

RIBEAUVILLÉ

Trois distillateurs
parmi les meilleurs PAGE 35**VITICULTURE** Trois distillateurs artisanaux raflent la mise
Les « princes de Ribeauvillé »

Le magazine spécialisé les a baptisés « les princes de Ribeauvillé ». Dans le palmarès des eaux-de-vie de fruits dressé par La Revue du Vin de France, les responsables des distilleries Michel Windholtz, Jean-Paul Metté et Gilbert Holl squattent la majorité des places. Les experts en spiritueux Cyrille Mald et Alexandre Vingtier ont dégusté près de 300 eaux-de-vie provenant d'une cinquantaine de distilleries françaises. Sur les 18 producteurs sélectionnés, 14 sont issus de l'Est de la France. Et parmi les 50 eaux-de-vie ayant recueilli leur faveur sur tout le territoire national, 42 sont originaires de notre région. A eux trois, les distillateurs totalisent 23 mentions au sein de ce palmarès. Les dégustateurs ont tôt fait de qualifier Ribeauvillé de « capitale des eaux-de-vie ». « Aucune autre région française ne propose d'eaux-de-vie aussi variées et qualitatives qu'en Alsace », mentionnent-ils.

Les Ribeauvillois ne sont pas les seuls distingués. Le magazine a aussi retenu les eaux-de-vie des distilleries Lehmann (Obernai), Jos. Nussbaumer (Steige), G. Miclo (Lapoutroie), Meyer (St-Pierre-Bois), Hepp (Uberach), celles de la ferme Lindgrube (Breitenbach Bas-Rhin) et du Domaine Christian Binner.



Les princes de Ribeauvillé : de gauche à droite, les distillateurs Gilbert Holl, Philippe Traber, responsable de la distillerie Metté, et Michel Windholtz.

PHOTO DNA - JLUCC SYREN

VITICULTURE Les distillateurs artisanaux de Ribeauvillé parmi les meilleurs

Trois hommes pleins d'esprit

La Revue du Vin de France les a baptisés les « princes de Ribeauvillé ». Dans le classement national des 50 plus belles eaux-de-vie de fruits, les distilleries artisanales Windholtz, Metté et Holl se taillent la part du lion.

Sur les 50 échantillons retenus, 42 sont alsaciens et parmi ceux-ci 23 ont été produits dans la Cité des Ménétriers : neuf pour les distilleries Marcel Windholtz et Jean-Paul Metté, cinq pour Gilbert Holl. La Revue du Vin de France n'avait plus publié de palmarès des eaux-de-vie de fruits depuis dix ans au moins. Cette fois-ci, le magazine a distingué l'Alsace, qualifiée de « région d'exception ». Cyrille Maid et Alexandre Vingtier, experts en spiritueux, ont pris le chemin de l'Alsace début 2015. Objectif : rencontrer les distillateurs et goûter leurs précieux nectars.

« Ribeauvillé, capitale des eaux-de-vie »

Durant leur périple, les deux hommes ont dégusté 300 eaux-de-vie créées par une cinquantaine de distillateurs parmi la centaine que compte le territoire français. Dix-huit producteurs ont été sélectionnés dont 14 dans l'Est de la France.

Les deux dégustateurs ne tarissent pas d'éloges sur la production alsacienne. Pour eux, l'Alsace est une « région d'exception » pour la variété et la qualité de ses alcools, et Ribeauvillé, la « capitale des eaux-de-vie ». Quant aux trois distillateurs ribeauvillois, ils sont considérés comme « trois artisans géniaux ».

« Nous avons eu de super-remontées. J'ai un partenaire canadien, il est ravi », se réjouit Gilbert Holl. Ils sont quatre



Les « princes de Ribeauvillé » : de gauche à droite, les distillateurs Michel Windholtz, Gilbert Holl et Philippe Traber. PHOTO DNA-JEAN-LUC SYREN

dans sa distillerie : lui, son épouse Bernadette, sa fille Julie et un employé pour le magasin. Salarié à la cave coopérative de Ribeauvillé pendant 17 ans, il a créé une brasserie à Riquewihr (cédée en 2015) et a commencé à distiller en 1979.

« J'aime particulièrement la cerise, le coing »

« J'ai eu des SMS sur mon téléphone pour de nouvelles commandes. Je ne savais même pas que le magazine était sorti »,

renchérit Philippe Traber, qui, en 1998, a repris la distillerie fondée dans les années 60 par son parrain Jean-Paul Metté. « J'ai écrit au député-maire Jean-Louis Christ que Ribeauvillé était la capitale des Ménétriers, mais aussi des eaux-de-vie ! » Il l'assure : « Nos prix n'ont pas augmenté et nous n'avons pas offert 50 bouteilles pour avoir un bon article ». Il travaille aux côtés de son épouse Nathalie qui s'occupe de la commercialisation et

de son neveu, Matthieu Schutzger.

Michel Windholtz, qui produit 25 eaux-de-vie différentes et privilégie les fruits alsaciens, tient son affaire tout seul. Depuis 1987, il perpétue la tradition familiale héritée de son grand-père Henri et de son père Marcel. Après avoir travaillé chez Dopff-Irion, il s'est envolé pour Moorea, à Tahiti, où il s'est perfectionné dans l'art de la distillation.

Son coup de cœur ? « J'aime

particulièrement la cerise, le coing ». Les experts de la Revue du Vin de France ont notamment apprécié son eau-de-vie de fraise qui obtient un 18,5 sur 20. C'est du « grand art », commentent-ils en vantant « une reconstitution du fruit parfaite ».

Les préférences de Philippe Traber, qui distille 45 tonnes de fruits par an, vont à la poire williams et au spiritueux de gingembre. Son panel comprend 88 eaux-de-vie aux arô-



mes parfois insolites comme l'ail ou le thym. Dans le palmarès, sa prunelle sauvage, « un chef-d'œuvre » selon les dégustateurs, est gratifiée d'un 20 sur 20.

Gilbert Holl, qui offre une gamme de 70 eaux-de-vie et liqueurs, se distingue en sa qualité de premier producteur de whisky en Alsace. « J'ai créé une eau-de-vie de choucroute », révèle-t-il. Sa meilleure note, un 17,5 sur 20, est attribuée à son sureau noir à la « très belle fraîcheur ».

Les clients, eux, ont des goûts plutôt traditionnels. Le marc de gewurztraminer, la poire williams, la mirabelle gardent leur faveur.

« La consommation reste régulière, mais il faut aller vers le client »

Consomment-ils toujours autant ? « Quand j'ai débuté, le digestif était une habitude. C'est moins le cas aujourd'hui », indique Gilbert Holl. « La consommation reste régulière, mais il faut aller vers le client », est d'avis Philippe Traber. Pour Michel Windholtz, « les soucis routiers sont un frein à la consommation ». Tout comme le prix affiché par les restaurants, ajoute Philippe Traber. « Le soir, les serveurs ne proposent pas forcément d'eau-de-vie de peur que les clients ne s'éternisent... »

Leurs souhaits ? Tous trois espèrent une réglementation à l'export commune à tous les pays. « Notre métier n'est pas facile du tout, souligne Gilbert Holl. Nous sommes sous contrôle permanent. On veut même nous imposer de nouvelles cuves pour faciliter les contrôles ». ■

MICHELLE FREUDENREICH