

Réveillons le rivaner!



Les échantillons anonymisés seront dégustés samedi matin.

Cépage sous-estimé et pas considéré à sa juste valeur, le rivaner est pourtant capable de fort belles choses lorsqu'il est bien travaillé. C'est pour rendre justice à ce raisin qui n'a plus trop la cote que la Confrérie Saint-Cunibert a décidé de se retrousser les manches.

La première étape de cette mission de revalorisation a lieu ce samedi. Plusieurs dizaines de membres de la confrérie se réunissent le matin à l'Institut viticole de Remich dans le cadre du premier concours monocépage de la Moselle. Pas moins de 21 maisons viticoles ont envoyé 56 échantillons de leur production. Les meilleurs de ces rivaners se verront remettre une serpette d'or (Gëlle Kremmchen), le symbole porté par les membres de la confrérie.

Le 8 juin, une soirée 100 % rivaner

La deuxième étape permettra de profiter pleinement de la première! Le vendredi 8 juin, la Confrérie organisera une grande soirée au Tramsschapp (à Luxembourg) pour célébrer les rivaners primés. Joël Schaeffer, le chef de Mertert, concoctera pour l'occasion un *walking dinner* où les mets s'accorderont au mieux avec les crus sélectionnés. La soirée est ouverte à tous et coûte 50 euros tout compris : repas, rivaner, eau, ambiance musicale... Seuls les crémants et les vins rosés seront en suppléments.

Attention, il n'y aura pas de caisse à l'entrée et tous les billets devront être réservés et payés à l'avance.
E. N.

Soirée Rivaner uncorked, le vendredi 8 juin de 19 h à 1 h au Tramsschapp (49, rue Ermesinde au Limpertsberg). Réservation via paiement de 50 euros par personne sur le compte LU53 0099 7801 0052 8389. Informations par courriel : uncorked@cunibert.lu

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la page «Vignes et vigneron». Nous y rencontrons des vigneron qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

Un géographe dans les vignes

Le domaine Schmit-Fohl, à Ahn, se trouve à un tournant. Armand Schmit (58 ans) et son fils Nicolas (26 ans) ont lancé leurs 11 hectares sur la voie du bio.

Géographe de formation, Armand Schmit (58 ans) était thésard lorsqu'il s'est décidé à prendre la succession de son père en 1985. Aujourd'hui, c'est lui qui, à son tour, transmet son savoir-faire. Nicolas (26 ans), son aîné, travaille avec lui dans les vignes et à la cave depuis deux ans, tandis que son cadet, Mathieu (25 ans), étudie le commerce du vin à Avize (Champagne).

De notre journaliste Erwan Nonet

Ils sont installés au cœur d'un des plus beaux villages de la Moselle, Ahn, dans des bâtiments plus que centenaires. Lorsqu'on ne connaît pas les lieux, un GPS ne serait pas superflu : les niveaux se mélangent, les couloirs s'entrecroisent... à tel

point qu'il suffit d'escalader une série d'escaliers serrés pour passer de l'antique cave voûtée de 1862 aux vignes, qui poussent juste au-dessus. «Nous sommes à la limite du Palmberg», indique Armand Schmit. D'augustes ceps de riesling plantés en 1986 croissent ici au cœur d'une intense végétation printanière.

Ce cadre assez exceptionnel donne un bon aperçu de ce domaine réputé pour ses vins droits, secs et de haute volée. De l'histoire, Armand Schmit en a à revendre. «Je représente la 10^e génération de vigneron de la famille, mes fils sont la 11^e, souligne-t-il. Nous avons un titre de propriété d'une vigne qui date de 1792, trois ans après la Révolution française.» Mais n'attendez pas de lui qu'il s'appuie à ou-

trance sur ce qui a été. Depuis le début, l'homme sait ce qu'il veut et les millésimes passés ne l'intéressent pas tant que ceux qui viennent. La volonté qu'il partage avec son fils Nicolas de passer au bio en est une démonstration éclatante (*lire par ailleurs*).

Armand Schmit n'est pourtant pas né avec la vocation inébranlable de devenir vigneron. Il a d'abord suivi des études de géographie à Paris. «Ce qui m'intéressait, c'était la géographie humaine dans les pays du tiers-monde, en Afrique», explique-t-il. Il revient toutefois au Grand-Duché pour sa thèse, ayant l'intention de comparer le monde viticole mosellan des deux côtés de la frontière, au Luxembourg et en Allemagne. «C'est le fait de me rapprocher de la région qui a fini par

me convaincre de devenir vigneron, explique-t-il. Et puis mon père était âgé de 70 ans, si je ne reprenais pas le domaine à ce moment-là, cette histoire s'arrêtait.»

