

Étienne Simonis

Ammerschwibr

Étienne Simonis est un homme qui aime prendre son temps. Un contemplatif même si ça se trouve. Comme ça, évidemment, ça ne saute pas aux yeux : en lui ça bouillonne, on le voit bien. Mais c'est quand même un homme qui aime prendre son temps, on n'en démord pas.

Avec son vin en tout cas, il ne se presse pas. Il attend, patiemment, que la nature fasse son travail. Observe les feuilles qui changent de couleur, les rayons de soleil qui tapent sur le raisin et trouve ça beau. Il y a définitivement du contemplatif en lui.

Alentours, on vendange déjà qu'il en est encore à goûter ses grains, sans s'affoler. Il récoltera quand les grappes seront mûres, bien mûres, et pas avant. D'où des vins très concentrés, surmaturés, puissants, naturels qui, parfois, en bouche, sont de petits éclats de lumière haut-perchés, comme sur des talons. Frondeurs finalement, un rien polichinelles à l'image de sa très belle cuvée "Alter ego", étonnant assemblage de quatre pinots qui désarçonne et remet en selle d'un même élan. Ou de ses jolis Kaefferkopf.

Depuis qu'il a repris le tout petit (2,20 hectares) domaine familial en 1996, Étienne Simonis (34 ans) joue la carte de la raison et cultive ses terres comme on le ferait d'un jardin. Il élabore patiemment des micros cuvées qui oscillent entre 300 et un millier de bouteilles et sont, toutes, l'expression d'un terroir.

S'il a plus que triplé la surface des vignes paternelles (7 hectares aujourd'hui), il n'a d'ailleurs pas augmenté les volumes ou à peine. En 1996 comme aujourd'hui, il produit entre 25 et 30 000 bouteilles par an. C'est raisonnable, ça lui convient bien. Il ne traite pas, n'ajoute pas de levure, ne chaptalise pas. « Depuis 1999, on ne fait plus rien du tout, explique-t-il, l'œil camus. Si une année c'est pas riche en sucre et ben ça reste comme ça. C'est le vin, c'est comme ça. On intervient le moins possible, même à la cave. Je ne fais pas de levurage, je laisse faire les choses. Ça se fait simplement. »

Les choses simples étant les plus compliquées à réussir, on se doute bien qu'il minimise sa part de travail et ne dit pas que son vin

mûrit en même temps que lui. Avec une belle humilité, il confesse même « quelques ratés » au début. Il lui fallait trouver sa voie, apprendre à découvrir son terroir et à l'apprivoiser.

« Au fil des années, toutes nos parcelles ont été poussées à l'extrême pour voir, dit-il. Maintenant, on sait que certaines ne doivent pas aller jusqu'à la pleine maturité. Il faut trouver le juste équilibre. » C'est du boulot et ça nécessite du temps de trouver son équilibre. Ça tombe bien, Étienne Simonis en a, du temps. Il le prend en tout cas.

On ne sait pas on ne l'a pas vu à l'œuvre, mais on l'imagine bien arpentant ses vignes du côté d'Ammerschwibr, Bennwibr ou Sigolsheim un brin d'herbe entre les dents, les mains dans les poches et son sourire au sommet de son être. Sifflotant peut-être aussi, si on veut pousser un peu le bouchon. Simplement heureux d'être là comme ses arrières grands-parents, ses grands-parents et ses parents avant lui.

Parce qu'il y a fatalement quelque chose de rassurant et d'apaisant à penser que, depuis 1660, une même lignée foule cette terre et que ça continuera, Armand et Xavier, ses (très jeunes) enfants, étant théoriquement destinés à prendre la relève.

Le premier a une cuvée à son nom, comme on le fait de plus en plus dans le vignoble. Un gewurztraminer grand cru Kaefferkopf 2008. Le second aura la sienne cette année. Ce sera un nouveau vin, un pinot gris Katzenstegel qui viendra trouver sa place dans la gamme des cuvées "msolites" qui sont le fruit de cépages secs vendangés en surmaturité. Ce qui n'est pas sans risque pour une récolte, on s'en doute.

Plusieurs fois, il a d'ailleurs joué gros et en même temps, il l'a joué fine. Et fait de cette surmaturation la signature de son vignoble. Comme quoi, parfois, ça vaut la peine de prendre son temps.

Pascal Coquis

