulture, Stefanie Alexander, DLR Rheinfalz, Dr Astrid Eben, JKI; essais de lutte et d'efficacité, modération, Uwe Harzer, DLR Rheinfalz; résultats actuels de l'efficacité de matières phytosanitaires minérales et chimiques, Uwe

Harzer, DLR Rheinfalz; résultats sur les mûres de variantes de chaux sans et avec additifs, Dr Kirsten Köppler, LTZ Augustenberg; résultats de deux années d'essais de lutte sur vigne avec des produits minéraux, Marie-Noëlle Lauer, Jérôme Attard, CAA; utilisation de kaolin sur cerises d'industrie et essais de nettoyage post-récolte, Urs Weingartner, LZ Ebenrain; essais dans la pratique sur cerises et quetsches, Daniel Schnegg, LZ Liebegg

• 16h45: conclusion, Didier Pettermann, président du Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace.

DL

Contact: www.clinkspoor@grandest.chambagri.fr, tél.: 0 (033) 389/792765. Participation: 25 €.