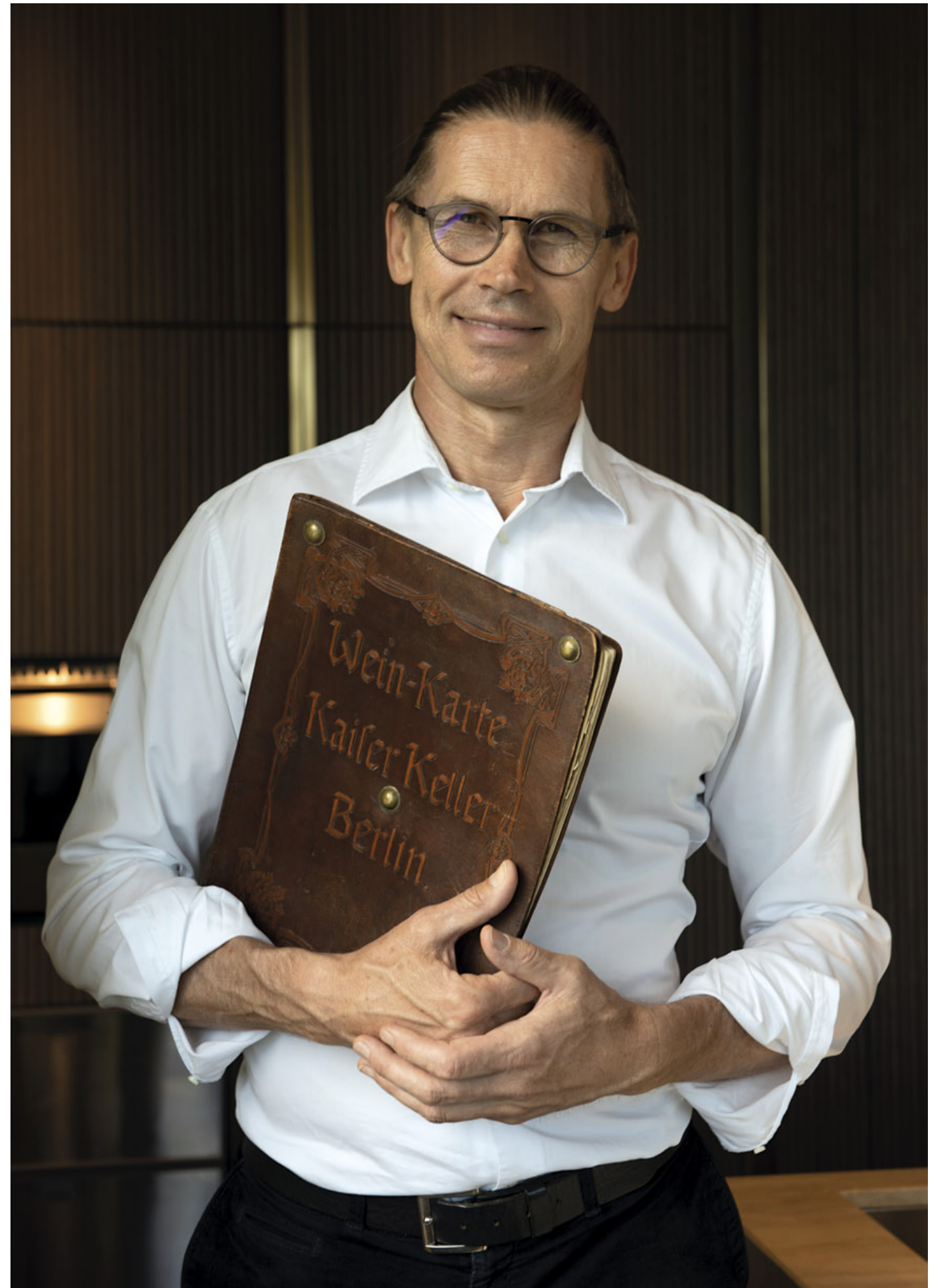


## UN MAÎTRE DU RIESLING VAN VOLXEM

C'est un domaine qui fit parmi les plus riches heures de la vente de Trèves, un vin prisé des cours d'Europe au XIX<sup>e</sup> qui le plaçaient au sommet, devant ceux de la Moselle voisine. Sur les coteaux escarpés et vertigineux de la Sarre, Roman

Niewodniczanski a rendu à Van Volxem son statut d'icône. Ses rieslings à l'extraordinaire potentiel de garde possèdent une qualité supplémentaire : ils sont abordables pour l'amateur. Reportage à Wiltingen.

