

Des rogations à la confusion sexuelle : histoire de la viticulture à Ribeauvillé

Dossier à conserver

La vigne marque le paysage de la Cité, constitue l'un des atouts touristique de notre ville et participe à son développement économique. La presse régionale et nationale s'est fait l'écho d'une intéressante initiative du syndicat viticole local qui expérimente depuis deux ans une méthode de lutte contre la tordeuse de la grappe, due à un ravageur dont les larves sont susceptibles d'altérer la quantité et la qualité de la récolte. Plutôt que de recourir à des insecticides classiques, les viticulteurs promeuvent des méthodes qui protègent l'environnement.



De tout temps la vigne a été menacée par des maladies et par une foule d'insectes, sans compter les désordres climatiques qui conditionnent la récolte. La nécessité de protection de la vigne est un souci impérieux des vigneron, depuis l'implantation de la vigne en Alsace au 3^{ème} siècle, car les nombreux ennemis causent des dégâts qui se font sentir non seulement pour la récolte attendue, mais aussi pour les années à venir.

Il paraît intéressant de retracer l'histoire de cette lutte incessante de l'homme pour protéger sa vigne et son gagne-pain ; cette histoire reflète singulièrement l'histoire de l'homme aux différentes époques. Mais avant d'évoquer les actions des vigneron pour juguler les heurs et les malheurs de la vigne, il n'est pas inutile de retracer brièvement l'histoire de la viticulture en général et la viticulture locale en particulier.





de la France, d'une province romaine appelée Narbonnaise. Mais le transport de ce breuvage dans des amphores coûtait très cher et altérait la qualité du vin.

Le vin est assimilé à un produit lié à l'élite, et pour se hisser socialement il faut consommer comme les romains. La demande devenant de plus en plus forte, l'empereur Probus, en 280 après J-C, favorise l'implantation des vignes en Alsace. Les collines sous-vosgiennes sont défrichées et plantées de vignes. Les gallo-romains en développant la culture viticole, améliorent les procédés de vinification par la technique du vieillissement en fûts de chêne.

A partir du 4^{ème} siècle, le christianisme concourt au renforcement de la valeur attachée au vin. Le pain et le vin sont les symboles de la liturgie chrétienne.

La chute de l'Empire romain en 476, porte un coup fatal au développement de la viticulture locale. Durant la période du haut moyen-âge, avec ses vagues d'invasions barbares, le vignoble alsacien a failli disparaître. C'est le vin de messe qui a sauvé le vignoble, qui se can-



1 Histoire de la vigne

Les vignes sont des lianes de la famille *Vitaceae* qui poussaient sur des arbres. Elles existaient à l'état sauvage dans le Caucase, en Mésopotamie et même dans la forêt rhénane primitive.

Les premières traces de ceps de vigne cultivés apparaissent dans l'actuelle Géorgie, il y a plus de 7 000 ans. La première représentation du procédé de vinification est le fait des égyptiens sur des bas reliefs représentant des scènes de vendanges et de pressurage datant de 2 500 ans avant J-C.

A Babylone, en 2000 avant J-C, le célèbre code d'Hammourabi, réglementait déjà le commerce du vin. Tout marchand soupçonné de trafiquer le vin était noyé dans le fleuve...

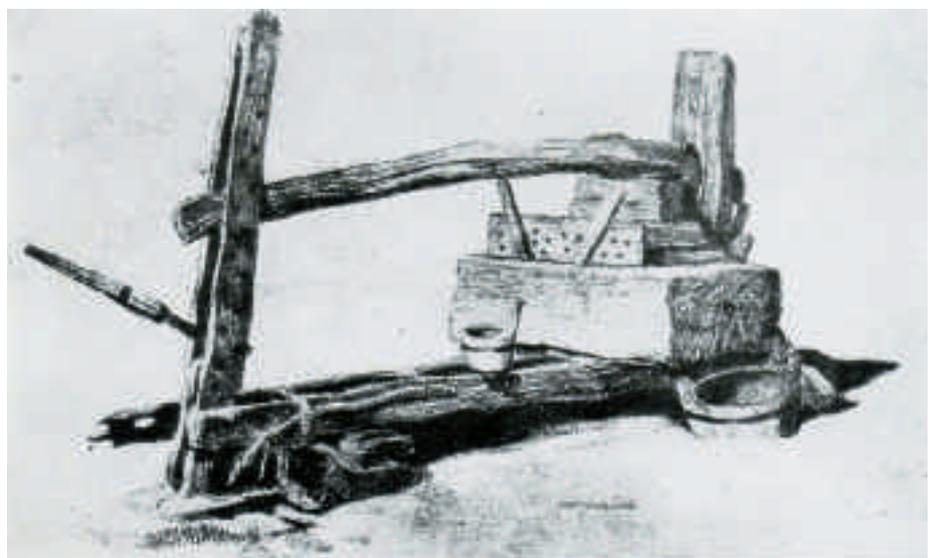
Dans la Grèce antique, la vigne devint l'un des trois piliers de l'agriculture, avec l'olivier et les céréales. Les vignes poussaient alors dans les arbres et la récolte se faisait au moyen d'échelles.

