

VITICULTURE

Major de la confrérie, un rôle majeur

Estelle Geiller a endossé début janvier le costume de major au sein d'une confrérie Saint-Etienne tournée vers le futur. Un rôle clef qui lui sied à merveille tant le monde du vin lui procure énergie et plaisir.

Son agenda s'est sensiblement alourdi : Estelle Geiller, major 2023 à la confrérie Saint-Etienne, va connaître une année d'une densité extraordinaire. Outre la préparation de la vente aux enchères programmée cet automne, elle anime des ateliers proposés par l'institution tout au long de l'année, sans parler des chapitres, « présidés » par Nicole Bott, grande maître avec laquelle Estelle forme un binôme 100 % féminin.

Si l'on se fie à sa mine rayonnante, Estelle Geiller ne semble pas plus inquiète que cela, la passion ne produisant apparemment aucun effet indésirable.



Estelle Geiller dans l'oenothèque de la confrérie, à Kaysersberg Vignoble. Photo L'Alsace/Jean-Daniel KIENZT

« J'aime ce que je fais »

Enfant, elle se souvient de ses parents épiciers, empruntant volontiers le dimanche la Route

des vins à la recherche de bonnes bouteilles, « des virées » dont elle garde de tendres souvenirs, appareil photo en bandoulière. Son premier prix de

dessin pour une grappe de pinot noir superbement exécutée la rejoint encore aujourd'hui. Son chemin semble a priori être tracé comme le sillon entre deux rangs de vignes : son Brevet de technicien spécialisé en poche, elle enchaîne sans temps mort les expériences professionnelles au sein de beaux domaines : Doppf & Irion, Zinck, Josmeyer, puis Hurst, domaine turckheimois dans l'escarcelle de M. Rinaldi, créateur du domaine Kirrenbourg, à Kaysersberg Vignoble.

« J'aime ce que je fais » : plus facile dans ce cas d'accueillir et conseiller les clients, de gérer la

paperasserie administrative propre au monde du vin. L'intégration au sein de la confrérie Saint-Etienne élargit encore ses horizons, en côtoyant ses semblables, tout aussi motivés. Estelle Geiller est intronisée concœur vigneronne par Christian Beyer, major de la confrérie en 2017, et un an plus tard, rejoint le Conseil des jeunes, futur de la confrérie. « J'ai découvert la confrérie de l'intérieur », institution « ouverte sur le monde » abritant une cohorte de personnes désintéressées.

Il en faut des heures non facturées pour s'occuper de l'œnologie : ranger, goûter, refaire les niveaux, etc.

Marier les alsaces avec les cuisines japonaise, végétarienne, israélienne...

« Il y a une cohésion, une bonne ambiance. Il y a toujours quelqu'un pour donner des coups de main », volontaires qui prennent sur leur temps de travail et de famille pour la communauté. Plus d'une dizai-

ne de jeunes ont rejoint la confrérie en janvier, lors de la passation entre M. Dubs et Nicole Bott, preuve qu'elle attire. Le programme des ateliers, c'est Estelle Geiller qui l'a concocté, nourrie de désirs personnels.

« Faire des choses qui nous tiennent à cœur », résume l'intéressée qui propose de marier les alsaces avec les cuisines japonaise, végétarienne, israélienne, réunionnaise, lors de moments « culturels » dédiés aux accords mets/vins. Grande fan de sylvaner, elle met ce cépage roturier à l'honneur dans le programme des animations, tout comme elle met en avant les millésimes finissant par le chiffre 3... En 1993, rappelle Estelle Geiller, Armand Hurst, la marque pour laquelle elle travaille, occupait cette même fonction.

Jean Daniel KIENZT

Y ALLER Le programme de la confrérie Saint-Etienne est disponible sur <https://confrerie-st-etienne.alsace/actualites/>

À quoi sert un « major » ?

Le grand maître de la confrérie Saint-Etienne désigné pour 12 mois officie en binôme avec un « major » dont le rôle au sein du Conseil des jeunes est bien défini. Confrères et concœurs (des personnes dont le métier est en lien direct avec la viticulture) ont la responsabilité de « gérer » l'oenothèque de la confrérie, patrimoine vivant de la filière viticole alsacienne ; depuis plusieurs années, les majors se succédant au sein de l'institution régèneront les quelque 60 000 bouteilles Signillés déposées depuis 1957 (date de création du concours), millésime par millésime. Un travail d'équipe basé sur les bonnes volontés, nécessitant des heures et des heures de travail bénévole. Des bouteilles, dont l'état de conservation l'exige, sont par ailleurs débouchées et rebouchées avec des bouchons neufs. Le major se charge du programme annuel des animations ; il ou elle définit un thème pour les ateliers dédiés aux accords mets/vins et vieux millésimes ; il ou elle se charge également de conduire les ateliers - Initiation à la dégustation - Cette année, le major a la lourde tâche de confectionner une liste des vins qui seront vendus aux enchères cet automne. Dans l'histoire de la confrérie, réactivée après guerre, de très nombreux majors sont devenus par la suite grand maître. Évelyne Bléger-Cognaq a été la première femme à accéder à cette fonction occupée exclusivement par des hommes depuis 1959.

DES GOÛTS ET DES COULEURS

□ **Millésime préféré** : 1981, sa date de naissance.

□ **Cépage de prédilection** : le sylvaner, « le vilain petit canard », délaissé alors qu'il peut être « un grand vin de terroir ».

□ **Terroir de cœur** : le granit comme le Brand de Turckheim, cité où Estelle Geiller

travaille depuis 2016.

□ **Cépage rouge préféré** : le pinot noir alsacien et le syrah pour ses arômes, son caractère.

□ **Des bulles** : un crémant alsacien non dosé dont les bulles se sont assagies après des années de vieillissement sur latte.