

Confrérie Saint-Étienne

Une « mémoire » à bien reboucher

Le 14 juillet, la confrérie Saint-Étienne a effectué le rebouchage de pinots noirs 1985 avec sa boucheuse flambant neuve offerte par Stevial. Un « acte de mémoire » parfaitement rodé qui permet, année après année, de préserver la riche histoire des vins d'Alsace contenue dans les 60 000 bouteilles de l'œnothèque.

Petite virée œnologique en 1985. Dans le sous-sol de la confrérie Saint-Étienne à Kientzheim, une quinzaine de personnes s'affairent à entretenir la mémoire des vins d'Alsace. Chacun son rôle, chacun sa place dans un rituel parfaitement huilé : le rebouchage des millésimes anciens de la vaste œnothèque de la confrérie, soit 60 000 bouteilles sigillées qui sont autant de témoignages d'un vignoble riche et diversifié, qui n'a cessé d'évoluer avec le temps. En ce jour de fête nationale 2020, place aux pinots noirs de 1985, un millésime exceptionnel pour sa qualité, un peu moins pour sa quantité. Mais l'heure n'est plus aux chiffres. Ce qui compte désormais, c'est de continuer à faire

vivre ces vins dans les meilleures conditions possible.

Un rituel bien rodé

Si les vins d'Alsace peuvent vieillir très longtemps, une limite persiste : le bouchon. Avec le temps, il devient poreux ou développe des champignons. Pour éviter d'en arriver là, la confrérie s'attelle plusieurs fois par an à déboucher plusieurs de ses bouteilles, millésime après millésime, pour les déguster, les évaluer, les reboucher et enfin les remettre à leur place. Un travail minutieux qui mêle rigueur, attention, expertise et dextérité. Si le déballage de la bouteille de son emballage plastique ne

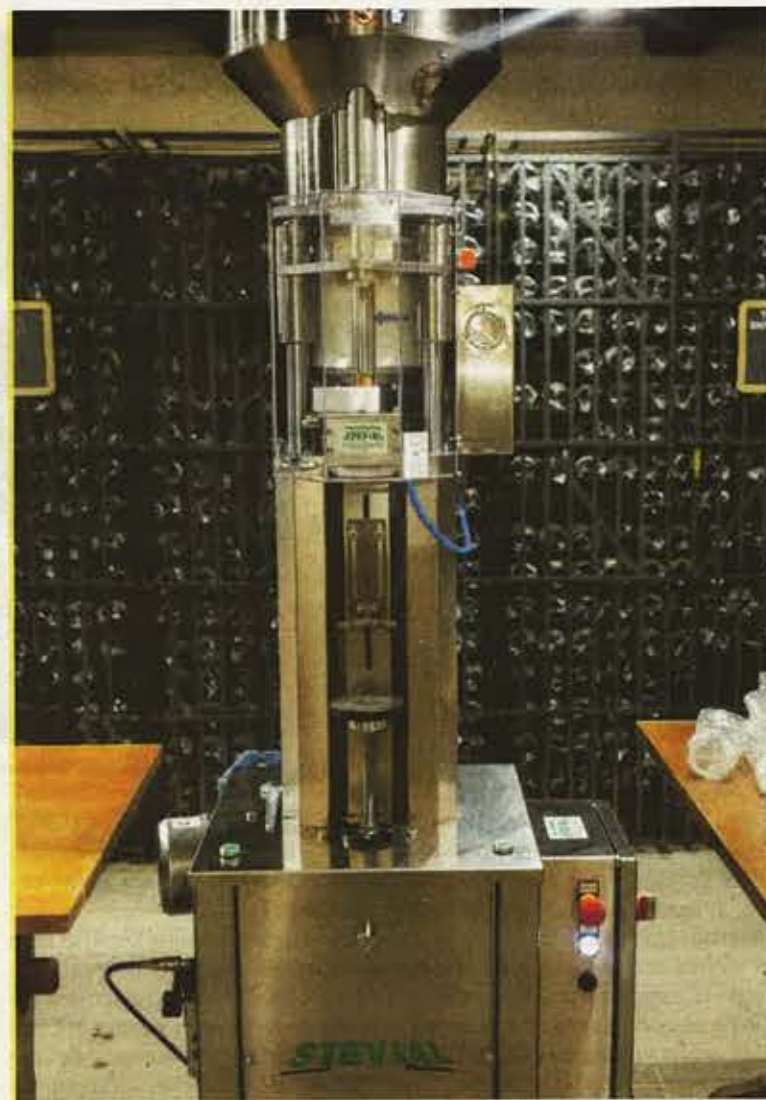
« C'est un acte de mémoire »