PAR BIRTE JANTZEN PHOTOS JON WYAND





Dans des cuves inox empilées façon nid d'abeilles dorment des vins taillés pour la garde qui ne seront dévoilés et mis en marché qu'au bout de 10 à 15 ans de vieillissement.



LE SCHISTE DÉVONIEN, ROCHE FRIABLE DE 400 MILLIONS D'ANNÉES, EST OMNIPRÉSENT. CES SOLS TRÈS PAUVRES FORMENT UN TERROIR D'EXCELLENCE POUR LE RIESLING.

C'est un panorama immuable où même le temps semble ralentir et s'écouler différemment. Nous sommes à deux pas de la frontière luxembourgeoise. La rivière Sarre se jette dans la Moselle, en amont de Trèves, une ville chargée d'Histoire fondée à l'époque des Romains. Ce sont eux qui, au III<sup>e</sup> siècle après J.-C., plantent les premières parcelles de vigne dans la vallée de la Sarre. Remontant le cours de la rivière sur une bonne vingtaine de kilomètres, le vignoble, découpé en climats et en crus à l'image de la Bourgogne, joue les équilibristes et s'accroche à des pentes vertigineuses de part et d'autre de la rive. La vigne est quasiment exclusivement exposée sud-sud-ouest, offrant des points de vue extraordinaires sur un paysage vallonné et bucolique, ponctué de champs, de bosquets, de prairies et

de forêts, mais aussi sur le fleuve qui creuse des serpentins dans le massif schisteux rhénan.

Tout semble figé dans les siècles passés lorsque, au détour d'un virage, on fait face à un bâtiment ultra-contemporain. Nous avons atteint notre destination : Van Volxem. Roman Niewodniczanski, qui a racheté le domaine à la famille éponyme en l'an 2000, n'a pas hésité à casser les codes. Ce grand blond qui attache sa crinière en queue-de-cheval est non seulement doté d'une énergie inépuisable mais aussi d'une vision prolifique. Au bout de sept années seulement sous son magistère, Van Volxem a rejoint le VDP (Verband Deutscher Prädikatswinzer), un groupement de près de 200 propriétés constituant l'élite viticole allemande. Fort de son succès, le domaine s'agrandit et les bâtiments historiques deviennent trop exigus. C'est là que Roman décide de rompre avec l'architecture tradition-

nelle mosellane pour donner naissance à ce monolithe pourvu d'immenses fenêtres panoramiques sur le vignoble. « *Je voulais un lieu qui représente la personnalité de nos vins et de nos terroirs !* » Traduction : nuancé, minéral, épuré, tectonique. Il désirait également une architecture pionnière en matière de standards environnementaux. « *Avec le réchauffement climatique, les bâtiments historiques ne correspondaient plus à nos besoins, alors nous avons construit une nouvelle cave en y intégrant une technologie de pointe qui nous permet de nous passer des systèmes de combustion.* » Inaugurée en 2019 et conçue pour rendre le domaine écologiquement, économiquement et socialement viable sur le très long terme, la nouvelle cave permet de simplifier le travail et la logistique tout en visant une empreinte carbone neutre. Une installation photovoltaïque cachée sur le toit produit l'essentiel de l'électricité, le



OUTRE LES MEILLEURS GRANDS CRUS, VAN VOLXEM CULTIVE UNE PARTICULARITÉ : LE WILTINGER GOTTESFUSS, DE VIEILLES VIGNES DE 130 ANS D'ÂGE FRANCHES DE PIED.

chauffage provient d'un système de géothermie et la façade en pierre respire de façon autonome.

Les débuts furent pourtant tout sauf simples. Issu d'une grande famille de brasseurs, Roman Niewodniczanski aurait pu faire carrière dans l'entreprise familiale, le Bitburger Brewery Group, aux côtés de ses deux frères. Il a préféré faire le pas de côté, composer son histoire. « Dans ma famille, la connaissance, l'assiduité et le pragmatisme sont depuis toujours le moteur pour entreprendre. Quand j'étais petit, mes parents travaillaient sept jours sur sept. L'amour de l'effort est inscrit dans notre ADN. Pourtant je n'étais pas très bon à l'école et j'avais beaucoup de mal avec cette obligation de réussite. J'ai même fait l'école buissonnière... Le vrai mouton noir de la famille ! Le déclic est venu avec mes études universitaires.

