



2015: Saga d'un Millésime Hors Normes

Episode 1: Bud Spencer vs Wim Wenders

La naissance d'un millésime bruisse toujours d'un flot de rumeurs qui se propage sur la toile à la vitesse de la lumière comme une maladie contagieuse.

Ces rumeurs tentent d'écrire l'histoire avant même que le moindre raisin n'ait été coupé, et 2015 commence de la meilleure des manières puisque tout démarre par une controverse.

D'un coté il y a ceux, dithyrambiques qui ont lu dans leur verre en cristal Lalique et y ont vu un nouveau millésime mythique, un 47 voire un 59 !

En ce qui me concerne, j'étais encore en orbite en 47 donc bien trop loin pour en parler.

Quant à 59, bien à l'abri dans le ventre de ma mère qui vaillamment a attendu la fin des vendanges pour accoucher, je n'ai souvenir ni du temps qu'il a fait, ni même du goût des raisins, isolé que j'étais dans mon caisson amniotique.

Et bien qu'ayant eu la chance de déguster plus tard quelques flacons de ces augustes années, en toute honnêteté, je ne saurais vraiment dire si 2015 est taillé dans le même sarment.

D'autres au contraire ont joué les Cassandre prédisant un millésime «bulldozer» écrasé par la chaleur et l'alcool.

Pour reprendre une métaphore cinématographique chère à Angelo Gaja aimant comparer ses vins à John Wayne et Marcello Mastroianni, réduire la qualité d'un vin à son seul potentiel d'alcool c'est comme réduire le cinéma à un immense western spaghetti concocté par Bud Spencer, exit le raffinement subtil d'un Wim Wenders, quid du cinéma d'auteur?

Tout cela n'équivaut-il pas à jauger la valeur d'un homme à son poids sur la balance, autant dire que je ne m'aventurerai pas dans de tels égarements.

Episode 2: D'Air, de feu et d'eau miraculeuse

Pourtant les chiffres du millésime sont là qui vous glacent le cerveau comme un brouillard de novembre venu plomber les derniers espoirs de beau temps.

Même si contrairement à ce que l'on pourrait croire, 2015 aura été une année très humide avec une pluviométrie de 703 mm de novembre 2014 à octobre 2015, ce qui est considérable eu égard à la moyenne de 562,5 mm des 36 dernières années, et cache en réalité une situation beaucoup plus complexe.

En effet, du 3 mai au 10 août, en pleine croissance de la vigne il n'a plu que 43,5 mm soit une sécheresse épouvantable pour une période aussi cruciale pour la plante.

Quant à la moyenne des températures annuelles, elle explose littéralement avec 13°95, soit presque 2° de plus que la moyenne la plus haute atteinte en 2014 avec 12°08, autant dire du jamais vu !

L'analyse des températures moyennes par décennie montre elle aussi une progression régulière d'environ 0,5° par décennie de 1980 à nos jours.

Ainsi la moyenne des années 80 fut de 10°04, celle des années 90 passe à 10°58, celle de la première décennie des années 2000 monte à 11°11 quant à la période récente de 2010 à 2015, le réchauffement s'est accéléré avec une progression de 0,5° en 6 ans soit 11°61 de moyenne.

Si tout cela ne ressemble pas à un emballement climatique, je veux bien avaler mon inséparable bonnet, qui quoi qu'il arrive sera sous peu devenu un accessoire tout à fait inutile !

Du coup, dans ma classification des millésimes par les 4 éléments, que j'ai débutée en 1980, 2015 est un cas unique devenant à ce jour le premier millésime Air / feu qui se caractérise par un tempérament Chaud et humide.

Les chiffres le prouvent, ce millésime aurait pu être catastrophique mais comme souvent avec la nature, il y eu un fait climatique inespéré qui a tout changé.

En effet cette longue période de sécheresse fut encadrée par deux pluies miraculeuses, l'une de 76 mm le week-end du 2 Mai et l'autre de 59 mm le 10 août.

Et l'on peut dire que ces 2 pluies ont littéralement sauvé 2015 et même permis de rêver à 47 ou 59, comme quoi les rêves eux aussi ne tiennent qu'à un fil (d'eau) !

