

# M

Le magazine du Monde



EN RÉPÉTITION AVEC LES CHORÉGRAPHERS DE (LA)HORDE

# HAPPÉS PAR LA DANSE

SPÉCIAL BEAUTÉ

M Le magazine du Monde n° 580. Supplément au Monde  
n° 24203/2000 C 81975 / SAMEDI 29 OCTOBRE 2022  
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France  
métropolitaine, en Belgique et au Luxembourg.

DOSSIER VINS : L'AUDACE DE L'ALSACE

# Le bel envol de la MOSELLE.

Texte Laure GASPAROTTO  
Illustration Damien CUYPERS



JADIS DÉCIMÉ PAR LE PHYLLOXÉRA, LE VIGNOBLE MOSELLAN RENAÎT DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LARGEMENT EN BIO. MAIS SON EXPANSION EST FREINÉE PAR LES PRIX DU FONCIER.

**CE 3 OCTOBRE, LES VENDANGES SONT ACHÉVÉES** depuis quelques jours dans le village de Scy-Chazelles, sur les hauteurs de Metz. L'automne dore les vignes, idéalement situées sur les coteaux. À 52 ans, Norbert Molozay, également président de l'appellation moselle, qu'il a contribué à créer, en est à sa vingt-deuxième vendange : il est satisfait de ce millésime aussi qualitatif que généreux. Jusqu'en 2020, il vinifiait au Château de Vaux. Mais, trop à l'étroit pour son vignoble de 15 hectares, une dizaine de cépages répartis sur une centaine de parcelles, son épouse et lui ont cherché un autre lieu de vinification. En 2019, ils acquièrent, auprès de la ville de Metz, un chai militaire d'embouteillage, construit entièrement en béton armé au XIX<sup>e</sup> siècle par l'armée allemande. C'est désormais dans cet espace immense que le couple travaille avec ses quatre salariés. En restaurant la bâtisse historique, il renoue avec le patrimoine local.

Bien avant eux, les Romains, puis le clergé au Moyen Âge, avaient développé le vignoble le long de la Moselle. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avant d'être décimé par le phylloxéra, il couvre plus de 6 200 hectares. En 1987, il n'en reste plus rien, ou presque, à peine 3 hectares. Il a fallu de grands passionnés, tels Pascal Oury et Norbert Molozay, pour relancer la machine. Avec succès : en 2010, les vins de Moselle obtiennent leur appellation d'origine contrôlée. En 2013, une Route des vins de Moselle est inaugurée. Et, aujourd'hui, le vignoble compte près de 80 hectares que se partagent dix-huit domaines.

Près de 60 % d'entre eux sont certifiés bio, un record que peu d'autres appellations en France parviennent à égaler (la moyenne française des surfaces bio est de 14 %), et qui témoigne de l'ambition des vigneronn mosellans. Certes, « *les vins de Moselle n'ont pas la réputation de ceux de l'Alsace ou de la Champagne* », comme le signale *Le Petit Singulier de Metz* (Éditions La Paulette), mais la qualité des vins est si enthousiasmante

qu'elle laisse croire à une renaissance pérenne. D'abord, ils correspondent au goût des contemporains. Majoritairement blancs secs, sur la pureté d'un fruit sain, ils n'ont pas besoin de vieillir pour être bus, bien que la dégustation de millésimes anciens (comme le 2005) laisse présager des vins de garde. De plus, les vigneronns de Moselle ont tiré les leçons de leurs voisins alsaciens, en ajoutant peu de soufre, et de leurs voisins allemands, en élaborant plus de vins secs que de vins moelleux.


La recette opère : les vins se vendent vite et bien. L'offre peine même à satisfaire la demande : 90 % de la production est absorbée localement. Le Château de Vaux commercialise la moitié de ses bouteilles sur place, dans sa boutique, tout comme les domaines Les Béliers et Oury-Schreiber. « Si on avait plus de vin, on le vendrait ! Nos clients sont fiers de consommer un vin de chez eux », affirment-ils en chœur. Il faudrait donc produire davantage.

Seul problème, et non des moindres : le prix du foncier. Entre la ville de Metz et le Luxembourg, les terrains sont rares... et chers, jusqu'à 100 000 euros l'hectare de friches. C'est plus élevé qu'une parcelle en AOC côtes-du-rhône déjà plantée. Les jeunes vigneronns en font l'amère expérience. À 40 ans, Julien Bourgeois, par exemple, rêve de s'installer. En attendant de trouver des terres, il travaille au domaine Oury-Schreiber : « Pour l'instant, je n'ai pu acheter que 25 ares en friches, que j'ai commencé à nettoyer. J'aimerais y planter de l'auxerrois », rapporte-t-il, ne sachant trop s'il doit croire à son rêve ou pas. De son côté, sa patronne, Angélica Oury, qui a hérité des vignes achetées à bas prix par son père dans les années 1990, s'indigne : « Quand mon père a acheté le foncier ici, les gens qui lui vendaient étaient heureux qu'il s'installe et qu'il fasse renaitre le vignoble. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Je trouve ça triste. Tout tourne autour de l'argent. » À l'approche de la quarantaine, Angélica représente la seconde génération de ce renouveau viticole. Elle a vu son père se battre aux côtés de Norbert Molozay pour redonner de la noblesse aux vins de Moselle et se battre encore pour que leur entreprise puisse être viable. « Il faut se souvenir que le climat ne nous a pas toujours été

favorable. Il est clair qu'on bénéficie du changement climatique et, à présent, on n'a pas à chaptaliser [ajouter du sucre], comme cela a longtemps été le cas », témoigne la jeune vigneronne qui travaille ses 9,5 hectares de vignes avec son mari et deux employés.

