



Dossier à conserver

Grandes et petites histoires du vignoble de la cité des ménétriers

Ribeauvillé est au cœur du vignoble alsacien. La réputation de ses vins remonte au 14^{ème} siècle lorsque toutes les cours européennes venaient acheter leur vin dans notre région. Sait-on qu'au 15^{ème} siècle le vin de la région Ribeauvillé-Riquewihr était coté 20% au-dessus de celui des autres régions viticoles alsaciennes ? L'histoire du vignoble de Ribeauvillé est un condensé de l'histoire viticole de notre province.

Le vignoble de Ribeauvillé aujourd'hui : quelques chiffres !

Chaque année les récoltants de la Cité sont tenus de faire leur déclaration de récolte. Ces données, au fil des ans, sont intéressantes pour faire une radiographie précise des cépages cultivés et des récoltes rentrées dans les chais.

Les 321 ha de vignes du ban produisent en moyenne 20 000 hl de vin, mais avec des écarts notoires d'une année à l'autre. Les années 2009 et 2010 sont particulièrement significatives car elles constituent deux années extrêmes dans la production viticole locale durant ces trente dernières années. En 2009 la récolte était de 22 600 hl, alors qu'en 2010 elle n'était plus que de 16 000 hl, soit un écart de près de 30%. D'une année à l'autre le rendement à l'hectare passe de 70 hl à 47 hl. Il

faut remonter à 1985 pour retrouver une vendange équivalente à 16 000 hl. En 2010, le vignoble a souffert des gelées hivernales et d'une météo printanière qui a perturbé la floraison. Gageons que la qualité du vin du dernier millésime sera excellente.

La production locale représente 1,7% de la production alsacienne.

80 récoltants établissent un bordereau de récolte annuel. Mais on peut estimer que seuls 32 d'entre eux sont des professionnels exclusifs, qui se partagent à peu près de façon équivalente entre coopérateurs et viticulteurs indépendants. Ces viticulteurs représentent 1,7% des déclarants alsaciens possédant plus que deux hectares de vignes en culture.

A titre de comparaison, il y a tout juste un siècle, Ribeauvillé produisait 24 500 hl de vin pour une superficie de 381 ha de vignes. La Cité comptait alors 350 viticulteurs !



Quels sont les cépages cultivés à Ribeauvillé ?

Les sept cépages traditionnels sont bien sûr représentés dans notre commune.

Les déclarations de récolte mentionnent encore une production de 145 hl de chasselas, ce qui représente 0,6% de l'ensemble, à laquelle il faut ajouter 65 hl d'edelzwicker.

Il est intéressant de comparer notre répartition locale des cépages avec celle du vignoble alsacien.

cépages	Ribeaupillé		Alsace	
	ha cultivés	%	ha cultivés	%
sylvaner	20	6%	1335	8,6%
pinot blanc	60	18 %	3330	21,4%
riesling	100	30%	3382	21,7%
pinot gris	50	15%	2356	15,1%
muscat	10	3%	358	2,3 %
gewurztraminer	64	20%	2928	18,8%
pinot noir	26	8%	1521	9,8%

La Cave Vinicole et quelques viticulteurs produisent 1 900 hl de crémant, ce qui représente près de 12% de la production locale, contre 21% pour l'ensemble de l'Alsace.

Ribeaupillé a la chance de posséder trois terroirs classés Alsace Grands Crus couvrant une superficie de 25 ha. Ces cépages nobles ont produit en 2010 846 hl d'AOC Grand Cru.

Le rendement de ces parcelles est donc relativement faible avec 34 hl/ha, alors que le rendement de base est fixé à 55 hl/ha maximum.

L'analyse sommaire des déclarations de récoltes montre que la Cité des Ménétriers produit davantage de riesling que les autres régions viticoles alsaciennes et que d'une manière générale on y privilégie les cépages nobles plutôt que les cépages basiques produisant un vin d'entrée de gamme.

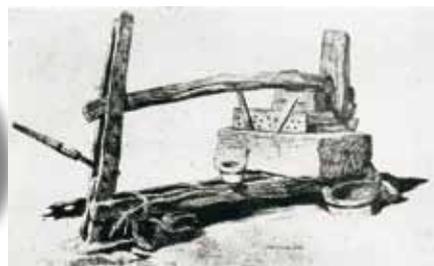
Les viticulteurs de Ribeaupillé perpétuent ainsi une tradition séculaire de recherche de qualité.