*J'ai décidé de devenir vigneron, rien ne pouvait plus me détourner de cette ambition-là. »*

En investissant dans la Sarre, Roman a vu et visé juste. Prolongement naturel du vignoble mosellan, le schiste dévonien y est omniprésent. Cette roche friable vieille de 400 millions d'années varie d'une parcelle à l'autre, passant du gris au bleu, du brun au rougeâtre. On y trouve par endroits de fortes proportions de pierre, parfois de l'argile et même de la roche volcanique. Ces sols très pauvres forment un terroir d'excellence pour le riesling, capable d'exprimer les moindres variations du cépage. Dans cette région viticole, la plus fraîche d'Allemagne, l'exposition sud-sud-ouest offre un ensoleillement idéal et le sol chauffé par le soleil restitue durant la nuit la chaleur emmagasinée. Un avantage notable lorsque l'on sait que l'altitude du vignoble, courant jusqu'à 340 mètres, peut entraîner

une température plus basse que sur les rives de la Moselle. La phase de maturation du raisin s'en trouve prolongée, jusqu'à 140 jours. Un challenge non négligeable qui impose de ne cultiver que les parcelles les mieux exposées. Résultat : même parfaitement mûr, le riesling préserve son acidité naturelle et un sage taux d'alcool. Les vins conservent une extraordinaire finesse tout en développant un fort potentiel de vieillissement.

Ce sont précisément ces qualités qui ont fait des blancs secs de la Sarre des vins très recherchés dans l'Europe des années 1880 à 1930. Ils sont alors vendus nettement plus chers que les vins de la Moselle voisine et surpassent même les plus grands crus bordelais. Van Volxem, dont les origines remontent au temps des Romains, est alors au sommet de l'élite viticole et ses flacons brillent sur les cartes des meilleurs établissements. La crise économique puis (Suite page 137)



Avec une impressionnante variété de climats sur les pentes vertigineuses de la vallée de la Sarre, la gamme montre une grande diversité d'expressions autour du riesling. Ce cépage qui, tout comme le pinot noir, exprime à nul autre pareil les multiples et subtiles variations d'un lieu est ici nuancé, précis, ciselé, pur mais toujours d'une grande buvabilité. Il est à noter que, bien que produits dans la vallée de la Sarre, les vins sont depuis 2007 associés à la région viticole Moselle - une simplification administrative qui ne rend pas forcément justice aux particularités des vins de la Sarre.

### Weissburgunder 2021 (sec)

Planté pour la première fois dans le vignoble de la Sarre, ce pinot blanc met d'office la barre haute. Loin du standard passe-partout, il se révèle aromatique et équilibré, au fruit parfaitement mûr et d'une buvabilité exemplaire.

Un beau vin de partage qui permet de découvrir la Sarre sous un angle original.

### Saar Riesling 2020 (sec)

Si au nez il dévoile des notes d'herbes aromatiques et de zestes de citron, en bouche il se montre frais, salin, tendu et fondant à la fois. Un riesling comme on les aime, équilibré et rafraîchissant.

### Saar Riesling 2017 (sec)

Dans ce millésime plutôt frais, le riesling se montre nuancé et ancré. Avec ses fines notes beurrées, salines et d'herbes aromatiques, il déploie un caractère rafraîchissant et expressif à la fois.

Complété par une touche florale et une fine amertume en finale, il se prêtera à merveille au jeu des accords mets et vins.

### Wiltinger Riesling 2021 (Ortswein - sec)

Encore timide, il a besoin d'un passage en carafe pour s'ouvrir. Mais une fois la conversation engagée se dévoile un vin minéral et précis, aux notes de sauge et de verveine citronnée, de pêche et de brugnon doublées d'une touche d'ananas confit. Voilà un riesling « village » de compétition!

### Kanzemer Riesling 2021 (Ortswein - sec)

Issu d'un sol volcanique, c'est un riesling « village » posé, salin et droit. Aux arômes de zestes d'agrumes et de pomelo se joint une touche fumée et légèrement herbacée. Avec son énergie plutôt enracinée et ses notes finement réductives, il ne pourrait pas mieux signer son terroir.

### Alte Reben 2016 Riesling (sec)

Un riesling, issu d'une vieille vigne dont certains pieds ont 120 ans. Sa fougue s'est assagie pour laisser place à une sagesse aromatique qui signe le terroir de schiste et un fruit parfaitement mûr. Agrumes et notes florales sont rejoints par une touche de zeste d'orange et des herbes aromatiques. Un vin parfaitement épanoui, à boire ou à garder encore un peu en cave.

