



# Le Domaine Marcel Deiss

est dans Vigneron, n°3 Janvier-Février-Mars 2011

« Jean-Michel Deiss, la passion des terroirs »

N° 3 C E U X Q U I F O N T L E V I N  
JANVIER  
FÉVRIER  
MARS  
2011

# VIGNERON



**LALOU  
IZE-LEROY**  
UNE VRAIE  
PASIONARIA  
BURGUIGNONNE

**FABRICE  
ROSSET**  
OUR DE DEUTZ  
SON PARI  
SUR L'AVENIR

**PAUL  
VINCENT  
AVRIL**  
LE PONTIFE DU  
HÂTEAUNEUF  
DU-PAPE

*an-Guillaume*  
**PRATS**  
CHEF D'ORCHESTRE  
DU RENOUVEAU  
DES COS D'ESTOURNEL

*posé pour "Vigneron" sur la passerelle en verre  
surplombe son nouveau chai-cathédrale.*

**STEPHAN  
VON NEIPPERG**  
SES FAMEUX  
DOMAINES À  
SAINT-ÉMILION

**RICHARD  
GEOFFROY**  
L'HÉRITAGE DE  
DOM PÉRIGNON

**JEAN-MICHEL  
DEISS**  
L'OBSESSION  
DES TERROIRS  
ALSACIENS

**GIORGIO  
PINCHIORRI**  
UNE CAVE  
EXCEPTIONNELLE  
À FLORENCE

**ÉDOUARD  
LABRUYÈRE**  
LE JEUNE PATRON  
DU DOMAINE  
JACQUES PRIEUR

BELG / LUX 10,50 € - ITALIE / PORT. CONT. 11 €  
M 02410 - 3 - F: 9,00 € - RD



ALLEMAGNE 12,50 € - SUISSE 19 CHF - CAN 19 \$C

# JEAN-MICHEL DEISS

## *La passion des terroirs*

PAR AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL  
PHOTOS MATHIEU GARÇON & DOMAINE DEISS

*Vigneron subtil, Jean-Michel Deiss exprime la diversité et la richesse de la terre alsacienne. Iconoclaste, il a bousculé la tradition des cépages régionaux pour affirmer la vérité des vins de terroirs.*

**D**irection le village de Bergheim à deux encablures de Sélestat, une bourgade médiévale où la famille Deiss perpétue une tradition familiale vigneronne depuis 1744, l'année où Louis XV se rendit en visite en Alsace. Regard bleu, à la fois pétillant et profond, Jean-Michel Deiss fait partie de cette lignée. Très vite, il évoque avec une émotion retenue son grand-père Marcel, qui a fondé et donné son nom au domaine. Entré à 18 ans dans le métier des armes, il participe à la Seconde Guerre mondiale avec une foi de patriote. Après avoir tout vu et tout enduré, il finit par rentrer au pays pour se consacrer à la vigne, loin du tumulte des hommes. Vivante et commerçante, son épouse l'accompagne dans l'aventure. Elle tient un petit hôtel-restaurant, bien connu pour ses spécialités alsaciennes. La guinguette vend les vins du



domaine et l'on n'hésite pas à pousser les tables et la chansonnette après les repas. Dans la tourmente de l'après-guerre, les gens avaient besoin de rire et de danser pour tenter d'oublier.

Jean-Michel Deiss se revoit enfant : *"Je me cachais sous les marches de l'escalier, je grignotais un bretzel tout en regardant le spectacle."* Il se souvient de ce grand-père adoré, *"un homme bon"*, et de son père André, *"un vigneron moderne qui n'hésitait pas à courir les routes*

*pour faire connaître et vendre son vin"*. Vie paisible qui un jour s'effondre... *"Papa a été victime d'un grave accident de santé, j'ai dû prendre les rênes du domaine."* Jean-Michel n'a que 25 ans, il doit gérer les 17 hectares de vignes. Courage, poigne de fer et force de travail, il s'y colle sans faiblir. Il puise dans l'intime certitude du labeur une incroyable force de vie qui le conduira vers les étoiles. Son histoire était en marche.

*"La vigne et le vigneron ont besoin l'un de l'autre"*, confie Jean-Michel Deiss. Une phrase sibylline qui rend compte de la philosophie du vigneron et de son amour pour ses vins. L'homme respire l'intelligence, celle de la tête mais plus sûrement celle du cœur. L'âme paysanne éclate, elle demeure un repère, une attache sensible et indispensable avec la terre. Propriétaire désormais de 27 hectares, répartis sur neuf communes et éclatés sur plus de deux cents parcelles, Jean-Michel Deiss aime





« JE N'EN POUVAIS PLUS DE CE PRIMAT DU CÉPAGE SUR LE TERROIR... »

ses vignes. D'instinct, il sait en arpentant les rangs comment vont ses vignes, si leur port est altier ou non, si l'échange avec le sol s'opère. Biodynamiste convaincu mais sans aucune envie d'être un gourou, l'Alsacien sait bien que la vigne doit être bichonnée, qu'elle a besoin de plonger ses racines dans la terre, de se nourrir de sols vivants, d'être brimée pour limiter les rendements. Incidemment, le vigneron rappelle que la vigne est une liane indocile, qu'elle doit être domestiquée pour donner le meilleur d'elle-même. Passionné, il évoque l'idée d'"unité" de la vigne en faisant référence à ses parcelles complantées qui favorisent une maturité idéale. Jean-Michel Deiss pratique en effet une technique séculaire viticole baptisée la "complantation". Il cultive plusieurs cépages sur la même parcelle pour que les raisins parviennent à mûrir ensemble. Le terroir se fait chef d'orchestre, il fait résonner la musique de chacun des raisins pour créer l'harmonie.