Mais il est fort à parier qu'il n'avait pas le même goût que nos nectars du 21^{ème} siècle. On sait que le vin était la boisson la plus consommée, puisqu'en moyenne chaque habitant buvait un litre de vin par jour, femmes, enfants et vieillards compris !

A Ribeaupillé nous avons la chance de disposer d'archives parmi les plus riches d'Alsace. Dans ces documents, les Rebbauordnung (registres de la viticulture) transcrivent les préoccupations des seigneurs, soucieux de l'approvisionnement et de la qualité du vin produit dans notre cité. L'insuffisance ou la surabondance des vendanges occupaient tous les esprits. Une mauvaise récolte avait le même impact économique et social qu'un conflit armé.

En croisant les sources d'informations, nos archives et diverses études ampélographiques datées du 16^{ème} (Krauterbuch de J. Bock), du 18^{ème} (thèse médicale de Faudel) et du 19^{ème} siècle (le dictionnaire viticole de A. Sattler), nous pouvons nous faire une idée à peu près fidèle des vins produits et consommés dans notre région.

Le vignoble de Ribeaupillé au temps jadis



Pressoir du Moyen Âge

On nous demande souvent à quoi ressemblait le vin que buvaient nos aïeux. On ne peut évidemment pas reconstituer le breuvage phare de l'occident européen à partir du 14^{ème} siècle.

• Diversité des cépages et des vins

Ce qui est sûr c'est que le vin que l'on buvait était un mélange de différents cépages plantés dans une même parcelle. On pouvait compter jusqu'à dix variétés différentes dans une même vigne ! Les ordonnances seigneuriales imposaient de mélanger les raisins nobles et communs - «*edle und unedle Trauben*» - pour obtenir «*ein guthe gemeine Kellerwein*». A Ribeaupillé subsiste une relique de cette période avec le fameux Zahnacker, qui est bel et bien un mélange de raisins nobles pressés ensemble. Le vin de nos ancêtres était donc un «*edelzwicker*», appelé plus tard «*vin gentil*». Ce concept revient à la mode avec les vins de complantation.



Pressoir du 19^{ème} siècle exposé au Musée de la Vigne et de la Viticulture de la Cave vinicole de Ribeaupillé



Jusqu'au 18^{ème} siècle, il était formellement interdit de mélanger des raisins venant de communes voisines pour garantir l'AOC du terroir et le renom de la cité viticole.

A partir du 15^{ème} siècle on distinguait quatre sortes de vins :

- le «*Kaufwein*», les vins nobles destinés à la vente à l'étranger.
- le «*Schenkwein*», un vin de qualité moyenne, contrôlé, destiné aux auberges de la région.
- le «*Hoenisch*», un vin de qualité moindre, assez acide, qui est consommé sur place.
- le «*Trinkwein*» ou «*Bemmer*», obtenu avec des marcs macérés et fermentés que l'on sucre à volonté pour le rendre plus buvable. C'était la boisson par excellence des petites gens.

Au cours du 18^{ème} siècle on dénombre une trentaine de cépages différents. Mais il est parfois difficile de discriminer avec précision certains cépages, car leur orthographe peut varier d'un district à l'autre. Ainsi pour la catégorie clevner (ancêtre de nos pinots) il existe au moins cinq écritures différentes. Autre exemple : existe-t-il un lien entre le «*rüssling*», le «*rüschling*», le «*räuschling*» et notre riesling actuel ?

En quatre siècles l'Alsace a subi six influences géo-linguistiques successives et certains cépages ont chaque fois changé de dénomination. Pour l'exemple, notre gewurztraminer introduit au 16^{ème} siècle porte le nom de «*edle-hartauer*», «*rothklaevner*», «*gentil-duret*», «*traminer*».

• Cépages nobles, communs...

La plupart des **cépages nobles** ont été introduits au cours des 16^{ème} et 17^{ème} siècles. On citera le «*muscateller*» (muscat), le «*traminer*», le «*riesling*», le «*rothburgunder*» (variété de pinot noir), le «*weissklaevner*» (pinot blanc), le «*grauklaevner*» (le pinot gris).