Ce sont les grecs et les phéniciens qui implantent les vignes autour du bassin méditerranéen. Plus tard, les romains s'approprient la viticulture, élaborent de nouvelles techniques, intensifient la production viticole et font du vin un produit de consommation, d'abord réservé à l'élite.

1.1 La vigne en Alsace

Les peuplades celtes qui occupaient l'Alsace ne connaissaient pas le vin ; par contre ils buvaient un breuvage apparenté à la bière, la cervoise, appelée vin d'orge par les romains.

La vigne a suivi la chronologie et la géographie de la conquête latine. Pour les romains, un pays sans vignoble était un pays barbare. Dans un premier temps on importait du vin du sud



Un pressoir du XV^e siècle



Le vin de Ribeauvillé s'exportait dans tout l'Empire. On sait grâce à des livres de compte qu'un seigneur de Wurtemberg acheta 330 hl de vin à Ribeauvillé et l'achemina jusqu'à Lubeck. De là le vin fut vendu au roi du Danemark et au grand maître des chevaliers Teutoniques en Poméranie.

Durant ces années fastes du 14^{ème} siècle on estimait la production viticole alsacienne à 1 million de hectolitres par an !

Au 15^{ème} siècle, le vignoble connut son extension maximum. Il couvrait environ 30 000 hectares (contre 14 000 actuellement) ; Ribeauvillé comptait près de 400 hectares et les vignes montaient jusqu'à la chênaie en contrebas des châteaux. Au début du 16^{ème} siècle l'Alsace était considérée comme le cellier de l'Empire. La reine d'Angleterre, Elisabeth Ière, appréciait

tellement le vin de notre région qu'elle en commandait deux cents tonneaux d'un seul coup.

Le magistrat de la ville veillait avec beaucoup de soin à l'appellation d'origine du vin de Ribeauvillé. Il était défendu, bey höchster Straf, d'importer sans autorisation des raisins et des vins extérieurs à la commune. Mais les vignerons n'avaient pas les mêmes soucis que le magistrat ou le seigneur de la renommée du vin produit dans la localité.

Au 17^{ème} siècle, l'Alsace connut 54 années de guerres consécutives. La province était devenue un vaste champ de bataille. Près de la moitié de la population périt de famine, d'épidémies ou de faits de guerre. Les troupes

tonna autour de quelques abbayes. Le nord de la France et les pays germaniques furent rechristianisés par les moines irlandais. Ceux-ci ne connaissaient pas le vin et tentèrent d'imposer le lait comme boisson liturgique.

Ce sont les carolingiens qui imposèrent le vin comme boisson participant du sacré, comme besoin alimentaire et même comme monnaie d'échange. Merci Charlemagne !

A partir du 9^{ème} siècle, les besoins liturgiques des abbayes, des paroisses et des cours épiscopales entraînent une forte demande et relancent le vignoble alsacien.

A cette époque, l'essentiel du vignoble appartenait aux établissements religieux. Au 10^{ème} siècle, huit évêchés européens étaient possessionnés en Alsace, sans compter les nombreuses abbayes françaises, germaniques ou suisses.

Mais sous couvert de l'activité de vin de messe, les religieux engagèrent un véritable trafic de vin à l'échelle de l'espace rhénan. A titre d'exemple, la réputée abbaye de St Gall possédait de grands domaines en Alsace ; sur l'ensemble de la récolte, seule 20% était destinée à la consommation liturgique, le restant étant consommé ou revendu....