présente aucune difficulté technique, le débouchage demande, lui, davantage de maîtrise. « C'est l'opération la plus critique, il faut y aller doucement et éviter à tout prix que le bouchon s'effrite dans la bouteille », explique le major 2020 et 2021 de la confrérie Saint-Étienne, Alexandre Schoffit. Passé cette première étape, le vin est dégusté. Est-il oxydé, est-il bouchonné ? En fonction des millésimes, les vins présentant des défauts peuvent être plus ou moins importants. « Une séance où on en élimine beaucoup, c'est 30 % max. Mais c'est très rare. Il faut vraiment que le vin soit très oxydé ou très bouchonné. Cela reste des vins anciens, c'est un acte de mémoire. Un vin de quarante ans a le droit de ne pas être extraordinaire. Il peut être dans la force de l'âge », détaille le major.

Ce matin-là, le rebouchage de pinots noirs 1985 donne lieu à « de belles surprises » alors que l'équipe s'attendait plus humblement à du « correct ». À l'arrivée, seules trois bouteilles ont été écartées. « Mais c'est vrai, à chaque bouchon, c'est un peu la loterie », reconnaît Alexandre Schoffit. Il y a des lots où les bouchons sont toujours « magnifiques », à moitié de leur vie. Et d'autres, plus abîmées par l'usure du temps qui sont clairement « à bout ». « Il y a toujours une part de surprise. » Chaque bouteille jugée comme « valide » est ensuite complétée par une autre bouteille du lot qui sert de réserve. Inévitablement, le nombre d'échantillons baisse avec le temps. « Au départ, il y a douze bouteilles par lot. Puis ce nombre diminue au fil des dégustations que la confrérie organise. Et à chaque opération de rebouchage, une bouteille est sacrifiée », pour-



À chaque fois, une bouteille d'un lot est « sacrifiée » pour faire le niveau des autres bouteilles avant le retour dans l'œnothèque.



Une boucheuse flambant neuve pour contribuer à la sauvegarde du patrimoine viticole alsacien. © Nicolas Bernard

suit Alexandre Schoffit. Dans la mesure où le cycle entre deux opérations de rebouchage d'un même millésime s'étale sur plusieurs décennies, ce « sacrifice » reste heureusement très ponctuel dans le temps. Une fois le contenu de la bouteille mis à niveau, un réajustement du sulfitage est effectué le cas échéant, avant le rebouchage effectif de la bouteille.

Un don pour la « sauvegarde » des vins alsaciens

Pour ces pinots noirs 1985, la confrérie a pu expérimenter pour la première fois sa toute nouvelle

boucheuse compacte, plus sécurisée que l'ancienne, offerte par la société Stevial pendant le confinement. Un geste de solidarité qui allait de soi pour Olivier Zink, responsable commercial pour le Haut-Rhin de cette entreprise basée à Bennwihr-Gare. « Nous avons été sollicités par la major 2019, Céline Stentz, pour faire un don à la confrérie. Après y avoir bien réfléchi, on s'est dit qu'offrir notre savoir-faire technique plutôt qu'un simple chèque était plus pertinent. C'est sûr que cela a un coût, soit quasiment 8 000 € pour une telle boucheuse. Mais nous avons à cœur de participer à la sauvegarde du patrimoine viticole alsacien. »

Cette boucheuse « de poche » dispose des mêmes technologies que les grosses boucheuses fabriquées par Stevial à destination des grands metteurs en bouteille. C'est une machine standard qui a été légèrement personnalisée pour permettre le rebouchage de ces millésimes anciens dans de bonnes conditions. « Nous avons adapté certains embouchoirs qui ne sont pas toujours les mêmes en fonction des cols de bouteilles et de leur âge », précise Olivier Zink. Comme les bouteilles rangées soigneusement dans l'œnothèque, cette nouvelle boucheuse est ici pour plusieurs décennies au moins. « Elle est conçue pour faire un million de bouteilles par an. La confrérie en rebouche un peu plus de mille pendant ce laps de temps. Autant dire qu'il y a de la marge... », ajoute Olivier Zink. Les vins d'Alsace ne sont pas près de perdre la mémoire.



Le débouchage, une étape délicate qui demande un peu de dextérité.

Nicolas Bernard

Nouvelles laveuses - sécheuses



STEVIAL

www.stevial.com - stevial@stevial.com

Z.I. Rue de la Fecht 68126 BENNWIHR-GARE
Tél. 03 89 21 41 00 - Fax 03 89 21 41 01