



Le vignoble dans la vallée

Donné pour disparu dans les années 1980, le vignoble buhlois est progressivement remonté en puissance sous l'impulsion de quelques viticulteurs. Un peu plus d'une dizaine d'hectares va être vendangée dans les semaines à venir.

Textes : Mathieu Pfeffer

Quand la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) a lancé le mouvement dans les années 1980, ils n'étaient pas nombreux à se bousculer au portillon. Acquérir de la vigne à Buhl ne faisait pas rêver grand monde après la nouvelle délimitation des AOC. Quelques-uns y ont tout de même cru (lire encadré ci-dessous). Bernard Simon, viticulteur à Bergholtz, était le premier d'entre eux : « C'est vrai qu'il y avait pas mal d'éléments qui pouvaient faire peur, raconte-t-il. Le morcellement des terrains, la pente, les difficultés d'accès... »

Une parcelle de 30 m²

D'autant plus que, deux ans plus tard, la Safer revoit ses priorités et se désengage. « J'ai continué seul les négociations avec des propriétaires. C'était parfois très compliqué. Une fois, j'ai même acheté une parcelle de 0,3 are (soit 30 m²). Elle m'a coûté plus cher en frais de notaire qu'en prix d'acquisition ! » Propriétaire d'environ 4 hectares dans le vignoble buhlois (2 ha d'auxerrois, 0,8 ha de gewurztraminer et 1,3 ha de pinot gris), celui qui exploite également 8 hectares à Bergholtz et Bergholtz-Zell a ainsi pu augmenter sa superficie d'un tiers.

Il ne regrette absolument pas son choix. « C'est un terrain extrêmement intéressant, assez rare chez nous : du volcanique chaud. Toutes proportions gardées, c'est du même style que le Rangen à Thann, avec un peu moins de



Bernard Simon, viticulteur à Bergholtz, exploite 4 ha dans le vignoble buhlois, au lieu-dit Oberes Appenthal, sous le Schimberg.

Photo DNA/Mathieu Pfeffer

spécificités. »

Bernard Simon souhaiterait même encore s'agrandir. Ce sera difficile. Il montre une parcelle en friche : « Pour ce petit bout-là, il y a 15 héritiers disséminés dans toute l'Europe. C'est vraiment complexe à résoudre. »

Dans le Florival, les conditions sont légèrement différentes des vignes orientées vers la plaine d'Alsace : « Les températures sont un peu plus fraîches car on monte jusqu'à 450 m d'altitude, ce qui en fait un des vignobles les plus hauts d'Alsace avec le Rangen et

Osenbach. Et la vigne fleurit une semaine plus tard en général. Il y a aussi un peu moins de pourriture grâce à l'air qui circule mieux. »

Jean-Jacques Loberger (Bergholtz) est arrivé en 1995. Lui aussi est séduit par les qualités du terroir buhlois. « C'est un vignoble très intéressant mais pas facile à travailler, ce qui explique aussi qu'il

n'ait pas été prisé pendant un temps. » Viticulteur en biodynamie, il est le seul à vinifier lui-même son raisin. Il envisage de créer un clos et un vin spécifique avec ses parcelles buhloises (lire encadré ci-dessous).

Une nouveauté qui ravira, il l'espère, les habitants de la commune, qui pourront déguster du vin étiqueté « Buhl ».

Quatre viticulteurs

Ils sont quatre viticulteurs à s'être lancés dans l'aventure buhloise.

Bernard Simon (Bergholtz, maison Simon Charles & Fils) : arrivé en 1988. Surface cultivée : 4 ha. Cépages : pinot auxerrois, pinot gris, gewurztraminer. Lieux-dits : Tasch, Oberappenthal. Terrain volcanique. Coopérateur Wolfberger.

Daniel Lichtlé (Pfaffenheim, EARL Daniel Lichtlé) : arrivé en 1993. Surface cultivée : 1,3 ha. Cépage : pinot gris. Lieu-dit : Metzgergarten. Terrain volcanique. Coopérateur à Pfaffenheim.

Jean-Jacques Loberger (Bergholtz, Domaine Loberger) : arrivé en 1995. Surface cultivée : 1,8 ha. Cépages : pinot gris, riesling, pinot noir. Lieu-dit : Neuberger. Terrains volcaniques et d'érosion de grès rose. Vigneron récoltant en biodynamie.

Jean-Jacques Miclo (Westhalten) : arrivé en 2000, 1^{re} récolte en 2005. Surface cultivée : 4 ha. Cépages : pinot auxerrois, pinot gris, sylvaner, riesling. Lieu-dit : Lutt. Terrain d'érosion de grès rose. Coopérateur Bestheim. Source (pour MM. Lichtlé et Miclo) : *Revue d'Alsace*.

« Et pourquoi pas un clos Neuberger, un jour ? »

Jean-Jacques Loberger est le seul des quatre exploitants du vignoble buhlois à vinifier le raisin récolté. Si jusqu'à présent cette production a été travaillée avec les fruits de ses autres vignes, il envisage d'en tirer une cuvée à part dans les années qui viennent. « Les pieds de vigne ont une vingtaine d'années désormais et cela paraît envisageable. J'envisage de revendiquer une délimitation. Et pourquoi pas un clos Neuberger (du nom du lieu-dit où poussent ses vignes, N.D.L.R.), un jour ? » Et le vin 100 % buhlois sera de retour dans les verres.