Dans les comptes de la seigneurie de Ribeauvillé, il est fait souvent mention d'un «*Ehrwein*», un vin d'honneur que l'on servait aux grandes occasions. Il semble que cela recouvrait une sélection des meilleurs cépages des proprié-

tés seigneuriales. Mais on ne sait pas si c'était un mono-cépage noble ou un assemblage.

Jusqu'au 18^{ème} siècle on plantait beaucoup de cépages communs obtenus par marcottage ou provignage. Ces **cépages communs** - «*gemeiner Wein*» - avaient un fort rendement mais produisaient un vin de qualité variable. Dans cette catégorie il existe au moins une quinzaine de cépages dont le «*lombardisch*», le «*fürdeling*», le «*schwarzlammer*», le «*süssling*» (variété de chasselas), le «*rundblatt*» (ancêtre du sylvaner), l'«*elbling*», le «*knippelé*».

Les quatre derniers cépages continueront d'être plantés jusqu'au début du 20^{ème} siècle.

L'Alsace produisait également un vin de qualité médiocre mais dont les vignes résistaient mieux aux fluctuations climatiques. Le cépage le plus connu à l'époque était le «*hunsch*», mais par extension tous les cépages qui produisaient un vin de qualité inférieure étaient dénommés «*hoenisch*». Parmi les cépages qui sont souvent mentionnés dans les annales on a le «*weiss*» et «*rotelben*», le «*zottelwälsche*», le «*herdolder*», l'«*olber*», le «*välteliner*», le «*grünfrankisch*», le «*gensfüsser*», le «*bürger*».

• ... et piquettes !

Au cours du 18^{ème} siècle on planta massivement du «*färber*» ou «*eyaner*», un cépage rouge destiné à colorer le vin blanc en rouge !

Les chroniques viticoles de Ribeauvillé évoquent «*ein fürnen Wein*» obtenu en mélangeant des vins vieux ou piqués, avec de l'eau. On sait que le «*Hofkellermeister*» transforma en 1598, 33 hl de vin vieux mais passé, en 66 hl de «*fürnen Wein*».

On peut évoquer une anecdote amusante à propos de ces «*piquettes*». Chaque année les vigneronns devaient payer au seigneur une taxe sur le vin (le «*Gewerf*») sous la forme de moût recueilli au pressoir. Mais les vigneronns s'arrangeaient pour ne pas fournir leur meilleur nectar. Aussi en 1741, le comte ordonna aux percepteurs de cet impôt (les «*Gewerfräger*») d'examiner le contenu du pressoir et de goûter le jus récolté. S'il contenait du «*hunsch*», du «*bürger*» ou de l'«*olber*», ils devaient refuser

le moût. Comme les vigneronns continuaient à frauder, le comte ordonna d'arracher tous les plants de «*hunsch*» de la seigneurie, sous peine de fortes amendes.

Les vins liquoreux

Bien avant le 20^{ème} siècle et la promotion des vendanges tardives et autres grains nobles, l'élite alsacienne se passionnait pour les vins liquoreux dès le 16^{ème} siècle. La Cour des Ribeaupierre appréciait particulièrement les vins infusés. C'étaient des vins ordinaires dans lesquels on faisait macérer des herbes ou des fruits. Dans les «*Trotregister*» du 16^{ème} siècle on trouve mention de «*Laubwein*», «*Vermuthwein*», «*Reckholderwein*», «*Mellisenwein*», «*Schlehenwein*», «*Kirchwein*»... Au cours du 18^{ème} siècle la mode de ces vins déclina au profit du vin de paille. Le prince Max, futur roi de Bavière, appréciait particulièrement ce breuvage. Il paraît qu'il en consommait beaucoup. On appliquait une technique particulière à Ribeauvillé : les plus beaux raisins étaient vendangés à part et suspendus sur des fils dans des greniers aérés. Ces raisins séchés étaient pressés au printemps. Ailleurs les raisins étaient couchés sur un matelas de paille disposé sur des claies.

Au début du 16^{ème} siècle apparaît le «*Gefeuerterwein*», obtenu en arrêtant la fermentation du moût en chauffant les caves. Ce liquide sirupeux servait alors de coupage avec des crus plus légers. Les chroniqueurs de l'époque parlent d'un vin aussi doux que de la malvoisie (vin liquoreux de Grèce).

