

# Alliance improbable du raisin et du houblon



## Le maître brasseur Christian Artzner a réussi le mariage du raisin et de la bière, surprenant !

■ La bière est-elle antérieure au vin ? Ni le maître brasseur, Christian Artzner, ni le viticulteur, Romain Fritsch, ne donnent de réponse catégorique. On trouve trace de la bière au 4<sup>e</sup> millénaire avant Jésus Christ, la bière serait donc en avance sur le vin, ce que Christian Artzner explique par la facilité à élaborer de la bière, par rapport au vin.

Il est question ici de deux «personnages» des boissons traditionnelles alsaciennes, la bière et le vin.

Christian Artzner est un descendant des propriétaires de la brasserie Perle de Schiltigheim. Le démarrage s'est produit en 1695 par la famille Knoederer. Pierre Hoefel reprend la brasserie en 1876, c'est lui qui sort la brasserie des murs de Strasbourg, pour l'implanter à Schiltigheim. Le choix est dicté par la présence d'eau et la facilité à creuser le sol schillickois. La brasserie Perle appartient aux trois filles qui la revendent à Charles Kleinknecht d'où les initiales de la brasserie (CK Perle). En 1930, il construit une nouvelle brasserie, exemple de modernité pour l'Europe, la brasserie devient un des plus gros producteurs d'Alsace. Deux filles et leurs époux prennent la relève de Charles. Fin 1960, s'opère un regroupement avec trois brasseries - Espérance, Colmar et Mutzig - sous Albra, pour contrer la concurrence (Kronenbourg). Mais en 1971, les marques sont reprises par Heineken. Les brasseries et les marques disparaissent. Charles Kleinknecht a eu une fille, Frédérique, qui a été la première femme sortie de l'école des brasseurs. Elle a épousé un Artzner, d'où la filiation de Christian. Celui-ci quitte l'Alsace pour l'école de brasserie à Edimbourg, en Écosse. Il y fait la connaissance d'Anne, qui y fait

un stage, dans le cadre de ses études de chimie. Elle déclare : «Je suis tombée amoureuse de la bière, et du brasseur.» Ils travaillent tous deux ensemble, depuis 2010. Christian obtient en 1999 ses diplômes de brasseur et de distillateur (niveau bac + 4) en faisant des stages en Alsace, Bavière et Belgique, puis six mois se passent dans une brasserie régionale, dans les Alpes. En 2000, il retourne en Écosse et passe cinq années chez Scottish Newcastle. Il passe par toutes les étapes : brasserie-pilote, contrôle qualité, conditionnement. Il fait un séjour au Nigéria, pour un projet de brasserie sous licence Kronenbourg. En 2005, une opportunité se présente, aux États-Unis, comme responsable qualité, dans une brasserie régionale artisanale. Il revient en Alsace en fin 2007, avec un projet de brasserie artisanale. Il construit son business-plan en 2008, la barre est placée très (trop) haut. Les banques ne suivent pas. Il tient à son projet, et fort de son carnet d'adresses, il cherche et trouve deux partenaires, en Allemagne et en Belgique, qui acceptent de respecter son cahier des charges. Depuis, il fait brasser sa bière, en effectuant d'incessants va-et-vient en Allemagne et en Belgique.

### La production actuelle

Huit variétés de bières, plus la Blanche Perle, présentées en canettes de 33 cl et fûts (20-30 et 50 l). La production 2014 est prévue à plus de 1 000 hl, contre 300 hl en 2010. Abordons maintenant le mariage du raisin et du houblon : la bière a besoin de sucres pour sa fermentation, d'où la recherche sur les différents sucres possibles, et en terre de vignes. L'idée germe d'essayer le jus de raisin. En même temps, c'est la reconnaissance de l'évolution du vin, qu'il faut savoir maîtriser. Christian trouve très

La production disponible actuellement, au riesling 2012.  
Photos Raymond Scheffer

Anne et Christian Artzner avec les vieux objets publicitaires et leurs productions actuelles.