1.2 Le vignoble de Ribeauvillé

Par les textes anciens on sait que des communautés religieuses étaient possessionnées à Ribeauvillé. La prestigieuse abbaye royale de St Denis près de Paris recherchait à Ribeauvillé une qualité de vin jugée exceptionnelle, qualité qu'elle ne trouvait pas dans les coteaux viticole plus proches de l'abbaye-mère.

Au 9^{ème} siècle, un moine aquitain passant dans le secteur constate que «les vignes couvrent

les collines et que le vin s'exporte sur le Rhin» et il ajoute que «c'est ce commerce qui empêche les alsaciens de se noyer dans le vin !».

L'âge d'or de la viticulture locale démarre au 14^{ème} siècle. On a massivement déboisé pour y planter des vignes. La toponymie des parcelles rappelle cette origine : Forst, Rackholder, Haguenuau, Katzenthal, Reutloch, Jungholtz... Les seigneurs concédèrent à des particuliers des terres boisées ou en friche afin d'y planter des vignes moyennant une rente foncière.



Un pressoir daté de 1687



Le première représentation de la vigne en Alsace dans un document épiscopal du 12^e siècle.

occupantes coupèrent les pieds de vignes sous prétexte que l'ennemi pouvait s'y cacher. Entre 1636 et 1640, les annales communales précisent que moins de 10% du ban était encore cultivé. Pendant les périodes d'accalmie, les vigneron semailent du blé sur les collines pour ne pas mourir de faim : «Burger haben ihren rebgutern ausgeschlagen und Früchten darin gesäht».

Au 18^{ème} siècle, le vignoble se reconstitua rapidement. En 1699, à Ribeauvillé, 475 propriétaires se partageaient 1925 parcelles pour une superficie de 850 arpents (environ 380 ha contre 330 actuellement). Le vin de Ribeauvillé avait une très bonne réputation puisqu'on prétend qu'à Versailles on buvait du vin de notre Cité.

A cette époque les magistrats firent arracher les plans de «huntsch», un cépage local à fort rendement, mais de mauvaise qualité. On engageait les vigneron à planter de nouveaux cépages : le traminer, le muscateller, le riesling, le süssling et le reuschling (aussi appelé knipperle).

Pour répondre à une forte demande de vin on planta des vignes en plaine et en montagne. Pendant quelques années Thannenkirch devint cité viticole ! Mais ce surplus de vin, de qualité médiocre, provoqua un effondrement des prix, menaçait la réputation du vin d'Alsace et se faisait au détriment de la production céréalière. Une ordonnance royale de 1731 interdit alors la culture de la vigne en plaine, hormis pour une production domestique.

2. Les problèmes de la culture de la vigne

Au cours des siècles les vigneron avaient en permanence le souci du rendement et de la qualité du vin produit. En schématisant on

pourrait dire que le vigneron-paysan cherchait le rendement et l'élite était plutôt soucieuse de la qualité. Mais les deux types de producteurs devaient combattre deux fléaux communs : les intempéries et les maladies de la vigne.

2.1 Les vigneron victimes ou bénéficiaires des conditions climatiques

Nous pouvons nous appuyer sur les chroniques des Dominicains de Colmar et les «Rebordnung» de Ribeauvillé qui nous donnent de précieux renseignements concernant les récoltes locales, liées à la météo. Il paraît intéressant de relever quelques dates à travers les âges.

- Lors de l'automne 1272, il a tellement plu que les raisins pourrissent sur pied.

- Le printemps 1279 fut particulièrement pluvieux et la vendange fut presque nulle, à peine un dixième d'une récolte ordinaire.

- En septembre 1286, il neigea tellement que les raisins tombèrent au sol.

- En mars 1288, le froid fut si intense que le vin gela dans les caves et les vignes périrent.

- En 1297, on mangea des raisins mûrs à la Saint Dominique (le 4 août).

- Au cours du mois d'avril 1538 le froid fut si vif qu'il gela les vignes en Alsace.

- L'année 1709 fut catastrophique pour la viticulture locale. Un vigneron de la Cité releva que cet hiver fut le plus funeste depuis plusieurs siècles. Des pluies torrentielles ont précédé des mois de grands froids ; toutes les vignes ont gelé et on ne récolta aucune goutte de vin cette année-là.