En 1596, Andréas Baccius écrit que «certains vins d'Alsace obtiennent en vieillissant une telle épaisseur qu'il ne peut être bu qu'en le remuant à l'aide d'une baguette ou en le liquéfiant avec de l'eau chaude». Il s'agissait vraisemblablement d'un sirop de raisins tel qu'on en trouve encore dans le Caucase. On l'obtenait en écrasant les raisins dans un sac et le jus récupéré est bouilli avec du miel pour obtenir un sirop épais.

A la fin du 17^{ème} siècle, l'Alsace subit une période de glaciation. A plusieurs reprises les raisins gelèrent sur pieds avant les vendanges. Avant de pouvoir les presser il fallut les concasser avec des maillets. Mais, surprise de taille, le vin produit était d'excellente qualité. On venait d'inventer les vins de glace !

Une boisson très appréciée par le peuple et les clercs était l'«*hypocras*». C'était un vin de qualité moyenne dans lequel on faisait infuser de la cannelle, de la vanille, du girofle et du sucre.

La grande crise viticole de la fin du 19^{ème} siècle

Au cours du 19^{ème} siècle la situation de la viticulture alsacienne s'est lentement détériorée pour aboutir à une crise majeure au début du 20^{ème}. La réglementation allemande de l'époque favorisait la production de masse d'un vin de



Ribeauvillé à l'origine du prototype du verre à vin blanc d'Alsace

L'Hôtel de Ville abrite une collection unique de verres à vin d'Alsace en cristal. Elle a été commandée à la Cristallerie Royale de Saint Louis (Bitche) au milieu du 19^e siècle par la municipalité d'alors. D'illustres visiteurs, le président Coty et le Général de Gaule entre autres, ont dégusté les nectars locaux dans ces verres en forme de

tulipe marqué du blason de la Ville, tous travaillés à la main par les successeurs des verriers de Ribeauvillé, à l'origine de la création des verreries du pays de Bitche. Pour la petite histoire, notons que la production de ces verres, à l'origine 300 exemplaires créés spécialement pour la Ville de Ribeauvillé, s'est perpétuée jusqu'à nos jours pour devenir emblématique de l'Alsace. Peu de changements dans sa présentation... si ce n'est l'inversion des couleurs !



IN MEMORIAM
LEON BOLL
1862 — 1916

qualité médiocre pour ne pas concurrencer les vins du Rhin et de Moselle. Elle permettait de fabriquer un pseudo vin en mélangeant au jus de la treille, du sucre en quantité et de l'acide tartrique, voire de l'alcool.

A cela se surajoutent des calamités phytosanitaires avec l'apparition du phylloxéra, du vers de la grappe et autre oïdium. Les vigneron alsaciens étaient fort démunis face à ces revers de fortune. Pour surmonter une crise viticole sans pareille deux écoles essayèrent d'imposer leurs solutions.

Il y a d'une part les partisans du viticulteur-chercheur de Beblenheim, Chrétien Oberlin, qui a conçu des croisements de différents cépages français et américains qui résistaient aux maladies endémiques de notre terroir. En Alsace on a homologué une dizaine d'hybrides qui ont remplacé les cépages traditionnels. Les anciens se souviennent encore des deux cépages très répandus chez nous, le «Oberliner» et le «Noah». Le vin élaboré ainsi

était abondant, mais de mauvaise qualité. On prétendait même que certains de ces vins pouvaient rendre fou si on les consommait sans modération.

