

## **Vendanges** Les bonnes pratiques pour la production de grands vins

**Pour améliorer encore la qualité de leurs vins, les vigneronns n'hésitent pas à investir dans de nouveaux équipements. C'est le cas de Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhofer à Scherwiller.**

Les rafles tombent à l'arrière du nouvel égrappoir. Aux pédicelles ne restent que de rares baies vertes, voire desséchées. Les bons grains partent vers la cuve de fermentation... « *C'est une Troxler. Elle est fermée pour éviter le risque d'une oxydation...* », explique Jean-Paul Schmitt, le vigneron.

Hier, à la Huhnelmuhle à Scherwiller, Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhofer, son associé,

surveillaient leur nouvelle installation. Les vibrations dégagent les baies mûres des rafles. « *L'axe central vibre en même temps que le reste. C'est comme si on secouait la grappe. De ce fait, les baies plus légères ou atteintes de pourriture sèche ne tombent pas avec le reste de la vendange...* ». Avec la nouvelle pompe, il s'agit d'un investissement de 18 000 €. L'égrappoir « Rotovib » en question a été primé lors de la récente Foire aux vins de Colmar.

Cette acquisition, notent les vigneronns enthousiastes, s'inscrit dans l'ensemble d'une démarche.

En effet, le domaine s'est lancé dans la production de raisin bio. Il précise ses pratiques. L'ébourgeonnage strict permet de maîtriser le rendement. Les veilles feuilles sont coupées côté soleil levant pour faciliter la maturation des baies et diminuer les risques



Le nouvel égrappoir permet un tri efficace des baies qui restent intactes. Les rafles sont évacuées.

Photos DRZ



Jean-Paul Schmitt a présenté le fruit de la récolte dernière.

de maladies cryptogamiques. Les vigneronns vérifient aussi la position des grappes pour éviter qu'elles se touchent. « *Cette année, les grappes en retard ont été coupées pour arriver à une date de vendange avec des raisins sains et mûrs* », ajoutent-ils.

Ils comptent ainsi améliorer encore la qualité du raisin utilisé pour leur production de vin rouge.

Ils portent la même attention à la vinification. Le vin sera élevé en barriques qui, pour plus d'un tiers d'entre elles, sont neuves.

Le domaine comme d'ailleurs bien d'autres à travers le vignoble alsacien, voit ses efforts récompensés.

Hier, à la Huhnelmuhle, autour d'un verre d'un vin mis en bouteille il y a quelques jours, Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhofer avaient des raisons d'être fiers. Leur pinot noir 2008 retiendra l'attention en raison de sa finesse, de ses arômes de fruits rouges, des notes de torréfaction, de vanille...

Le Grand guide des vins de France 2010 a référencé les produits

du domaine. Le guide des vins de l'Américain Robert Parker s'est lui aussi intéressé aux viticulteurs de Scherwiller.

### **Le granite du Rittersberg**

Jean-Paul Schmitt a repris l'entreprise familiale en 1993. Il exploite 8 ha de vigne quasiment d'un seul tenant dans le Rittersberg, un terroir granitique. « *Nous y menons une politique de grand cru. Notre rendement moyen n'excède pas 45 à 50 hl/ha. La vigne a, en moyenne, une*

*trentaine d'années. Les plus anciennes ont 70 ans. Nous produisons 45 000 bouteilles par an...* », confient les vigneronns.

Mardi et mercredi, ils ont vendangé leurs 80 ares de pinot noir. « *D'ici 3 ans, nous en aurons 1,30 ha. Notre perspective : un rendement entre 35 et 40 hl/ha. Nous avons planté des sélections bourguignonnes* ».

Pour la récolte 2009, ils ont déjà récolté leur muscat. Ils poursuivront la semaine prochaine avec les rieslings.

Denis Ritzenthaler