- La récolte de l'année 1789 fut catastrophique ; on alla vendanger avec des seaux, sans sortir les cuves.

- L'hiver 1914-1915 fut particulièrement rigoureux ; la récolte ne couvrit pas les besoins locaux.

On signale aussi de très belles récoltes :

- La récolte de vin de 1325 fut si abondante que les maçons utilisèrent le vin, à la place de l'eau, pour gâcher leur mortier. Il paraît que le mortier au vin ciment admirablement les moellons de grès.

- En 1484, on atteignit un record de production. La surproduction était telle qu'on n'avait plus assez de tonneaux pour conserver le vin et l'on échangea un «ohma» de vin (environ 50l) contre un œuf !

- En 1959, suite à un été très ensoleillé, le vin atteignit un excellent degré alcoolique et a présenté, dans sa composition, un équilibre qui en a fait un vin de qualité exceptionnel.



2.2 Les vignerons invoquent la protection divine

On voit bien que les vignerons ont peu de prises sur les conditions climatiques qui déterminent à la fois la quantité et la qualité de la récolte. Les accidents d'origine météorologiques sont les gelées, l'excès de pluie et la grêle. Pour lutter contre ce fléau, les vignerons se sont d'abord tournés vers les éléments surnaturels pour protéger les vignes et assurer une bonne production de vin. Dès le moyen-âge les exploitants viticoles se placèrent sous la protection d'un saint patron. En règle générale les viticulteurs alsaciens vénéraient Saint Urbain. Mais dans certains secteurs on préférait s'assurer de la protection d'un saint local : Saint Morand dans le Sundgau, Saint Thiéobaut dans la vallée de Thann, Sainte Odile dans le secteur d'Obernai, et Sainte Hune à Hunawirh.

Les saints invoqués sont bien souvent liés à la météorologie vinicole ; la date de leur culte coïncidait généralement avec un moment capital du cycle végétatif de la vigne. Ainsi Saint Urbain, choisi parce que le jour de sa fête, le 25 mai, coïncidait avec la fin des travaux dans les vignes et représentait une date cruciale, car considérée comme la dernière présentant un risque de gelée tardive. A cette date repère on a substitué plus tard la «kalte Sophie» ou les saints de glace. De surcroît selon le droit coutumier remontant à la fin du moyen-âge, on passait aussi dans les vignes pour jauger de la future récolte et estimer le montant de la dîme.

De plus les vignerons pensaient que la qualité du millésime était déterminée par la météo du jour. «Her Sankt Urwe Sunneschin, gib't's Herbst a guete Win» ou «Soleil à la St Urbain est présage de bon vin».

Le saint est vénéré ce jour-là par les fidèles qui se rendent en procession dans le vignoble. Cette dévotion était liée à la croyance que le saint patron avait le pouvoir d'écarter toutes les calamités naturelles. Sur lui seul reposait la responsabilité de la prochaine récolte. Lors de ces processions le vin coulait à flot et on assistait à des libations débridées. Il arrivait souvent que le bon ordre du cortège soit ébranlé par des marcheurs titubant et des chants qui n'avaient rien de sacré ! En 1549, l'évêque de Strasbourg, Erasme de Limbourg, décrète par ordonnance synodale qu'un terme doit être mis à ces débordements, en rappelant l'intention votive de cette procession. Les textes anciens rapportent des anecdotes concernant ces processions. Il était de tradition que, si le 25 mai le temps était à la pluie, les vignerons éclaboussaient la statue de boue et conspuaient le saint. A maintes reprises la statue a terminé dans la fontaine publique. Les outrageants furent punis de peine d'amendes ou de prison. En 1673, une ordonnance royale interdit de donner du vin aux enfants lors des processions ! Ces règlements successifs ne suffirent pas à endiguer les libations et liesses délurées.