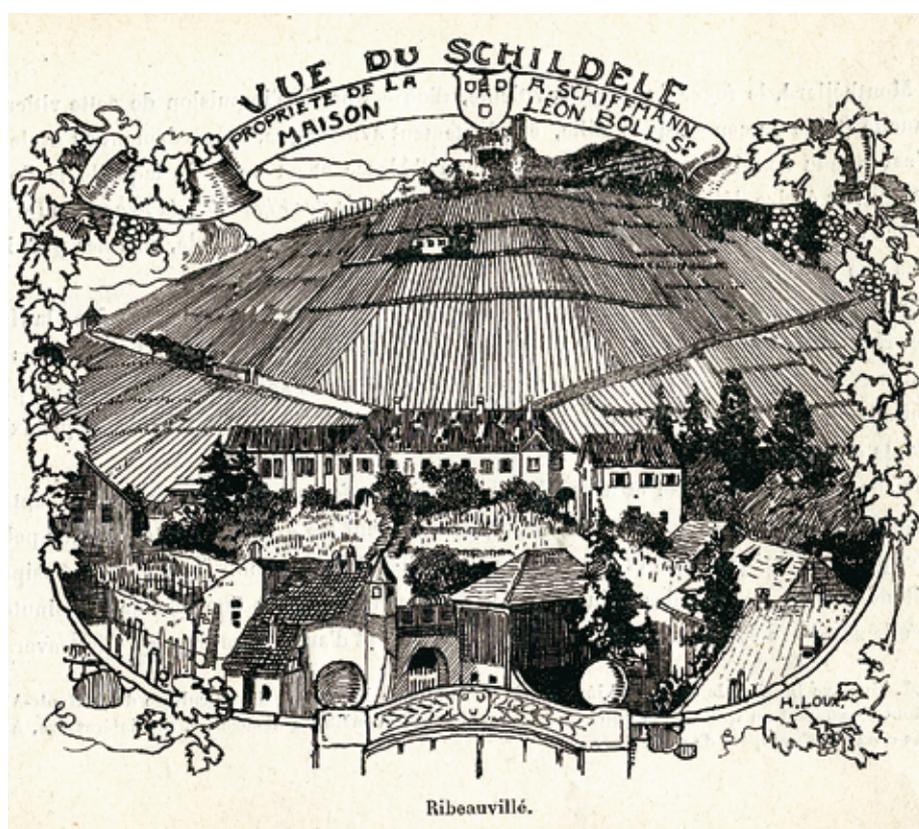
Un dénommé Kulisch, ingénieur agronome d'origine allemande, conseillait de greffer nos cépages traditionnels sur des porte-greffes américains. Le débat entre les deux clans était vif.

Pour des raisons politiques, la viticulture alsacienne prit d'abord fait et cause pour Oberlin. Le chauvinisme alsacien l'emporta sur la raison «boche». Fort heureusement une minorité de viticulteurs éclairés fit de la résistance et perpétua les traditions ancestrales.

A l'occasion de l'exposition universelle de Paris en 1900, quelques viticulteurs locaux,

conscients de la mauvaise image du vin alsacien, essayent de promouvoir nos cépages traditionnels et notre région. C'est ainsi qu'un négociant de Ribeauvillé, Léon Boll, édite une magnifique plaquette, illustrée par deux artistes de renom, Loux et Spindler, destinée à mieux faire connaître nos vins et notre région. La viticulture alsacienne avait perdu son âme, il fallait reconquérir les palais et les cœurs. Ce document vante les vins secs de Ribeauvillé qui «*chatouillent les papilles de cette légère astringence qu'on éprouve en mordant à la pomme, et qui ouvrent l'appétit.*»

Après la première guerre mondiale, une nouvelle législation française vise la production de vins de qualité. On commence à replanter les cépages traditionnels nobles et, en 1927, on interdit la plantation des hybrides. Mais entre



Ribeauvillé.

En ce début du 21^{ème} siècle, le vin d'Alsace a retrouvé ses lettres de noblesse qu'il avait au 15^{ème} et 16^{ème} siècle. Hormis l'intermède catastrophique de la fin du 19^{ème} et du début du 20^{ème} siècle, les viticulteurs alsaciens ont toujours su élaborer un vin de qualité. Certes notre terroir y est pour beaucoup, mais c'est surtout la volonté, le savoir-faire et l'esprit de corps des vigneron qui ont imprimé la marque Alsace, reconnue dans le monde entier. Mais l'histoire enseigne que rien n'est jamais acquis. Ainsi, la libéralisation des droits de plantation, proposée par la Commission Européenne, risque de compromettre un fragile équilibre. Les viticulteurs, jardiniers de nos collines et façonneurs de paysages, devront se garder du mirage de la facilité et de la rentabilité à tout prix.

les deux guerres la multitude des variétés mélangées dans une même parcelle ne permettait pas de vendre le nom du cépage et ne laissait que la possibilité d'indiquer «zwicker» ou «edelzwicker» selon la composition de l'assemblage.

Au sortir de la seconde guerre mondiale les viticulteurs alsaciens prennent leur destin en main. Ils obtiennent le classement en appellation d'origine contrôlée (AOC) qui permettra une qualité toujours plus accentuée.