

## TRIMBACH

*Le temps long de la vigne n'a plus de secret pour les Trimbach, eux qui sont implantés à Ribeauvillé depuis 1626. Mais les grands terroirs conservent toujours quelques mystères...*

Si avoir une tradition viticole familiale depuis 1626 peut être une responsabilité lourde à porter, elle peut aussi permettre, à force d'expérience, d'aller à l'essentiel. C'est le cas de la famille Trimbach. Pierre, en charge du domaine depuis 1979, annonce avec un sourire au coin des yeux : *"Les chiffres, les analyses, tout cela ne m'intéresse pas vraiment. Ce qui compte c'est l'équilibre, l'équilibre, et puis... l'équilibre !"* Si ce mantra est au cœur de toutes ses préoccupations, aussi bien à la vigne qu'en cave, il cherche également à allier modernité et tradition en cultivant un lien intergénérationnel solide : *"J'ai appris le métier avec mon père. Et bien qu'aujourd'hui il profite de sa retraite bien méritée, il passe toujours me voir pour goûter les jus et vins ensemble. D'ailleurs nous travaillons en famille : mon frère Jean et mes filles Anne et Frédérique occupent différents postes dans la maison. C'est une véritable entreprise familiale."*

Ce lien étroit, il le cultive aussi avec les vignerons qui lui apportent leurs raisins. Car si les Trimbach possèdent 50 hectares de vigne répartis sur 50 parcelles et 9 villages, ils complètent avec 100 hectares d'achat de raisin. *"Je connais tous ces vignerons personnellement. Parfois le lien existe depuis déjà plusieurs générations !"*

Quand vient le temps des vendanges, Pierre, tel un chef d'orchestre, veille au grain et répartit les lots. *"Nous prenons soin que tous les raisins, qu'ils viennent de notre vignoble ou d'ailleurs, reçoivent les mêmes attentions. Tout est vendangé à la main, puis trié. Les presses sont toujours longues et délicates, puis les jus s'écoulent doucement vers la cave, par gravité. Nous mettons tout en œuvre pour préserver la pureté du cépage et l'âme du terroir."* En cave, vieux foudres soigneusement entretenus et cuves modernes se succèdent, utilisés selon les volumes à vinifier : les lots jusqu'à 100 hectos passent en bois, au-delà en cuve inox ou béton.

La complexité du terroir alsacien, Pierre connaît. Et pour tant : *"Parfois c'est compliqué à expliquer. Sur une même parcelle, à*



**ALSACE GRAND CRU  
GEISBERG  
RIESLING 2013**

« Un millésime compliqué : nous avons dû jongler avec la météo et l'état sanitaire des vignes. Le botrytis lui donne un style particulier. Il retranscrit avec beaucoup de finesse et de caractère les forces et faiblesses du millésime. Il est comme un bouquet savamment arrangé, en train d'éclorre. »

*quelques mètres près, le sol peut varier très fortement. Comme sur tous les terroirs situés sur la faille de Ribeauvillé. Celui qui en parle le mieux est Pierre Gassmann, un grand spécialiste des sols qui les comprend admirablement.* Si le terroir est l'association d'un sol, d'une topographie, d'un mode de culture et d'un microclimat, la main de l'homme est tout aussi importante : *"Départagez un même lot de raisins en deux et donnez-les à deux vignerons : ils vous feront très probablement deux vins différents, et ce malgré des raisins absolument identiques."*

Si depuis 2008 les sœurs de la congrégation Divine Providence de Ribeauvillé ont confié l'exploitation de leurs 2,6 hectares de Geisberg à la famille Trimbach, elles l'ont justement fait parce qu'elles savaient que l'esprit de ce grand cru serait respecté. Bien moins connu que la fameuse cuvée Clos Sainte Hune, issue du grand cru Rosacker, devenue l'étendard de la maison – avec la cuvée Frédéric Emile, assemblage de rieslings de Geisberg et d'Osterberg –, le Geisberg offre pourtant une expression très authentique. Ce grand cru est situé juste derrière les bâtisses historiques du domaine, on peut admirer ses pentes en contournant la maison. Couvrant seulement 8,5 hectares, il est à

l'échelle de l'Alsace d'une taille confidentielle. Chez Trimbach, seulement 4 500 bouteilles en sont produites, parfois moins si le millésime est difficile comme en 2018. *"Ici, la couche du sol est très fine, la roche affleure. La vigne souffre beaucoup et il faut limiter les rendements. Il y a un peu plus d'eau dans la partie basse du coteau, garantissant fraîcheur et richesse pendant les années chaudes."*

En fait, c'est un joyau, situé entre deux grands crus voisins, à cheval sur la faille géologique de Ribeauvillé, avec un sous-sol calcaire et gréseux qui accueille les racines de vieilles vignes, une exposition plein sud et une organisation en terrasses à pentes fortes. Les rieslings qui en sont issus, intenses et énergiques, sont taillés pour la garde ! ➤ BIRTE JANTZEN



Pierre Trimbach entre le grand cru Geisberg avec Ribeauvillé sur la gauche et le grand cru Kirchberg au fond à droite avec le château de Saint-Ulrich.