

Domaine Wolff-Dresch à Blienschwiller **La régularité de la qualité récompensée**

Le domaine Wolff-Dresch à Blienschwiller vient de se voir récompenser au Concours de Mâcon pour son excellent taux de réussite. Une qualité de vins qui n'est pas le fruit du hasard bien que l'intuition paysanne soit de mise dans cette famille de vigneron.



Steve Dresch, vigneron exigeant et intuitif (Photo D. L.).

Obttenir une médaille pour une cuvée est déjà difficile, mais être récompensé pour la régularité de la production est une toute autre paire de manches, car il s'agit d'en élaborer que des bonnes cuvées. Cette récompense vient d'être attribuée à Steve Dresch, jeune vigneron à Blienschwiller, au Concours de Mâcon. Il possède le meilleur taux de réussite (58 %) à ce concours avec pas moins de 13 médailles en 5 ans sur une vingtaine de vins présentés.

Steve n'est pourtant pas un chasseur de médaille, il n'aime pas non plus faire état de ses décorations. Mais l'info méritait d'être publiée. L'homme est exigeant sur son travail de viculteur : *"Il ne supporte pas de baies pourries dans les bottiches aux vendanges, on préfère donc qu'il reste en cave"*, explique Claudine, son épouse. C'est pour cela aussi qu'au domaine Wolff-Dresch on travaille en famille et on apprécie l'indépendance.

En cette époque de l'année, la totalité des 8 hectares est épampée manuellement, les yeux doubles supprimés et la tête de saule nettoyée. Rien n'est donc laissé au hasard.

Mais, de la vigne à la cave, une bonne dose d'intuition paysanne guide

les choix de Steve. Les pinots noirs par exemple, dont le 2007 fait véritablement merveille, ne sont jamais pompés. Tout est transféré par gravité. Sur muscat, les bourbes fines sont bâtonnées avant fermentation. Autant de pratiques de terroir que l'on retrouve également à la vigne avec un rang sur deux griffés quand les sols ne sont pas trop réchauffés. Respectant ainsi la règle des anciens d'éviter les excès de minéralisation en été. Au final, il en résulte une gamme de vins de qualité particulièrement homogène, sans fausse note.

Côté commercialisation, le domaine écoule bon an mal an 40 000 bouteilles soit 75 % de sa production. Seules deux cuvées de sylvaner et riesling partent régulièrement au négoce. Il participe à plus d'une douzaine de foires par an et profite surtout de la clientèle de l'hôtel Le Winzenberg, qui jouxte l'exploitation. Il a été construit en 1992 par Henry, le père de Steve. Cet hôtel-relais de charme est exploité par Alexia, sa sœur.

Les vins de Steve Dresch sont à découvrir au 62 route des vins à Blienschwiller.

D. L.