Romain Fritsch et son fils Jérémy présentent la bière et le vin.



agréable de côtoyer des professionnels capables de parler de leur produit et de le critiquer.

### Le domaine Romain Fritsch

Romain Fritsch, l'actuel dirigeant, est ce que l'on appelle un chercheur, toujours en quête d'idées nouvelles, toujours prêt à se remettre en question. Il a ainsi été le premier à enherber les vignes, le premier aussi à planter large (1,60 m). Il dit «avoir le courage d'essayer» mais l'objectif premier est de conserver l'image qualitative du domaine.

Le domaine existe depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais ses ancêtres étaient déjà vigneron au XVII<sup>e</sup> siècle. C'est son père qui a développé l'affaire, en 1950, par l'achat de parcelles et de plantations. Il a été le premier à utiliser l'appellation «Steinklotz» sous le nom «Steinklötzer» Pour le bénéfice du terroir, et de Marlenheim, il met l'appellation dans le tronc commun. Romain Fritsch a repris l'exploitation en 1982, et aussitôt, changement de procédés : il recherche la qualité, au détriment de la quantité. Le père voit cela d'un mauvais œil, mais il s'en est remis ! Sa grande fierté est d'avoir participé à la montée en puissance de la notoriété des vins de Marlenheim. Adeptes de la lutte raisonnée, il n'admet pas le bio, avec utilisation de tracteurs qui provoquent trop de tassement du sol. En matière de



traitements, l'idéal serait d'utiliser uniquement des insecticides bio, mais ils sont trop chers. Pour l'instant, la récolte 2014 présente une maturité homogène, car la floraison s'est faite en une fois, contrairement à 2013. Aujourd'hui le domaine compte 8 ha de vignes, qui produisent 50 000 bouteilles. 60 % sont vendus à la cave, le reste à l'export (Allemagne et Belgique), dans la restauration et un peu en

vrac. Avec son sourire malicieux, il dit ne pas souhaiter un trop grand essor de la bière au jus de raisin, sa raison première étant de faire du vin. «Mais c'est une grande satisfaction pour moi d'avoir participé à la mise au point de ce produit.» Il définit la collaboration avec Perle comme une bonne relation mutuelle, chacun son produit, mené à sa façon, par chacun.

### Premier pas avec le jus de raisin

Des essais sont réalisés aux États-Unis, et une fois, en Alsace. Le premier brassin est fait avec du jus de pinot blanc 2011, fourni par la cave du Roi Dagobert. Le premier brassin est réalisé à l'été 2012, avec un contrôle très précis du process. La production est de 3 000 l, présentés en bouteilles à la Foire européenne de Strasbourg, en 2012,

professionnels et le public lui réservent un très bon accueil et le stock est épuisé dès la fin d'année. Christian Artzner rencontre alors Romain Fritsch. Entre les deux hommes, le courant passe bien. Romain Fritsch étant reconnu comme un éternel chercheur d'idées dans le vin, ils ne pouvaient que s'entendre. Un brassin à base de riesling 2012 est réalisé en 2013 et présenté à la Foire aux vins de Colmar. Chez Perle, on loue la collaboration avec Romain Fritsch, qui représente le professionnel à l'écoute de la problématique, capable d'en parler, de critiquer, et de s'investir dans le projet, en résumé, le partenaire idéal !

En juillet 2014, le jus de raisin est expédié en Belgique. La problématique du jus de raisin est qu'il évolue... Il faut donc congeler ce jus pour qu'il garde toutes les propriétés sucrières recherchées par le brasseur. Cette nouvelle bière «Perle dans les vignes» sera présentée à la Foire aux vins de Colmar 2014. Christian Artzner aime beaucoup cette formule de bière, qui garde un effet surprise, en fonction du jus employé, à (re)découvrir à chaque nouveau brassage. Il a été très attentif à l'étiquette, qui est pour lui le fleuron de sa gamme. La conception a été faite par Anne Vicky. Elle fait ressortir l'aspect humain de l'aventure et la grappe de raisin est la signature de la cuvée.

