



CAVE VINICOLE DE CLEEBOURG

Route du Vin - 67160 CLEEBOURG



Une entité viticole originale

Au nord du département du Bas-Rhin, au sein du parc naturel des Vosges, le vignoble de Cléebourg s'inscrit sur le vaste terroir qui, du sud de l'Alsace au Palatinat voisin, a longtemps constitué un tracé viticole ininterrompu. C'est dans la première moitié du XX^e siècle que cette remarquable continuité va être rompue, isolant Cléebourg de l'ensemble du vignoble alsacien de quelque 90 kilomètres. Aujourd'hui, le vignoble de Cléebourg constitue une enclave bien individualisée d'environ 200 hectares, avec des paramètres climatiques propres et une production spécifique qui tracent le contour d'une entité viticole originale.

Hier et aujourd'hui

Une histoire passablement mouvementée

D'origine forte ancienne, à l'instar de l'ensemble du vignoble alsacien, l'existence d'un vignoble dans la région de Cléebourg est attestée dès le VIII^e siècle. A cette époque, Cléebourg est partie intégrante des possessions de l'abbaye de Wissembourg et, au cours du Moyen-âge, les moines bénédictins vont peu à peu porter haut la réputation de leurs vins qui s'exporteront au-delà de nos frontières. En 1504, le village devient la propriété de la famille princière des Deux-Ponts qui en fait un chef-lieu de baillage, avant d'intégrer, un siècle plus tard, la couronne suédoise, du fait du mariage d'un membre de la famille Deux-Ponts avec l'héritière du trône de Suède.

Une histoire passablement mouvementée qui se stabilise en 1787 lorsque le roi de Suède renonce officiellement au baillage de Cléebourg qu'il cède à la France...

L'opiniâtreté des hommes...

A partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, la partie septentrionale du vignoble alsacien est mise à mal sous les effets conjugués de l'invasion du phylloxéra, des guerres et de l'industrialisation. L'essentiel des vignes situées au nord de Marlenheim est progressivement déplanté et Cléebourg va peu à peu devenir le dernier bastion nordique d'une tradition viticole immémoriale.

La seconde guerre mondiale n'aura pas non plus raison du vignoble de Cléebourg, comme cela a pu être le cas ailleurs. Mieux, à la Libération, dans le contexte socio-économique troublé de l'après-guerre, les vignerons du village vont s'attacher avec opiniâtreté à replanter l'ensemble du vignoble de cépages nobles, tâche commencée, il est vrai, par l'occupant allemand lui-même quelques années plus tôt. Cette visée qualitative s'inscrit dans une démarche collective qui s'incarnera, dès 1946, dans la création d'une cave coopérative dont le capital social sera constitué par la mise en commun des dommages de guerre perçus par les vignerons.

Aujourd'hui, la cave draine quelque 200 hectares de vignoble répartis sur les communes de Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinzeltz, Riedseltz et Wissembourg.



La cave en chiffres

Surface totale du vignoble : 202 hectares

dont : 17 ha vignes rouges, 182 ha vignes blanches

Production : 16.000 hl environ

Capacité cuverie : 33.000 hl

Nombre d'adhérents : 194

Nombre de salariés : 22

Les données naturelles

Un terroir de haute vocation viticole

Le terroir de Clébourg tire essentiellement son originalité de deux facteurs qui s'additionnent pour définir une vocation viticole de grande qualité.

En premier lieu, de par sa situation septentrionale, ce terroir, légèrement plus frais que celui de ses voisins du « sud », affiche une précocité moins marquée, très favorable à l'élaboration de grands vins blancs. Cette spécificité climatique, qui réduit sensiblement les effets des gels printaniers, donne en effet naturellement naissance à des vins dotés d'une belle acidité et d'une fraîcheur remarquable ainsi que d'une grande élégance. Autant de qualités qui se fondent idéalement au terme d'une période de deux ou trois ans, notamment dans les rieslings.

