

« Perle des vignes »

Le flacon œcuménique
de Romain Fritsch et
de Christian Artzner

PAR JORIS KIENTZY
PHOTOS MARC ROLLMANN



Les deux produits phares de l'agriculture alsacienne, le vin et la bière, dont l'introduction remonte à la période romaine pour le premier et probablement celte pour la seconde, ne s'étaient jamais rencontrés. Il a fallu l'opiniâtreté de deux artisans pour que cette union a priori impossible soit enfin consommée.

Si l'élaboration de ces deux breuvages a pendant des siècles été l'apanage des ordres monastiques, après la révolution, la bière devient le fruit de l'activité des grandes familles protestantes, alors que le vin se maintient dans le giron catholique. Dans ce contexte, célébrer ce mariage nécessite des convictions inébranlables pour relever ce qui constitue un défi, pas uniquement technique, mais aussi culturel.

Lorsque Romain Fritsch, viticulteur indépendant à Marlenheim, entend parler d'un jeune artisan brasseur de Strasbourg, qui cherche à faire de la bière avec du vin, plutôt que de railler l'initiative apparemment saugrenue, il cherche à en savoir plus. « J'ai tout de suite été séduit par l'idée. A son âge je faisais aussi des expériences, il faut chercher à évoluer et ne pas s'endormir sur ses acquis ». Une philosophie que rejoint le maître brasseur Christian Artzner : « un des rôles du brasseur, est d'extraire et de transformer les sucres des céréales pour rendre le produit fermentescible. À partir de là, en tant qu'artisan, on est à la recherche d'ingrédients et de matières premières qui peuvent apporter de la personnalité et de l'originalité au produit. Travailler sur le raisin, c'est à dire le fruit le plus noble du terroir alsacien, est quelque chose que j'avais en tête depuis longtemps. Il y avait déjà eu quelques rares tentatives, mais aucune de vraiment aboutie, et dans des volumes très confidentiels. Logistiquement et pratiquement c'était difficile à mettre en œuvre, il fallait dépasser les corporatismes, alors la rencontre avec Romain a été déterminante ». « J'étais un peu sceptique au départ, je l'avoue, mais le challenge m'excitait », complète le viticulteur.

**Les 22 000 bouteilles
de la « Perle des vignes »
vendues en six mois**

Les deux protagonistes commencent à collaborer et s'engagent sur un terrain expérimental. Côté vin, quel cépage utiliser ? Sous quelle forme ? Dans quelle proportion ? Côté bière, à quel type de malt l'associer ? Quelle saveur donner au produit final, douce, acide, amère ? L'un n'est pas brasseur, l'autre n'est pas viticulteur, il s'agit de faire la synthèse des deux compétences. Leur choix s'arrête sur un assemblage de riesling et de gewurztraminer. « Ce sont deux cépages marquants », explique Romain, « l'un par son acidité et son côté agrume, l'autre par ses arômes capiteux, ses épices, poivre noir et rose fanée suave, qui a première vue ont le potentiel pour imprégner la bière gustativement ».



Occatis veritint, abor sit et rem qui offic tes molendandes doloriamust, voluptas eatem qu

La « Perle dans les vignes » est née. Une bière où l'originalité de l'assemblage génère des arômes frais et surprenants de fruits d'été, tel le melon ou l'abricot, suivis de notes de céréales et de raisin, pour terminer sur une amertume moyenne et laisser au final une légère acidité au goût. Pour dessiner une étiquette élégante digne d'un grand cru, ils font appel à une artiste strasbourgeoise, Anne Wicky. « C'est une belle rencontre, sur l'humain, le côté expérimental, le respect du savoir-faire du viticulteur et du brasseur » s'émeut une autre Anne, la compagne de Christian. « Ils s'entendent vraiment très bien, une complicité qu'illustre parfaitement le dessin de l'artiste ».

Les quelque 20 000 bouteilles sont vendues en l'espace de six mois. « D'abord incroyable, la curiosité l'emporte et le client est généralement agréablement surpris de détecter des notes vineuses et de raisin dans une bière » raconte Christian. Devant le succès commercial, les deux complices décident de poursuivre leur collaboration. Ils se retrouvent avant les vendanges. Romain, en fonction des aléas climatiques propose le cépage selon lui le plus propice à l'élaboration d'un produit de qualité. « On prend un risque à chaque brassin », explique Christian, « j'utilise une matière première que je n'ai pas l'habitude de travailler. Je ne sais pas goûter un moût de raisin. Alors je suis ces conseils par rapport au jus qu'il me propose. Tout le travail est basé sur la confiance ! » « Je choisis un raisin à

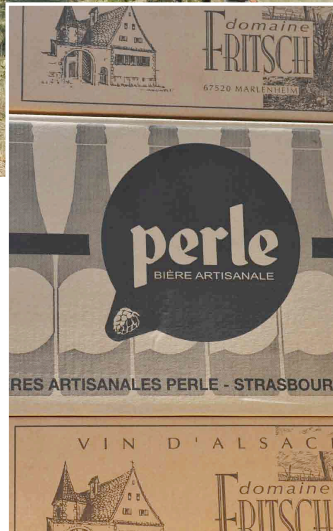
maturité, sans intrant qui pourrait affecter la fermentation » continue Romain. « Je laisse décanter le jus naturellement, de façon à obtenir un moût le plus net et pur possible, pour que le produit final le soit également ».