Episode 3: X factor

Mais tout cela n'aurait peut-être pas été suffisant s'il n'y avait eu un autre facteur, je veux parler d'une énergie incommensurable, l'énergie des hommes et des femmes qui tout au long de l'année ont travaillé la vigne, l'ont entourée de leur bienveillance, l'ont rééquilibrée et harmonisée par la justesse de leurs gestes et leur pleine attention.

Le vigneron est un soleil pour sa vigne et on ne mesurera jamais assez le travail des hommes dans la réussite d'un millésime.

La preuve en est qu'en 2015 au domaine Ostertag, nous avons multiplié les tisanes de camomille, les thés d'achillée mille-feuille, de compost de bouse, d'extrait de cactée pour tempérer le feu du ciel et aider la vigne à gérer son eau.

Nous avons labouré et fait des griffages pour fabriquer une croûte anti-évaporation, sans oublier les semis de plante que nous avons roulés à plat pour en faire des pare-soleil, décidément nulle limite à l'imagination vigneronne!

Avec la vigne nous avons souffert de la soif et de la chaleur, nous l'avons aidée à porter ses raisins, nous l'avons accompagnée tout au long de son cycle et nous avons véritablement vécu ce millésime de l'intérieur, au cœur de sa sève.

Car au-delà des énergies primordiales de la terre et du ciel, bien au-delà du sol et du climat, il y a l'énergie des hommes et des femmes qui font la vigne.

Et cette énergie-là est vitale, c'est le facteur X , celui qui bouleverse les paramètres connus, on ne sait pas l'expliquer, du moins pas avec (2+2=4), on parle de main verte, de « *green thumb* » et en 2015 ce facteur X aura été plus que prépondérant car il aura permis à la vigne d'accomplir sa traversée du désert.

Episode 4: Harvest Chapter 36

Nous avons débuté les vendanges le 10 septembre, soit le surlendemain des mises en bouteille des 2014.

Même pas le temps de souffler, de prendre du recul et d'apprécier le travail accompli, que me voilà déjà projeté dans le millésime suivant avec une nouvelle page à écrire, le 36ème chapitre du grand livre de cave, œuvre d'une vie.

Si 2003 reste le millésime le plus précoce de ces 36 dernières années, avec des vendanges qui débutèrent le 1er septembre, 2015 est lui aussi unique en son genre avec des vendanges quasiment bouclées fin septembre, tous les vins secs étant rentrés en cave.

Les Pinot Gris ont été vendangés le 10 et 11 septembre, la famille des Pinots affectionnant particulièrement la chaleur, ils étaient les premiers à être mûrs et je voulais absolument éviter de les alourdir pour en faire des vins secs et gras, parfaitement dans le style contemporain que nous défendons depuis toujours.

Les Pinot Blancs et Noirs ont suivi le 15 et 16 septembre, je n'ai jamais vu des raisins aussi sains, ce qui est très prometteur pour la suite.

Les Sylvaners ont été cueillis le 18 et 19 septembre, magnifiques, certes riches mais structurés comme des vins de garde, mais rassurez-vous on pourra aussi les boire jeunes, j'y tiens...

Les Rieslings eux craignent les grosses chaleurs, et furent du coup la grande interrogation du millésime.

Les vendanges se sont faites tambour battant dans la semaine du 21 au 26 septembre. Cette semaine fut particulièrement éprouvante mais nous avons réussi à les récolter à point.

Pour preuve cette petite parcelle de vieilles vignes de Muenchberg que nous avons cueillie le 30 septembre, soit quatre jours plus tard pour en faire une cuvée hors norme, elle avait basculé au-delà des 15° d'alcool et fera un vin très différent des autres.

Les Gewurztraminers auront finalement été les seules vendanges d'Octobre, ils sont riches comme il se doit, mais sans botrytis, l'année n'y étant pas prédisposée.

Et comme nos vignes sont particulièrement réfractaires à la pourriture, signe de grande harmonie du végétal, elle oppose une barrière infranchissable à toutes les pourritures, les pires comme les plus nobles !