### Volz GG 2019 Riesling (Grosses Gewächs - sec)

Grand cru remarquable, Volz se situe juste à côté du fameux Scharzhofberg. Plutôt timide au nez, en bouche il associe l'ampleur à la légèreté, se montre complexe et filigrane avec beaucoup de finesse et d'esprit. Les notes d'agrumes, de zeste d'orange, florales et d'herbes aromatiques ne sont que les prémices d'une grande complexité qui se construira à travers la garde. La finale légèrement poivrée est typique de ce terroir d'exception.

### Gottesfuss Alte Reben GG 2016 Riesling (Grosses Gewächs - sec)

Vieille vigne de 130 ans et toujours franche de pied, le Gottesfuss - littéralement « pied de dieu » - est classé grand cru à juste titre. Ici le riesling prend une dimension lumineuse, il est minéral et rafraîchissant, avec une histoire aromatique qui a tout juste commencé à s'écrire. Un blanc tout en pureté d'expression, profondeur et précision. Absolument superbe.

### Geisberg Riesling Kabinett 2021 (doux)

Un Kabinett enrobant, léger et juteux, dont la fine douceur est parfaitement équilibrée par une superbe fraîcheur. Avec ses arômes de jus d'orange frais, de fruit mûr, de brugnon et d'herbes aromatiques, ce blanc encore très jeune gagnera en complexité avec quelques années de garde supplémentaires. À moins qu'on décide de succomber à son charme insouciant dès maintenant.

### Goldberg Spätlese 2017 Riesling (doux)

Vendange tardive, ce vin généreux montre habilement à quel point bonheur et sucre résiduel sont faits pour s'entendre. Bien équilibré grâce à sa grande fraîcheur, il exprime zestes d'agrumes, notes fumées, fruits secs, clafoutis à l'abricot, verveine citron et mélisse. C'est un marathonien qui évoluera avec grâce pendant plusieurs décennies.

### Altenberg Auslese 2018 Riesling Alte Reben (doux)

Vendange sélective dans un millésime chaud, sa douceur est parfaitement équilibrée par une fraîcheur fondante exemplaire. C'est un vin intense et léger à la fois qui joue sur les nuances tout en affichant un toucher de bouche enrobé et ample. Compote d'abricot, mirabelle,



zeste d'orange, fruit confit et notes de pain d'épices lui donnent une allure folle. Encore très jeune, il évoluera pendant les décennies à venir.

### Gottesfuss Trockenbeerenauslese 2018 Riesling (doux)

Un charmeur en puissance. Issu de grains de raisins passerillés et botrytisés, c'est une rareté qui n'est pas produite tous les ans. D'une grande fraîcheur et d'une douce tendresse, il convoque pain d'épices, abricots secs, raisins de Corinthe, caramel mou, pâte de fruit et notes légèrement salines et poivrées. C'est un vin élégant et voluptueux à la fois, désaltérant malgré sa douceur qui, en vieillissant, gagnera encore en relief et complexité. Sublime! / BIRTE JANTZEN



UNE ATTENTION PARTICULIÈRE EST PORTÉE À LA DIVERSITÉ GÉNÉTIQUE ET À LA SÉLECTION MASSALE POUR REMPLACER LES PIEDS MANQUANTS OU REPLANTER.

la Seconde Guerre mondiale mettront fin à cet âge d'or et le vignoble de la Sarre tombera peu à peu en désuétude. Certains grands crus seront même abandonnés à leur sort et oubliés. C'est l'heure de la nuit noire pour des terroirs pourtant exceptionnels, à commencer par le fameux Scharzhofberg près de Wiltingen, grand cru iconique s'il en est (porté notamment par le célèbre vigneron Egon Müller, lire notre grand reportage dans le numéro 13 de *Vigneron*, ndlr).

**L**e vignoble de la Sarre se compose aujourd'hui d'environ 800 hectares de pentes raides plantées à 80 % en riesling. Lorsqu'il reprend Van Volxem, Roman le porte en deux décennies à près de 100 hectares de vignes (95 % riesling et 5 % pinot blanc). Les parcelles se répartissent sur les meilleurs grands crus : Scharzhofberg, Bockstein, Geisberg, Goldberg ou encore Altenberg.

Avec une particularité : le Wiltinger Gottesfuss (« pied de Dieu »), une parcelle de vieilles vignes de 130 ans d'âge, entièrement franches de pied. Un autre grand cru passionné Roman Niewodniczanski : Ockfener Geisberg. En se plongeant dans de vieux documents, ce fêru d'Histoire en a retrouvé mention à l'état de friche dans les années 1970. La dégustation d'un riesling 1964 Ockfener Geisberg a achevé de le convaincre d'acquiescer 12 hectares au cœur du cru. En 2016, forêt et friches y laissaient enfin place à la vigne. Il faudra encore patienter quelques années pour en goûter à nouveau les fruits...