En second lieu, la variété des terrains sur lesquels repose le vignoble (argilo-marneux, marno-gréseux, loess, lehms...) laisse apparaître une nette dominante de sols argilo-limoneux, assez lourds, qui constituent notamment le terroir d'élection du pinot gris, cépage phare de la cave de Clébourg (cf. infra, « un vignoble optimisé »).

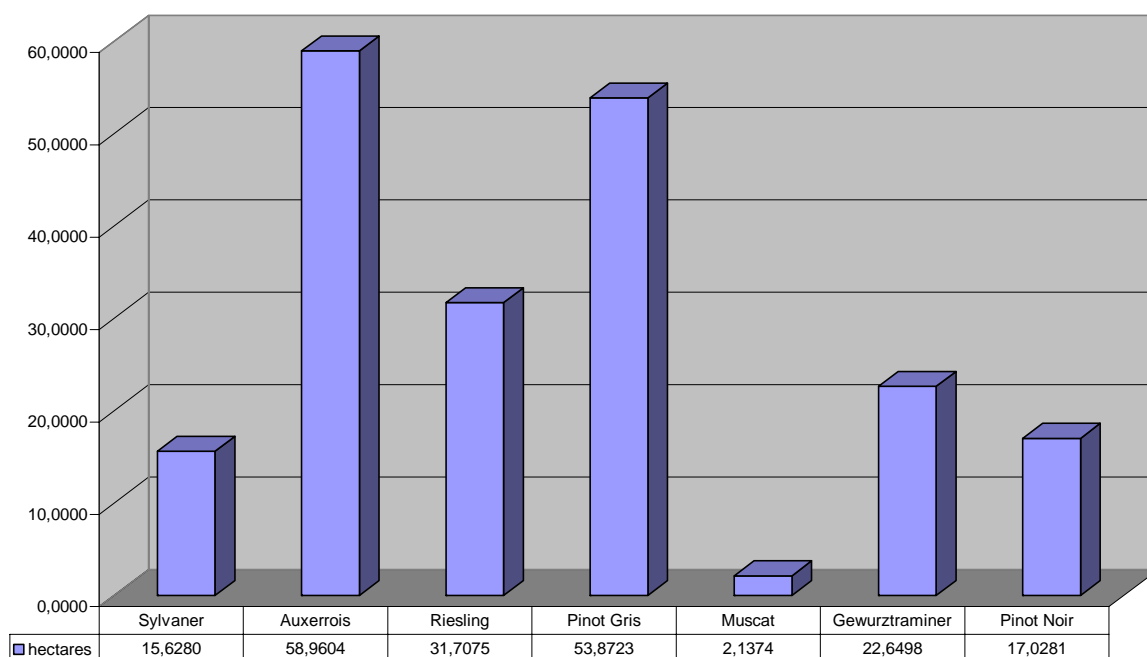
Un vignoble optimisé

Jusqu'à la seconde guerre mondiale, le vignoble de Cléebourg était planté pour partie de cépages hybrides et présentait une structure très morcelée. Sa replantation, qui inaugurerait une nouvelle donne qualitative, constituait une opportunité pour procéder à un remembrement. Ce dernier eut donc lieu dans le même temps et les parcelles les moins bien exposées furent abandonnées.

Ainsi restructuré, le vignoble de Cléebourg renouait en profondeur avec sa vocation viticole. Son encépagement global, représentatif du vignoble alsacien et parfaitement adapté aux exigences de son terroir, fait la part belle à deux cépages qui trouvent ici des conditions particulièrement favorables à leur épanouissement. Le pinot blanc auxerrois, d'abord, cépage précoce qui se marie parfaitement avec les paramètres climatiques de la région ; le pinot gris, ensuite, qui s'exprime remarquablement sur ces types de sols.

Ces deux cépages représentent 54% de l'encépagement global.

répartition des surfaces par cépage



Les données de la production

Une infrastructure de pointe

Au chai, la prise en compte d'une récolte de haute qualité s'articule autour d'une infrastructure de pointe.

