

DOMAINE MEYER-FONNÉ

Il sait parler plusieurs langues géologiques : Félix Meyer cultive de nombreux terroirs dont le granitique Wineck-Schlossberg.

Le soleil descend dans le soir, projette la grande ombre de la tour du château sur les vignes de vertige du Wineck-Schlossberg et glisse derrière la montagne, dernier aplomb des Vosges. L'ombre gagne. De là-haut, on voit briller le serpent bleu du Rhin, les premières lumières de Colmar s'allument dans la plaine d'Alsace et, plus loin vers l'est, les courbes sombres de la Forêt-Noire se détachent dans le ciel turquoise du voisin allemand.

Le grand cru de granit rose à deux micas domine Katzenthal ; à son sommet, on est à 420 mètres d'altitude. Louis de la Salle, seigneur de l'Hermine, affirme dans son journal de voyage en 1674 que naît ici "le meilleur vin d'Alsace".

Les maisons se serrent les unes contre les autres, comme si le souvenir de la destruction à 90 % du village lors de la bataille de la poche de Colmar dans l'hiver 1944-1945 les incitait à se rapprocher. L'une d'elles, dans le haut, est celle des Meyer-Fonné. Des Meyer à Katzenthal il y en a plein, alors pour ne pas confondre on a associé le nom de l'ancêtre d'alliance pour désigner le domaine. Cette lignée venue de Suisse est dans le village depuis 1670. Félix Meyer pose son regard bleu sur les piliers de granit rose qui soutiennent les poutres de la cave où s'alignent les foudres oblongs et sculptés : "Les volutes simples des chapiteaux signent le roman primitif ; c'est un emploi, ils sont plus vieux que la maison, qui date de 1742."

Avant Félix, François son père faisait le vin et avant c'est un autre Félix qui avait développé le vignoble, engagé la mise en bouteille dans les années 1960. C'est François qui a passé tout le vignoble en bio, excluant les produits de l'industrie, travaillant les sols à la chenillette. Sur les coteaux, le vignoble est planté de sélections massales. Après son BTA "viti-ceno", Félix voyage dans les vignobles américains, australiens, fait un stage chez Dominique



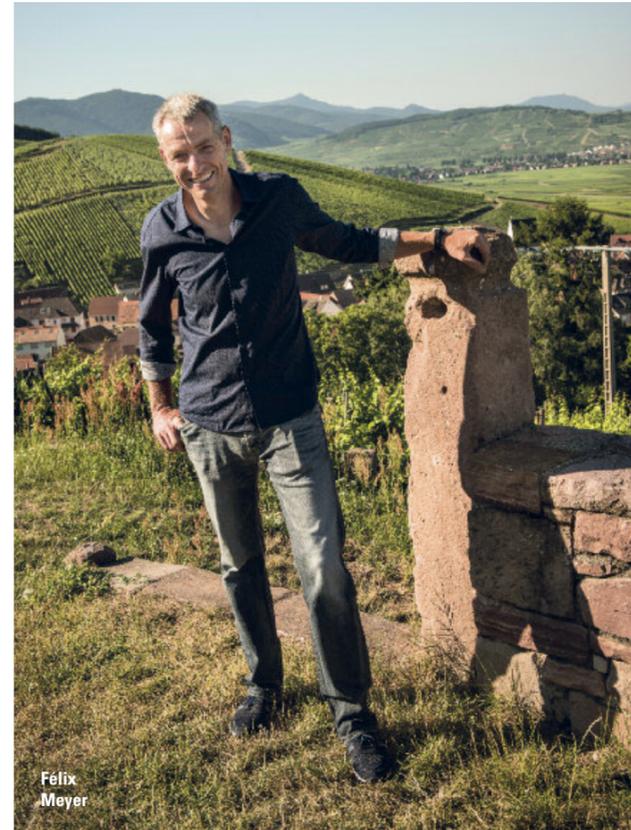
WINECK-SCHLOSSBERG 2013

« Sur un terroir solaire, granitique plein sud, il faut s'accrocher pour grimper sur cette terre extrême, un lieu de lumière qui favorise la maturité. L'expression des fleurs est ici délicate, aérienne, verticale et féminine. »

un calcaire du Jurassique, "des premiers crus en puissance", martèle le vigneron qui parle plusieurs langues géologiques sur ce domaine, modèle réduit de la polymorphie alsacienne. Un travail de paysan vigneron, de terrien qui cultive avec sagesse son jardin.

Sur la faille géologique, sol gréseux où siègent marnes bleues et jaunes, le Kaefferkopf, qui signifie "tête de scarabée", confère au riesling 2013 un nez de fruits blancs confirmé en bouche par des saveurs de pêche blanche. La puissance et la délicatesse doivent beaucoup au grès rose. La reine-claude éblouissante s'épanouit dans le Sporen 2013 gewurztraminer où le cépage est ici effacé par le terroir. Son exotisme subtil appelle la cuisine indienne. L'alliance de la personnalité des terroirs et de la sensibilité de l'homme est ici le credo. ➤

JEAN-LUC BARDE



Félix Meyer



Le Wineck-Schlossberg.