Avec le même profond respect, une attention particulière est portée à la diversité génétique et à la sélection massale pour remplacer les pieds manquants ou replanter. « C'est l'un des piliers fondamentaux de la qualité de nos vins ! » insiste Roman. L'âge moyen de la vigne

– 35 ans – n'a rien d'exceptionnel, mais ce qui étonne dans certaines parcelles est le mélange impromptu de vignes greffées et non greffées. En pointant du doigt l'un de ces pieds aux bois fins, Roman explique : « Ici, la vigne n'est pas très vigoureuse, c'est un franc de pied. On le reconnaît à sa croissance assez alléguée. » Une haute densité de plantation permet de réguler les rendements et de contrebalancer la vigueur, tout en obligeant la vigne à s'enraciner profondément dans la roche friable. « Nous laissons autant de feuilles sur les vignes que possible car chaque rognage provoque une réaction physiologique. Quand on coupe le sarment, a priori la grappe se mettra à grossir. Mais si on laisse pousser le sarment et on ne fait que le tresser, la grappe restera petite. Pour le coup, cette année nous avons tressé près de 40 hectares sur les 100... Il y a moins de rendement mais une meilleure qualité car les arômes et



CE FÉRU D'HISTOIRE A REDONNÉ LEUR LUSTRE AUX CRUS DE LA SARRE QUI AU XIX<sup>e</sup> FURENT PLUS RECHERCHÉS ENCORE QUE CEUX DE LA MOSELLE VOISINE.

*la structure ne sont pas dans la pulpe du raisin mais dans sa peau ! » Sur ces pentes abruptes, le travail à la vigne se fait en grande partie manuellement : « Tous les ans nous apportons autour de 35 000 m<sup>3</sup> de matière organique à la vigne. Avec l'enherbement et le mulch, cela nous permet de garder le sol frais et humide, de prévenir l'érosion. Nous avons une responsabilité envers les générations futures. Donc nous prenons soin de nos vignes et de nos parcelles. » Il va sans dire qu'herbicides et insecticides sont ici proscrits.*

**F**idèle à sa vision, Roman Niewodniczanski produit une impressionnante gamme dont chaque vin, du moins cher au plus prestigieux, bénéficie de la même attention, de la vigne à la cave. Là, ce jusqu'au-boutiste a fait adapter la forme des cuves, foudres et tonneaux : « Le ton-

*neau mosellan classique est rond et contient 1 000 litres. Cette unité a été introduite par les Romains : deux bœufs devaient être capables de le tirer en montant une pente. C'est aussi la forme qui a fait ses preuves lors des ventes à Trèves et ce jusque dans les années 1950. Mais en réalité, ce n'est pas un tonneau pour l'élevage des vins mais pour la vente aux enchères ! En travaillant avec, on s'est vite rendu compte que la surface d'oxydation était trop élevée. Alors nous avons changé pour des foudres ovales de 2 000 à 5 000 litres. Ils présentent également l'avantage de réduire le contact entre le vin et les lies fines. C'est important lorsque l'on recherche un style tendu, aérien, précis, tout en finesse. » L'utilisation du bois n'est pas une religion. On ne sera donc pas étonné de trouver, à côté des foudres, des cuves en inox et des barriques. « Aucun dogmatisme ! En cave, la flexibilité est le maître mot pour*

*accompagner la personnalité de chaque millésime et de chaque parcelle. » Le travail y est dépouillé de ses artifices : pas de désacidification, de bentonite, d'enzymes mais une fermentation à 100 % en levures indigènes. « On rend ainsi hommage à la dimension artisanale du métier de vigneron. »*

Devant une série de petites cuves inox couchées à l'horizontale façon nid d'abeilles, Roman prend soudainement un air mystérieux, espiègle. Ici dorment des vins taillés pour la garde qui ne seront vendus qu'au bout de dix ou quinze années de vieillissement. « Quand on consulte les anciennes cartes, on se rend compte que les vins les plus prestigieux de la Moselle n'étaient vendus qu'au bout de dix, vingt, voire trente années de garde. Il nous faut réapprendre la patience. » Et c'est ainsi, tout doucement, que Roman trace sa voie et apporte sa pierre à une histoire plurimillénaire... /