Le second brassin a été réalisé avec uniquement du riesling pour une bière plus désaltérante. Chaque cuvée est différente, directement influencée par la qualité du millésime, ce qui en fait à chaque fois un produit unique. « C'est une nouvelle expérience à chaque brassin » s'enthousiasme Christian, « c'est vraiment intéressant de travailler la vigne, ce n'est pas un produit figé, on fait évoluer la recette à chaque fois ». Le brassin d'arrière-saison sera élaboré avec du gewurztraminer. Si tous les cépages, d'après Romain, ne se prêtent pas forcément à ce mariage, les deux passionnés réfléchissent sur l'utilisation du pinot gris pour une prochaine cuvée.

« Quand je bois une bière, il faut qu'elle soit typée et complexe », revendique Romain.

« Celle-ci a un goût qu'on ne trouve pas ailleurs. Je pense que le buveur de vin comme de bière s'y retrouve. Le

côté vinique est présent tout en restant une bière. Lorsqu'on mélange du vin à un produit, celui-ci évolue de la même manière. La boisson a un potentiel de garde, et on y retrouve la touche de terroir du vigneron ».



L'ambition est de façonner un produit convivial, autour du plaisir et de la dégustation. Une bière gastronomique, développer des accords mets et bière, à l'instar de ce qui se fait pour le vin. Un restaurateur alsacien a créé un foie gras avec de la « Perle dans les vignes », d'autres la proposent déjà pour accompagner certains plats à base de fruits de mer, poissons blancs, coquille Saint-Jacques, ou avec une choucroute. La bière s'associe très bien avec des plats naturels, ni trop gras ni trop crémeux et peut se consommer en apéritif.

Une union entre deux mondes considérés incompatibles a été l'objet d'un travail exceptionnel pour un résultat qui ne l'est pas moins. Romain Fritsch et Christian Artzner, deux artisans convaincus, travaillent de concert pour lever les préjugés et ont d'une certaine manière réussi l'impossible, la réconciliation entre le prêche et la messe, en réunissant deux traditions alsaciennes ancestrales, que l'on pouvait craindre brouillées à jamais.

J.K.



Christian Artzner

Christian Artzner quitte le lycée avec un Bac scientifique. Ne sachant pas trop quelle voie choisir, il s'inscrit en Fac de médecine, sans trop de conviction. C'est un peu par hasard, au cours d'une journée d'orientation, qu'il découvre l'existence de formations offrant un cursus pour devenir brasseur. « Je faisais déjà de la bière en amateur, sans penser qu'il était possible d'en faire son métier ». Sa décision est prise, il sera brasseur ! Direction Édimbourg où il suit les cours du Heriot Watt University. Quatre ans plus tard et son diplôme de maître brasseur en poche, il part faire ses premières armes dans une brasserie artisanale de l'Isère.

Lorsque Kronenbourg est racheté par une entreprise écossaise, il retourne à Édimbourg, « Je ne me voyais d'abord pas travailler pour un grand groupe, mais j'ai saisi l'opportunité. Ça m'a permis d'explorer en profondeur les différentes facettes du métier ». L'expérience acquise, il quitte le groupe et rejoint une petite brasserie nord-américaine dans le Missouri.

Y-a-t-il un gène du brasseur, qui saute des générations et revient inopinément ? S'il n'y a aucune preuve scientifique, toujours-est-il que Christian Artzner est l'arrière-arrière-petit-fils de Pierre Hoefel, fondateur en 1882 à Schiltigheim de la brasserie Perle. « En prenant de l'expérience, avec l'évolution du marché vers les produits à caractères authentiques, locaux et artisanaux je me suis dit que c'était le bon moment de se lancer et faire revivre une belle histoire alsacienne ». Le nom est libre, il le dépose, en 2009 la bière Perle sonne son retour.

Romain Fritsch

Troisième génération de viticulteurs, Romain Fritsch succède à son père en 1982. Il a 28 ans et change complètement d'orientation, aussi bien dans les méthodes de culture que dans la manière de faire du vin. « D'une culture traditionnelle basée sur la quantité, j'ai diminué le rendement pour une meilleure qualité. Une taille plus courte et moins d'engrais pour une vigne moins vigoureuse et permet d'obtenir ainsi des baies plus petites avec un rapport entre solide et liquide plus équilibré. Ça apporte plus de complexité à mes vins, les particules aromatiques se trouvent dans la matière ». Il est aussi l'un des rares dans la région à palisser ses vignes en lyre, une technique en « Y » qui facilite la pénétration des rayons du soleil sur le feuillage et les grappes, étend la surface foliaire exposée pour une augmentation de la photosynthèse et donc une meilleure maturité. La densité de plantation s'en trouve diminuée, mais favorise une faible demande hydrique au sol, les vignes sont donc moins en carence d'eau. « La vigne va donner son énergie aux fruits pour un raisin plus aromatique ». Romain Fritsch est toujours à la recherche d'innovation pour exprimer au mieux sa philosophie du vin. « Je propose des vins secs, avec plus de richesse qui les font paraître plus ronds, avec des acidités gourmandes plutôt que vertes. Même si c'est à la mode aujourd'hui, j'ai toujours fait des assemblages, pour exprimer au mieux le terroir. Et des vins de cépages de qualité, en gardant sa nature au vin. Un muscat doit sentir le muscat, pas le caillou ! »

Romain Fritsch travaille huit hectares de vignes pour une production annuelle d'environ 50 000 bouteilles, dont en moyenne 4000 bouteilles de pinot gris et de riesling en grand cru « Steinklotz ».

