

Lundi 1^{er} février 2010
Rencontre adhérents Schnackala
Au Vignoble KLUR puis à LA PALETTE

A 18h30, nous sommes accueillis par Francine et Clément KLUR, dans leur superbe cave de Katzenthal.



Nicolas Senn, le président du Schnackala, nous dit à son tour un petit mot de présentation de l'association et explique la suite de la soirée. Nous sommes une jeune association avec des membres de tout le Haut-Rhin, dont des vigneron et des restaurateurs.

Francine et Clément Klur gèrent un domaine familial de 7 hectares en biodynamie ; ils sont certifiés depuis 2007. Ils nous proposent une dégustation : tout d'abord, le Voyou, puis son « frère » le Gentil, qui sont deux vins dont les étiquettes figurent des chats, clin d'œil à Katzenthal. Les étiquettes permettent de communiquer sur le village, et sont plus originales que les sempiternelles cigognes ! Ces deux bouteilles sont des vins de fête, où on recherche l'équilibre et le côté fruité.



- le Voyou de Katz 2008, est un assemblage Sylvaner, Riesling et Muscat
- le Gentil de Katz 2008 est un assemblage Pinot blanc (50%), Pinot gris (25%) et Gewurztraminer (25%)

La notion d'assemblage a toujours existé en Alsace : les vigneron plantaient différents cépages sur les mêmes terrains (ce que l'on appelle la complantation) et les récoltaient, puis les vinifiaient en même temps. Ils appelaient leur meilleur assemblage le « Gentil », et cette tradition un peu oubliée est donc perpétuée par le vignoble Klur. Pour protéger cette

dénomination, les vigneron ont mis en place une charte de qualité : le vin doit entre autre être évalué lors d'une dégustation à l'aveugle et être composé d'au moins 50% de cépages nobles (Riesling, Muscat, Pinot Gris, ou Gewurztraminer).



En bio, on ne chaptalise plus depuis longtemps, nous précise Clément.

On peut également réduire les doses de soufre. Le vin sans soufre évolue différemment et présente parfois un caractère un peu oxydatif car il est plus fragile à l'action de l'oxygène.

Nous goûtons donc un crémant brut traditionnel sans soufre (rendu possible grâce au gaz carbonique qui joue alors le rôle de conservateur) composé de pinot auxerrois (cépage peu acide) et de pinot blanc (cépage plus vif). La méthode champenoise consiste à laisser les bouteilles couchées sur lattes de 9 à 12 mois. La lie (le dépôt de levures) qui est dans la bouteille « nourrit » le vin pendant ce temps et participe à l'apparition d'arômes spécifiques. Puis il faut dégorger le vin, enlever les levures. Pour cela, on incline par un mouvement de rotation la bouteille 4 fois par jour et on la remonte sur la pointe petit à petit. Ensuite on place le goulot dans une saumure à -40°C, ce qui a pour effet d'emprisonner le dépôt dans la glace qui s'est formée dans le goulot. Enfin on retire la capsule et on rajoute une liqueur de dosage (vin + moût concentré). On met plus ou moins de liqueur pour obtenir un vin plus ou moins sec.



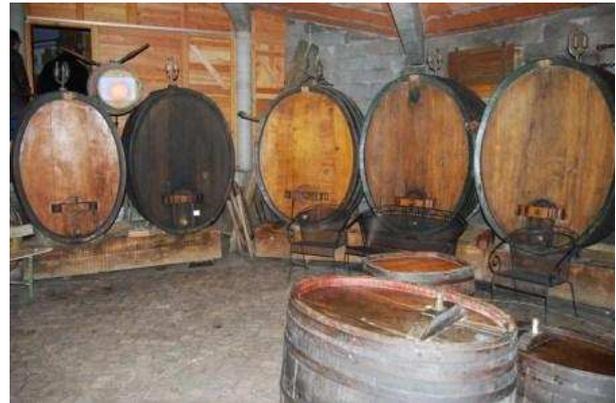
Le domaine, en plus des vignes, offre la possibilité de passer des vacances dans des appartements au cœur du vignoble et de faire de l'oenotourisme depuis 15 ans, avec des ateliers cuisine et découverte. Par exemple avec Gérard Verret ou Clarisse Zenner.

Nous avons goûté ces vins accompagnés de délicieux fromages offerts par la Fromagerie Saint Nicolas, famille Quesnot :

- comté 22 mois
- tête de moine
- chabichou
- échouniac (lavé au brou de noix, en Dordogne)



Puis nous descendons visiter la cave dans laquelle s'alignent les foudres. Il n'y a pas de climatisation et l'air circule dans la terre, la température est idéale. L'acoustique est formidable ; ils peuvent d'ailleurs y recevoir des groupes musicaux ou proposer des ateliers, comme le printemps Bio en juin.



Pour la deuxième partie de soirée, nous nous rendons à Wettolsheim, à La Palette chez Henri Gagneux.

Nicolas Senn profite de la belle tablée pour nous présenter les uns aux autres. Les membres du Schnackala sont plus de 50 à ce jour ! il y a une belle équité entre les membres particuliers et les membres professionnels. Il y a un producteur, des chefs de cuisine, des vignerons, des épiciers spécialisés, un journaliste culinaire (Daniel Zenner)...





Pour le repas, nos amis membres vignerons (Schoenheitz, Albert Mann, Frick, Zusslin) ont proposé des bouteilles de vin de leur choix, qui ont accompagné à merveille le repas de M. Gagneux : cake aux olives, gelée de tomates à la ricotta avec tuile craquante, poulet cuit dans sa croûte de pain avec gratin dauphinois et petits légumes en panier.



Au cours du repas, Nicolas rappelle les valeurs de Slow Food et les principaux projets en cours, dont la Haute Qualité Alimentaire (voir notre site). Heureux de nous être tous rencontrés autour d'un si beau moment de convivialité et de gastronomie, nous nous sommes quittés des idées plein la tête, avec l'envie de répandre autour de nous l'idéal de manger : « Bon, Propre et Juste » !

Encore merci à nos hôtes : Francine et Clément Klur pour leur belle et conviviale dégustation, Henri Gagneux qui avait ouvert exprès son restaurant ce soir là pour nous recevoir comme des rois.