Finalement tous les raisins sans exception auront été d'une beauté plastique parfaite et d'une pureté gustative rarement atteinte ; 2015 a tout de «*l'esprit sain dans un corps sain*» pour reprendre une citation célèbre du poète Juvénal.

La bonne surprise vient tout de même des Rieslings qui grâce à un mois de septembre aux amplitudes thermiques dignes d'un mois d'Octobre, auront eu cette alternance de froid nocturne et de chaleur diurne qui leur est absolument nécessaire pour atteindre leur perfection.

2015 aura surtout prouvé que lorsqu'on entoure sa vigne de soins attentifs, elle se surpasse et sait dépasser les conditions hostiles pour emmener son raisin à l'excellence.

Episode 5: De transmettre pour durer

Le premier vin du domaine a été fait par mon père en 1966 et j'ai pris le relais en 1980. Mon père aura ainsi vinifié 14 années quant à moi, j'en suis à ma 36ème vendange mais 2015 restera avant tout gravée dans l'histoire du domaine comme son cinquantième millésime.

Mais au-delà de ce 50ème anniversaire, 2015 est aussi le premier millésime de mon fils Arthur qui travaille à nos côtés depuis le 1er septembre et vient de faire ses premières gammes en cave.

C'est un moment émouvant dans l'histoire d'un domaine comme dans la vie d'un père, de passer le relais à son fils, cela me fait penser à un 4x100m, cette course où tout se joue au passage de témoin, qu'il faut réussir sur plusieurs foulées avec un tempo parfaitement synchronisé entre les deux relayeurs.

Il en est de même en viticulture, il faut se synchroniser pour bien transmettre, il faut accorder l'explosivité de la jeunesse au pas chaloupé de la sagesse, et aussi accepter qu'une nouvelle insouciance vienne repousser les murs de la raison.

Et pour moi qui fut longtemps l'agitateur de bouteille, le «terroiriste» de service, celui qui empêchait de déguster en rond, passer ainsi de l'autre côté du miroir est une sensation bien étrange, c'est une nouvelle situation qui me permet aujourd'hui de mieux comprendre mon propre père et la patience qu'il a eue lorsque j'avais moi-même l'âge d'Arthur.

Transmettre c'est un exercice d'équilibriste, il faut donner et lâcher prise tout en restant présent, il faut accompagner sans contraindre, savoir taire son ego et accepter d'être bousculé dans ses habitudes.

Transmettre vient du latin «*transmissio*» qui signifie «*laisser aller au-delà*», transmettre s'apparente donc à un véritable apprentissage du détachement, c'est une sacrée leçon de vie et en quelque sorte un chemin vers soi-même.

C'est étrange ce qu'une vie d'homme ressemble à une vie de vin, combinaison de subtil et de durée, d'esprit chevillé à un corps en un tout irrémédiablement façonné par le temps.

Et si la vigne nous permet de nous ouvrir au monde extérieur, nous situant mieux dans l'univers entre l'infiniment grand et l'infiniment petit, le vin, lui nous fait comprendre notre chimie intérieure, nos transformations intimes, notre biologie des profondeurs, nous révélant à notre propre impermanence.

Accepter cette impermanence est un travail sur soi-même qui aide à mieux vieillir.

Et si bien vieillir est le privilège des grands vins, ceux ancrés dans la terre, reliés au ciel et transcendés par l'art du vigneron, savoir vieillir est un autre art, un art du détachement qui passe par une transmission de son savoir, savoir-faire et savoir-être, soit une merveilleuse façon de dépasser sa propre impermanence et de s'inscrire dans la durée.

En cela, 2015 est et restera au domaine Ostertag un millésime exceptionnel, parce qu'avec Arthur, Boris et Thomas c'est toute une génération qui s'apprête à perpétuer l'aventure commencée par mon père et ma mère en 1966.

A nous, avec eux, de convertir toutes ces bonnes paroles en vins qui sauront surpasser tous les discours et émerveiller vos sens aiguisés !

André Ostertag, Vigneron.
Epfing le 8 Novembre 2015.