La cuverie, d'une contenance totale de 33.000 hectolitres, offre des volumes variables permettant de traiter individuellement l'ensemble des lots issus de la gestion parcellaire du vignoble. La plus grande partie de cette batterie de cuves est en inox et thermorégulée, le reste, en ciment revêtu de résine époxy.

Grâce à des outils très performants qui préservent les valeurs de la vendange, le processus de vinification s'opère dans des conditions optimales. Afin d'éviter toute manipulation dommageable à la récolte, le poste de réception des raisins est équipé d'un système permettant de transférer directement les raisins sur les pressoirs. Ces pressoirs pneumatiques, au nombre de quatre, garantissent un pressurage doux des raisins. De la même façon, le filtrage des bourbes s'effectue grâce à un filtre rotatif et à un filtre tangential de dernière génération qui préservent l'intégrité des moûts.

Par ailleurs, la cave est équipée d'un analyseur infrarouge qui permet de réaliser une sélection qualitative très affinée des apports tant sur la base des critères de pH et de taux d'alcool potentiel que sur le paramètre de la qualité sanitaire des raisins.



Une démarche qualité intransigeante

A la cave de Cléebourg, l'ensemble des gestes et des étapes qui, du vignoble au chai jalonnent la production, s'intègre dans une démarche qualité omniprésente. A la base, cette exigence s'exprime dans l'obligation faite à tous les adhérents de livrer l'intégralité de leur récolte, afin que les apports soient parfaitement représentatifs de la totalité du vignoble.

Au chapitre de la gestion du vignoble, l'approche écologique insufflée par la cave est relayée par un technicien qui dispense auprès des vigneronnes des conseils très réguliers, notamment en matière de lutte raisonnée et de gestion des sols. Dans le même sens, des réunions et des stages d'information se tiennent plusieurs fois par an en présence de spécialistes qui entretiennent une réflexion permanente sur l'écologie du vignoble. Cette réflexion a notamment abouti à la mise en place d'une roselière dont l'efficacité démontrée dans le traitement des effluents se double d'une participation intéressante au maintien de l'écosystème.

L'esprit de recherche permanent qui anime la cave de Cléebourg s'incarne notamment dans un programme d'études sur la base d'essais comparatifs, mené depuis quelques années en concertation avec l'ITV et l'ADAR, afin d'optimiser la production du vignoble.

Une production originale

Frédéric Orth, Directeur de la cave de Cléebourg, s'exprime sur le type de vin recherché : « *Notre terroir d'ensemble nous livre spontanément des vins racés, élégants. Nous sommes très attachés à cette signature que nous voulons à tout prix conserver au travers de la vinification : des vins de charme, frais, gouleyants, jamais lourds, très digestes, sans trop de sucre résiduel... Des vins purs, de plaisir et de gastronomie, qui ne saturent pas...* »

La variété des sols et des cépages ainsi que les nombreuses sélections opérées par la cave donnent naissance à une gamme de vins forte d'une quarantaine de références.



Du vin et des hommes...

« Bénéficiant d'un équipement de premier ordre, la cave propose toute une gamme de vins élaborés avec beaucoup de soin... Nous ne connaissons aucune cave coopérative ayant, en si peu de temps, accompli d'aussi grands progrès. Inutile de dire que le rapport qualité-prix est ici exemplaire... », pouvait-on lire en 2003 dans le guide « Bettane et Desseauve » qui faisait un état des lieux de la cave de Cléebourg.

A ce commentaire louangeur, il convient d'ajouter l'exceptionnelle qualité d'accueil qui, au-delà de l'hospitalité alsacienne traditionnelle, anime les vignerons de Cléebourg. Ici, on aime rire et recevoir, et on le montre... La vie du terroir, rythmée par les nombreuses manifestations d'une confrérie très active, témoigne avec une joie communicative d'un ancrage terrien fortifié par les nombreuses épreuves traversées.

Typés et généreux, les vins de Cléebourg sont encore meilleurs lorsqu'on les goûte avec leurs auteurs...