Raymond Scheffer

### L'avenir de Perle

Le dossier de construction d'une brasserie vient d'être validé par la banque, c'est l'occasion aussi d'une augmentation de capital de la société. Les machines et l'outillage sont déjà commandés et seront livrés en janvier 2015, pour un début d'exploitation en février. Une salle de brassage complète sera installée, dans les locaux de la Meinau, avec cinq cuves de fermentation et de garde. Il n'y aura plus de sous-traitance extérieure, ce qui permettra un meilleur contrôle des productions et des disponibilités. Avoir tout au même endroit est une grande satisfaction pour Anne et Christian Artzner, et représente la concrétisation de plusieurs années de travail.

La capacité de production pourra évoluer très rapidement, par simple adjonction de cuves supplémentaires, le reste étant déjà calibré pour cette évolution, tant en salle de brassage que sur la chaîne d'embouteillage-enfûtage.

## Confrérie Saint-Étienne

# 152 vins à la recherche du Sigille

La dégustation du Sigille s'est déroulée jeudi 17 juillet au château de la confrérie Saint-Étienne à Kientzheim. 152 vins ont été présentés par trente maisons. Il a été demandé aux membres du jury d'ajouter dans leurs observations et sélections une dimension plus marquée sur le terroir. Les résultats de la dégustation seront connus le 28 juillet prochain.

■ La dégustation a porté sur les millésimes 2013 et antérieurs pour les vins des AOC Alsace, Alsace grand cru et crémant d'Alsace, et 2012 et anté-

rieurs pour les vendanges tardives et sélections de grains nobles. «Cette année, le comité de pilotage du Sigille d'Alsace souhaite faire évoluer l'attribution du Sigille en y ajoutant une dimension plus marquée sur le terroir. L'objectif est de suivre l'évolution de la politique de notre vignoble, de mettre en avant l'identité des terroirs sur lesquels sont nés les vins présentés en permettant par la même occasion d'intégrer dans l'oenothèque de la confrérie cette «nouvelle garde» de vins d'Alsace de lieux privilégiés», explique en préambule de cette dégustation le grand chancelier de la confrérie Saint-Étienne, Pierre Bouard.

L'organisation de la dégustation d'attribution du Sigille n'a pas été modifiée, mais parallèlement à la clé d'entrée habituelle du cépage, il a été mis en place une seconde approche sous l'angle du type du terroir qui dépasse le cépage et ouvre ainsi la porte aux

grands vins d'assemblage. Trois tables spécifiques de membres du jury ont été spécialement dédiées pour la prise en compte de la dimension du terroir. «Nous vous demandons à toutes et à tous de le faire, mais ces trois tables ont des missions bien spécifiques. Les membres du jury qui y siègent doivent, au total, déguster 45 vins en mettant bien en valeur le terroir», ajoute Pierre Bouard.

### Une estimation du potentiel de garde

Dans sa globalité, cette dégustation a donc porté sur 152 vins présentés par trente maisons contre 167 vins présentés par quarante maisons en 2013. Les cépages les plus représentés étaient le riesling (39 vins dont 13 en grand cru et 15 en terroir), le pinot gris (28 dont 6 en grand cru et 10 en terroir), le gewürtraminer (26 dont



Les membres du jury ont dégusté des vins à la recherche du Sigille. Jean-Michel Hell

7 en grand cru et 12 en terroir) et le crémant (16). Comme à chaque fois, les vins étaient à apprécier selon deux critères : la qualité intrinsèque du vin et sa typicité dans le cépage, l'appellation et le millésime, et le terroir dans les grands crus. «Pour les vins acceptés, il vous est demandé, en plus des suggestions d'accords mets/vin, une estimation du potentiel de garde en années», explique Pierre Bouard.

Les résultats de la dégustation seront disponibles à partir du 28 juillet et adressés à chaque entreprise dès dépouillement des fiches de dégustation, et après contrôle des résultats des analyses par sondage. Comme à chaque fois, au maximum un tiers des vins présentés seront acceptés pour le Sigille dans chacune des trois appellations ainsi que les vendanges tardives et sélections de grains nobles.

Jean-Michel Hell