Après le traité de Westphalie, dans les années 1680, le royaume de France tenta d'imposer les rogations, ces processions de supplications, aux dates nouvellement fixées, à l'Ascension, à la St Marc (25 avril) ou à l'Assomption. Ainsi à Katzenthal et à Ammerschwirh, à la St Marc on faisait une procession autour du village pour marquer la fin des opérations de liage, mais également pour prévenir le vignoble des risques de gelées printanières. La procession s'arrêtait aux quatre coins du village et on lisait les quatre évangiles en bénissant les vignes environnantes. Au cours du 18^{ème} siècle le roi imposa des rogations à la Vierge Marie. Quelques villages exclusivement catholiques, comme Bennwih, instituèrent des processions dans le vignoble : quatre jeunes filles vierges devaient promener la statue de Marie, décorée de pampres de vignes, autour du village tout en chantant des psaumes à la Vierge.

Parfois on complétait le dispositif par d'autres stratagèmes. A Ribeauvillé il était de coutume de sonner la «Hagelglock», sorte de tocsin antigrêle, dès que l'orage menaçait.

Dans les temps anciens, faute de mieux, on s'en remettait au Christ et à



Ste ODILE

ses saints pour protéger les récoltes. La religion, souvent mêlée à la superstition, était la seule référence mentale stable. Dieu pouvait tout, et les saints étaient là pour intercéder la cause du vigneron. La foi a dû sauver quelques récoltes...

Au cours des siècles, les viticulteurs expérimentèrent quelques procédés empiriques pour protéger la vigne. Pour lutter contre les rigueurs de l'hiver, ils eurent l'idée de coucher les ceps au sol, parfois recouverts d'une couche de terre ou de paille. Ce procédé existe encore au Canada. Au printemps on redressait les ceps et on les attachait aux échelas.

Au cours du 20^{ème} siècle on inventa les fusées anti-grêles, censées modifier l'état électrique du nuage de grêle. Dans le ban de Ribeauvillé on peut encore voir des «ciment-hissla», ces abris en béton construits avant la seconde guerre mondiale qui avaient une double fonction : servir d'abris en cas d'intempérie et de lieux de stockage des fusées anti-grêles. Le garde champêtre devait pouvoir intervenir au plus vite dès qu'un orage de grêle s'annonçait.

Pour lutter contre les gelées printanières les vignerons stockaient des sarments aux abords des vignes, prêts à être brûlés dès l'apparition de gelées blanches. Par la suite les sarments furent remplacés par des pneus à plus forte valeur fumigène. Quelques viticulteurs de la plaine expérimentèrent des foyers fumigènes au fuel ou au goudron.

Mais ces techniques empiriques n'empêchèrent pas des catastrophes naturelles comme le rigoureux hiver 1956 qui gela une grande partie du vignoble ou la grêle de juillet 1966 qui détruisit 70% de la récolte locale.



St URBAIN

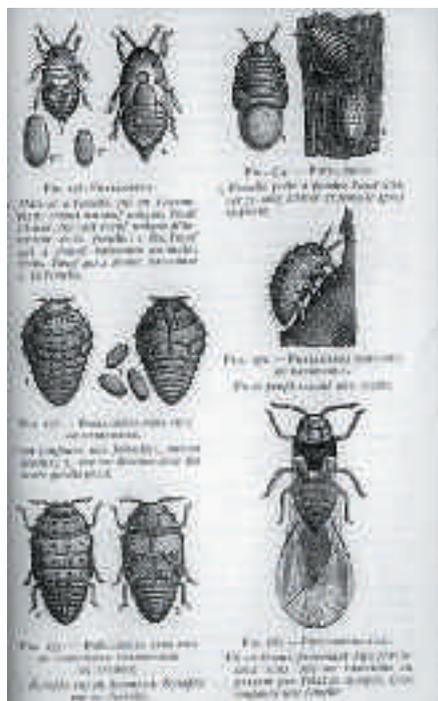


Les "ciment hissla" : un abri en cas d'intempéries et un lieu de stockage des fusées anti-grêles

2.3 La lutte contre les ravageurs de la vigne

La vigne est constamment mise à mal par une foule de ravageurs, les acariens (les araignées rouges) et les insectes (tordeuses de la grappe, pyrales, pucerons, cigarilliers, cochenilles de la vigne ...)

