

Saverne L'apanage des vins d'Alsace



L'intervenant.

On déguste le vin avec passion mais on le consomme avec modération. C'est par ces quelques mots que Pierre Huser a ouvert sa conférence ce dimanche au jardin botanique de Saverne.

Le public venu en nombre pour l'occasion a ainsi pu découvrir en plusieurs étapes et de façon interactive le parcours du **raisin** jusqu'à sa mise en bouteille. En amont de l'exposé, l'intervenant a donné l'historique de la vigne, avec sa première apparition il y a soixante millions d'années près de Sézanne dans la Marne. L'Iran, la Turquie et la Géorgie, où subsistent encore quelques vignes sauvages, étaient parmi les pionniers à cultiver la vigne. Mais c'est dans le bassin méditerranéen sous l'impulsion des Grecs et des Romains que la vinification a connu véritablement son apogée avant son extension vers la France et l'Espagne notamment suite aux croisades.

15 000 ha de vignes

Un hiver particulièrement rigoureux en 1709 et un puceron arrivé des États-Unis environ un siècle plus tard ont mis à mal les cépages français, réduisant ainsi leurs exploitations futures. L'Alsace, quant à elle, traversée par la célèbre route du vin, ne compte pas moins de 15 000 hectares de vignes donnant lieu à plusieurs vins bien connus. Ce sont ceux-là mêmes qui ont été ensuite mis à l'honneur par le conférencier avec tour à tour des dégustations de riesling, gewurztraminer, klevener, muscat et auxerrois. Mais l'intérêt a résidé en une appréciation gustative au préalable des raisins associés à leurs vins afin de retrouver les traces de leurs arômes.

Un bon vin sera tributaire de la nature du sol où évolue son cépage, du climat local et enfin du travail du vigneron, indique encore l'intervenant. La multiplication de la vigne, véritable liane pouvant atteindre 10 mètres, se fait dorénavant par clonage, et son identité se décline principalement par la forme de ses feuilles. Le vin d'Alsace a encore de beaux jours devant lui, ses variétés et saveurs particulières font l'apanage de grands crus locaux qui s'exportent de par le monde.

L'aide à la fabrication de nichoirs et mangeoires le dimanche 11 octobre clôturera la saison du jardin botanique.

L'aide à la fabrication de nichoirs et mangeoires le dimanche 11 octobre clôturera la saison du jardin botanique.