



people

PEOPLE

Interview croisée : Pascal di Stefano, responsable des ventes France, et Jérôme Keller, directeur technique et œnologue

Wolfberger, signature alsacienne

Depuis la création de la gamme Signature en 2010, Wolfberger fait appel tous les ans à des professionnels de la restauration et des sommeliers pour sélectionner la cuvée de chaque cépage. L'occasion de faire le point sur l'actualité de la coopérative alsacienne.

DB : Comment se porte la gamme Signature, créée pour le circuit traditionnel ?

Pascal di Stefano : Chaque année, elle gagne 10 à 15 % en volume. Et si nous organisons sa dégustation aujourd'hui [ndlr : le 16 janvier], c'est que nous arrivons en bout de course avec notre millésime 2015. La gamme Signature prend de plus en plus de place dans la stratégie de la maison et les clients y adhèrent de plus en plus.

Jérôme Keller : Nous sommes portés par une belle dynamique sur cette gamme qui récompense tous nos efforts de qualité et d'écoute des attentes clients.

DB : Plus largement, quels sont les objectifs commerciaux de Wolfberger ?

PS : De continuer dans la lancée que nous avons amorcée il y a 7-8 ans, soit d'aller reconquérir et démarcher de nouveaux clients. L'Alsace est une toute petite région - 5 % du vignoble français - qui est parfois méconnue en France. L'Alsace a longtemps tout misé à l'export et en a oublié le marché hexagonal. Et ce dernier a un sacré potentiel. Je pense donc que l'Alsace a sa place, c'est une région un peu atypique qui offre des vins de cépage. Ça, c'est fondamental : un riesling restera un riesling, tout comme le sylvaner... Et comme nous n'avons que sept cépages, l'innovation va venir en faisant des sélections parcelles. Ce n'est pas facile car Wolfberger compte plus de 1200 ha de vignes mais nous avons un service technique très performant qui fait un travail de fond avec les adhérents qui ont bien compris que la culture ce n'est pas de faire du volume mais de la qualité.

DB : Quid des millésimes à venir ?

JK : En 2017 et 2018, nous allons sortir nos haut-de-gamme issus du millésime 2015. D'ailleurs 2015 a été un très, très bon millésime de pinot noir. Nous avons également réalisé de très belles vendanges tardives et des sélections de grains nobles notamment en Gewurztraminer et Riesling (ce qui est assez rare pour ce dernier). Ceux-ci sortiront à l'horizon fin 2017, début 2018. Nous aurons également des nouveautés en assemblage et sur les vins effervescents. Effectivement, nous travaillons toujours beaucoup sur la sélection parcellaire. Et nous sommes parmi les premiers producteurs de grands crus, nous le revendiquons et le défendons. Nous faisons beaucoup d'efforts en termes de tenue du vignoble, sélection grains nobles et vendanges tardives et parallèlement nous essayons de développer notre gamme vins bio. Nous espérons pouvoir refaire un grand cru ou une vendange tardive bio pour étoffer la gamme.

DB : Des investissements sont-ils prévus ?

JK : Nous prévoyons d'investir 12 M€ très prochainement dans nos équipements de vinification et prévoyons de rénover nos trois vendangeoirs. Le premier site qui en bénéficiera sera Dambach-la-ville. Simultanément nous agrandirons la cuverie de Colmar [ndlr : site où sont élaborés les crémants].

Propos recueillis par Noémi Lecoq