Dans les temps très lointains, on utilisait d'étranges moyens pour combattre ces ennemis. On lit dans les anciens traités que «les chenilles, poux ou autres bestelettes ne gasteront le bourgeon de la feuille de la vigne, si la serpe, de laquelle on coupera ou ellaguerra la vigne, est ointe de sang de bouc ou d'huile où auront bouilli chenilles ou ails pillez.» D'autres grimoires préconisent de badigeonner les ceps de «fiens de bœufs, de corne de cerfs ou de poils de femme». Des traités plus récents conseillent de planter de la pivoine ou des roses dans la vigne.



Les stades de développement du phylloxéra

Les rogations avaient également pour rôle de chasser les insectes nuisibles. L'évêque autorisait les curés à exorciser les insectes. En 1516 nous trouvons trace d'une formule rituelle : «admonestons les chenilles et autres insectes de se retirer dans les six jours et, à faute de ce faire, les déclarons maudits et excommuniés.» ...

Au milieu du 19^{ème} siècle apparurent des ennemis bien plus redoutables encore, le vers de la grappe (les Heuwurm et les Sauerwurm) et surtout le phylloxéra. Ces nuisibles furent les plus dévastateurs et ne purent être combattus efficacement avant la première guerre mondiale. Certains de ces insectes s'attaquent aux feuilles, d'autres aux fruits, d'autres aux racines. Le plus redoutable fut le phylloxéra, un tout petit puceron qui a failli éradiquer le vignoble et provoquer une crise viticole majeure au niveau de l'Europe. Il a fallu plus de trente ans pour trouver la solution, en utilisant des porte-greffes issus de plants américains, naturellement résistants au phylloxéra.

Pour lutter contre les insectes on avait deux solutions : collecter manuellement les nuisibles ou utiliser les pesticides. Les anciens se souviendront peut être que, dans les années 1960, les femmes et les enfants étaient mobilisés pendant l'été pour «cueillir» les cigarilliers (les drachlas) à l'aide de bouteilles munies d'entonnoir.

Les premiers pesticides étaient très toxiques : on utilisait des sels d'arsenic, des fluorures, des huiles de pétrole ou de goudron, de la nicotine, du pyrèthre et, plus tardivement, de la roténone. Après la 1^{ère} Guerre Mondiale les vignerons passaient dans les vignes et faisaient tremper chaque grappe de raisin dans une solution à base de nicotine. Ces produits avaient une certaine efficacité mais étaient dangereux pour l'homme qui les utilisait, souvent sans aucune protection.

Depuis deux ans le syndicat viticole de Ribeauvillé expérimente une nouvelle technique, appelée confusion sexuelle. Contraire-



ment aux insecticides classiques qui détruisent les œufs ou les larves, cette méthode empêche la rencontre sexuée des papillons. Pour cela des diffuseurs de phéromones sont placés dans les vignes au cours du mois d'avril ; ces capsules ont pour but de perturber la reconnaissance des femelles par les mâles. Cette technique permet de supprimer, ou du moins de limiter l'utilisation de traitements insecticides. Sur le district de Ribeauvillé, près de 400 ha sont protégés, grâce à l'appui financier de la ville et de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse.

2.4 La lutte contre les maladies cryptogamiques

Dans les années 1880, les stations de recherche agronomique identifièrent de nouveaux parasites, sous la forme de champignons microscopiques, l'oïdium et le mildiou. On a rapidement découvert des solutions pour combattre ces invasions cryptogamiques, l'emploi du soufre contre l'oïdium et le sulfate de cuivre associé avec du lait de chaux contre le mildiou.

Dans les années 1950 André Reuther, alors président du syndicat viticole de Ribeauvillé, créa une station de préparation de bouillie bordelaise près du cimetière. Les vignerons venaient s'y fournir et avaient la garantie d'un mélange homogène et correctement dosé. Dans ces années-là on réalisait de 7 à 12 traitements en saison estivale, selon les conditions météorologiques.



La bouillie bordelaise est de loin le fongicide le moins toxique ; toutefois un usage répété conduit à une accumulation de cuivre dans le sol, car le métal ne se dégrade pas. A haute concentration le cuivre peut être toxique pour les micro-organismes du sol et peut être un frein pour les levures de la fermentation alcoolique. Après chaque gros orage nous

constatons dans les boues de la station d'épuration de Ribeauvillé des concentrations de cuivre anormalement élevées et ces boues doivent faire l'objet d'un traitement spécifique qui coûte cher à la collectivité. Les viticulteurs sont, à présent, conscients de ce problème et mènent avec la municipalité une réflexion pour diminuer ces concentrations de cuivre.