S'il a suivi le fil de l'histoire familiale, il porte aussi en lui une farouche volonté d'indépendance. Il puise avec le plus grand respect dans ses terroirs et ses vignes avec le but d'en embouteiller les expressions les plus fidèles. Mais si la démarche lui impose de sortir des limites du terrain de jeu, il préfère choisir sa propre voie plutôt que de se compromettre.

Le premier à planter du chardonnay

Son credo est de créer les vins qu'il aime, quitte à ne pas les faire comme les autres. Il est le premier, par exemple, à avoir planté du chardonnay au Luxembourg. C'était seulement une année après avoir repris le domaine, en 1986. «J'adore les vins de Bourgogne et le chardonnay pousse en Champagne, glisse-t-il. Il n'y avait aucune raison pour que cela ne marche pas ici.» Comme s'il était si simple que cela d'être un précurseur... lui, en tout cas, ne s'en vante pas. Il laisse aux autres le soin de se faire leur opinion. Son chardonnay Ahn Vogelsang, sélection SF, est un modèle du genre. Son passage dans des fûts neufs pendant une petite année ne ternit pas l'éclat d'un fruit solide.

Et s'il s'est mis assez tard à la production de crémant (en 1999, alors que l'appellation est née en 1991), il a là aussi tenu à marquer sa singularité. Inspiré par les meilleures bulles champenoises, il fait mûrir tous ses vins de base dans des barriques âgées de plusieurs vins. «Le bois n'apporte plus aucun goût, mais il permet aux vins de s'oxygéner et de créer des bulles plus fines.»

L'usage récurrent du bois est une des marques de fabrique de la maison et plus particulièrement de la sélection SF, des cuvées haut de gamme uniquement produites lorsque les vins le méritent. Une sanction qui est tombée l'année dernière, le pinot gris 2017 n'a pas passé le cap et pour le chardonnay, ce n'est pas encore gagné : «Il faut qu'il évolue encore, s'il reste au stade actuel, il ne sera pas en sélection», prévient Nicolas. Ici, on ne transige pas!



Armand Schmit et son fils Nicolas sont ravis : jusque-là, tout se passe parfaitement dans les vignes.

Bio : «Nous ne sommes pas des fondamentalistes!»

Depuis l'année dernière, Armand et Nicolas Schmit n'utilisent plus de produits phytosanitaires dans leurs vignes : ils ont décidé de conduire le domaine vers le bio. «Ce n'est pas le label sur l'étiquette qui nous motive, mais la volonté de respecter nos sols, nos vignes et notre métier dans le but de produire de meilleurs vins, assène Armand Schmit. D'ailleurs, si je trouve que mes vins sont moins bons en bio, j'arrêterai tout de suite. Nous ne sommes pas des fondamentalistes!»

Cette décision a été mûrie au sein de la famille. «C'est un surplus de travail, c'est sûr, mais

nous pensons qu'avec une bonne organisation qui permettra d'être réactifs en cas de problème, ce sera aussi facile que le conventionnel. Et de toute façon, j'ai toujours travaillé en raisonné», souligne le vigneron.

Alors que la viticulture bio peine à décoller au Luxembourg, Armand Schmit est persuadé qu'elle va désormais prendre son envol. «Il y a dix ans, les vigneron étaient contre, mais le discours a complètement changé. On voit que ça intéresse les clients, ils nous posent beaucoup de questions. Personne ne peut balayer ça de la main.»

Et puis, le matériel a évolué. La nouvelle génération d'outils permettant de griffer la terre entre les ceps et ainsi de se passer du glyphosate est un progrès important. Le domaine, d'ailleurs, vient d'en acheter un.

Armand Schmit est convaincu que la nécessité de pratiquer une viticulture respectueuse est en train de s'ancrer dans la profession. Notamment chez les plus jeunes : «Qu'un ancien hésite, je le comprends totalement, avance-t-il. Mais tous les jeunes qui reprennent un domaine devraient s'y mettre!» Nicolas, son fils, n'y trouve rien à redire!