Magnifique vigneron adoré des amateurs, Jean-Michel Deiss pousse ses idées jusqu'au bout, n'hésitant pas à provoquer et à remettre en cause l'histoire récente du vignoble. Il bouscule les idées reçues comme celle de la mention obligatoire du cépage sur les bouteilles de vin d'Alsace – sacrilège pour une région viticole qui a toujours communiqué sur les cépages, c'est même son identité. En revanche, l'Alsace s'est toujours montrée très discrète sur ses terroirs. Jean-Michel n'aime guère finasser et il évoque une hiérarchie régionale un peu branlante. À côté des "alsaces", il invente des "alsaces premiers crus" qui côtoient les "alsaces grands crus", au nombre de 51. Cet édifice apparaît en péril, il doit se dépêtrer entre les erreurs de vignoble et la concurrence. En parallèle, cette législation n'autorise que quatre cépages uniques (gewurztraminer, riesling, pinot gris, muscat) dans les grands crus avec, comme toujours en France, des exceptions à la règle.

La meilleure illustration d'une règle trop régaliennne se trouve dans le fameux Altenberg de Bergheim, un grand cru autorisé à assembler les quatre cépages alsaciens. *"Ce vin marque une étape dans ma vie de vigneron, confie Jean-Michel Deiss. Je n'en pouvais plus de ce primat du cépage dominant le terroir, une option qui va faire souffrir l'Alsace."* Pugnace et combatif, il a gagné la bataille avec la reconnaissance de la complantation pour son Altenberg de Bergheim.

Cette prééminence du sol sur les cépages, il souhaiterait l'élargir aux autres grands crus. Il est devenu le porte-drapeau de ce mouvement, s'affichant comme le rassembleur d'un mouvement qui veut protéger la richesse et la diversité du vignoble alsacien. Son engagement est total, il a accepté la présidence des Grands Crus et il travaille avec ses pairs à la redéfinition du concept d'appellation. Intransigeant dans sa démarche, Jean-Michel Deiss veut casser les traditions en demandant que les



## JEAN-MICHEL DEISS A ÉTÉ ÉLU PRÉSIDENT DES GRANDS CRUS.

grands crus deviennent des "vins d'expression de terroir". Oubliées, les contraintes de cépages... Une vraie révolution. Bien entendu, l'engagement passionné du vigneron pour l'avenir des vins d'Alsace, ses nombreux allers-retours à Bruxelles pour défendre ses idées ne laissent pas indifférent. Les critiques fusent, mais Jean-Michel poursuit son combat...

"Un grand vin est un choc", glisse le vigneron. La phrase fait mouche, les vins de Jean-Michel Deiss bouleversent littéralement. Émotions intenses au nez, en bouche, à l'âme... Des vins qui expriment leur terroir tout en racontant une histoire. Aucune sensation de vide, de dilution ou de facilité... Au contraire, une réelle concentration, un équilibre rayonnant, une trame nette et précise et une fraîcheur évidente. Ces vins vivants expriment le talent du vigneron, une cohérence naturelle entre le travail de la vigne et une vinification simple impliquant le moins d'inter-

ventions possibles. En laissant du temps au temps. De longs pressurages, l'usage de levures indigènes, très peu de soufre, appel à l'azote pour la mise en bouteilles afin d'éviter le SO<sub>2</sub>...

Ces vinifications paisibles, sans technologie outrancière, donnent des vins qui expriment la nature profonde de leur terroir. Jean-Michel Deiss élabore ainsi trois catégories de vins qui racontent le potentiel du sol et la générosité du ciel : les "vins de fruits", des vins gourmands qui expriment le cépage complété par l'effet du millésime ; les "vins de terroirs grands crus et premiers crus", qui symbolisent toute la diversité de la terre alsacienne ; les "vins de temps" enfin, nés des vendanges tardives ou des sélections de grains nobles, qui idéalisent les maturités extrêmes et la complexité apportée par la pourriture noble. Durant la dégustation, le regard de Jean-Michel Deiss s'aiguise, il semble attendre plus une impression qu'un verdict. Il parle du côté

"salivant" d'une fin de bouche, de la relation du vin et du sol de la parcelle où l'on s'est baladé une heure auparavant. Incidemment, son style émerge de la personnalité des vins qu'il signe.

Rotenberg, Schoffweg, Langenberg, Grasberg, Engelgarten, Burg, grands crus Schoenenbourg et Mambourg... Au-delà des cépages, les vins de Jean-Michel Deiss racontent la profusion et la réalité des terroirs. Ils misent sur une maturité idéale qui dessine le fruit et la complexité. L'harmonie entre les cépages semble parfaite pour exprimer la tension, l'équilibre entre la richesse et la finesse, l'amplitude et la minéralité. S'ajoute une sensualité qui se tisse autour de saveurs gourmandes. La vision la plus aboutie du terroir, la quintessence de la terre alsacienne, est magnifiquement illustrée par l'Altenberg de Bergheim, un vin suave, profond, complexe. Irrésistible. ➤

(Bon à savoir, pages 111 à 113)