La pose de diffuseurs de phéromones : méthode de la confusion sexuelle.





Souffrage des vignes à l'aide d'un soufflet

L'évolution des appareillages de lutte a permis de réduire considérablement la concentration des solutions cupriques. Pendant la 1^{ère} Guerre Mondiale on sulfatait encore au moyen d'une balayette trempée dans une solution de sulfate de cuivre. Puis apparurent les appareils portatifs de type Vermorel actionnés à la main. Dans les années 1950 on a introduit les sulfateuses sous pression d'air. Les vigneron de la Cité des ménétriers venaient alors recharger leurs bonbonnes chez Jean Sipp qui possédait un compresseur. Par la suite les grands viticulteurs investirent dans les sulfateuses tractées par des chevaux, avec ou sans moteur auxiliaire. Dans les années 1965, le viticulteur Jean Sipp fit sensation en se dotant d'un canon à sulfatage monté sur un Unimog. Dans les années 1970, les sulfateuses autotractées se généralisèrent dans le vignoble alors que l'hélicoptère fit son apparition pour traiter les vignes pentues du piémont.

Le traitement des vignes est une affaire délicate et la viticulture a réalisé des progrès sensibles ces dernières années, allant dans

le sens d'une meilleure protection de la nature et de l'homme. On est progressivement passé d'une lutte type camisole chimique à une opération chirurgicale au laser. Les vigneron ont appris à lire et respecter la vigne. Ils sont rentrés dans une nouvelle lutte raisonnée qui nécessite une observation rigoureuse et régulière des parasites pour intervenir au bon moment et choisir le type de produit adapté. Un grand nombre de vigneron cherchent à préserver les équilibres naturels en maîtrisant les risques de nuisances pour l'homme, la vigne et la nature. La chimie n'est plus l'adjuvant magique qui permet toutes les espérances en matière de rendement. C'est un élément indispensable pour garantir un niveau suffisant de récolte. Mais à côté de cela on redécouvre l'action des prédateurs des parasites de la vigne, présents dans le milieu naturel. L'objectif visé est la préservation de cette faune auxiliaire, telle les coccinelles, le typhlodrome, le chrysope. La municipalité de Ribeauvillé s'est engagée dans un ambitieux projet pour maintenir ou recréer des espaces naturels propices à la biodiversité du vignoble : maintien des vergers tampon entre la forêt et le vignoble, plantation de haies. Malheureusement l'intérêt économique d'une minorité n'est pas toujours compatible avec l'intérêt écologique d'une majorité.

L'histoire de la viticulture est le reflet de l'histoire de l'humanité. On est passé de l'omniprésence religieuse à la foi scientifique pour aboutir à un système plus écologique respectant l'homme et la nature. Le vin est une pensée de la nature, mais aussi un breuvage céleste. Sachons apprécier ce verre de vin qui témoigne à la fois de l'Histoire de l'Homme et de la passion de ces hommes et de ces femmes qui, tout au long de l'année, soignent les vignes et élèvent un vin d'une divine perfection.



Sulfateuse hippomobile vers 1950



«Vengeances tardives en Alsace» : un polar viticole au cœur de Ribeauvillé

Deux auteurs, Jean Pierre Alaux et Noël Balen, viennent de publier, dans la collection «Le sang de la vigne» de l'éditeur Fayard, un polar viticole dont l'intrigue se passe dans la région de Ribeauvillé.

Les auteurs s'appuient sur un fait réel, la destruction volontaire de parcelles de vignes, pour mener une enquête dans le microcosme fermé du monde viticole local. Le lecteur reconnaîtra des personnalités du cru.

Le livre se lit facilement, l'intrigue est intéressante et le suspense est garanti. Les auteurs connaissent manifestement bien le milieu viticole de notre région. Quand les vendanges tardives se muent en vengeances tardives, la fiction rejoint parfois la réalité. La conclusion de ce roman policier pourrait être : «l'énigme est dans la vigne mais la solution est dans la réputation du vin».

L'ouvrage est disponible à la Bibliothèque Municipale de Ribeauvillé



Souffleuse mécanique de soufre vers 1930