Fraîchement installés, les autres vigneronns sont confrontés au problème de l'expansion, pourtant nécessaire, de leur entreprise. Après avoir travaillé pendant huit ans au Château de Vaux, Nicolas Pieron a vivement besoin d'augmenter ses 2 hectares de vignes situées à Marieulles, entre Metz et Pont-à-Mousson. Il a créé son domaine, Enivrance, en 2020, en reprenant le domaine Jaspard, dont les vignes étaient déjà plantées. Idem au domaine Maujard-Weinsberg, qui possède actuellement 3,5 hectares en production, avec 1,5 hectare tout juste planté, mais à quel prix ! La pression immobilière fragilise davantage le développement du vignoble mosellan : aujourd'hui, seulement 15 % de la surface autorisée en AOC mosellee sont plantés en vigne. Pourtant, le professionnalisme des vigneronns qui s'installent n'est pas à démontrer. François Maujard, par exemple, s'est formé en Bourgogne auprès de vigneronns réputés, comme Thibault Liger-Belair. Au domaine Les Béliers, Ève Maurice a fait ses études viticoles à Beaune et en Suisse. Unique dans la région, parce que d'un seul tenant, son vignoble de 5,5 hectares en forme de cirque est protégé par les bois environnants. « Mon grand-père était petit-fils de vigneron à Ancy-sur-Moselle, où il y avait une quarantaine de familles qui vivaient de la viticulture au début du XX<sup>e</sup> siècle. Mes parents ont replanté la vigne dans les années 1980, mais ils n'en vivaient pas », rappelle Ève. Comme chez tous ses confrères, ce n'est plus le client qui manque.

En attendant de pouvoir s'agrandir, certains diversifient leur activité. Ève Maurice a choisi l'œnotourisme : dans un ensemble écoconçu, elle propose deux chambres d'hôte et des cabanes dans les arbres. Grâce à l'architecture novatrice de son domaine, elle fait partie de l'association transfrontalière Via mosel', qui regroupe des domaines viticoles français, luxembourgeois et allemands dont l'architecture historique ou contemporaine est remarquable.

De la même manière, les vigneronns des trois pays, qui cultivent le long de la Moselle, ont eu l'idée, il y a dix ans, de se fédérer autour du projet Terroir Moselle. Ensemble, ils forment un vignoble de 10 000 hectares. Une appellation transfrontalière qui, si l'idée aboutit un jour, serait unique en Europe. Chargée de l'immense travail administratif que cela implique, Ségolène Charvet coordonne le dossier : « Avec les douanes, on en est pour le moment à des situations ubuesques. Il faudra beaucoup de temps pour se mettre d'accord sur une charte commune », confie-t-elle. En attendant, la première fête impliquant tous les acteurs des vins de Moselle aura lieu en mai 2023 sur le bateau *Princesse-Marie-Astrid*, où ont été signés les accords de Schengen. Un symbole européen fort. 

« Il faut se souvenir que le climat ne nous a pas toujours été favorable. Il est clair qu'on bénéficie du changement climatique et, à présent, on n'a pas à chaptaliser [ajouter du sucre], comme cela a longtemps été le cas. »

Angelica Oury, vigneronne

## SUR LA ROUTE DES VINS DE MOSELLE.

### Domaine Les Béliers, Auxerrois, moselle, blanc, 2021

Cépage typiquement mosellan. L'Auxerrois d'Ève Maurice possède une énergie incroyable. Avec des notes élégamment poivrées et une pointe d'agrumes, voilà un blanc cristallin comme de l'eau de roche.

BIO. 12,50 €.

DOMAINE-LES-BELIERS.COM

### Domaine Oury-Schreiber, Les Ramponés, moselle, rouge, 2020

Quand Angélica a repris le domaine de son père, en 2012, elle a immédiatement entrepris un travail parcellaire. Plantée de pinot noir, sa parcelle Les Ramponés donne ici un vin tendre, aussi bien par sa couleur rubis que par ses saveurs sincères et minérales. Antithèse d'un vin démonstratif, il n'en est pas moins structuré grâce à un élevage élégant. Un délice.

BIO. 13 €. OURYSCHREIBER.FR

### Domaine Maujard-Weinsberg, Aux Reboux, moselle, pinot gris, blanc, 2020

Avec ce travail parcellaire, François Maujard travaille « à la bourguignonne ». Sa cuvée Aux Reboux 2020 se révèle magistrale. C'est le cinquième millésime de son jeune domaine et on parie qu'il va aller très loin. Un pinot gris d'une élégance magistrale, à la finale infinie. Un grand vin.

BIO. 14 €. DOMAINEMW.COM

### Norbert Molozay, Château de Vaux, Maddalena, moselle, blanc, 2020

Issue uniquement du cépage müllerturgau, cette cuvée raffinée, élevée en fûts, dévoile une personnalité très originale, à la fois franche et fruitée. Un très beau vin, précis, équilibré, avec une texture généreuse, et une finale longue. En biodynamie.

BIO. 14,90 €. CHATEAUDEVAUX.COM

### Domaine Enivrance, Rose, moselle, rouge, 2020

Ce pinot noir très expressif est une boule de concentration. On pourrait dire qu'il ressemble à son vigneron, Nicolas Pieron. Mais la raison est autre, due au climat compliqué de ce millésime : le rendement n'a pas dépassé les 10 hectolitres par hectare. D'où la matière riche, complexe et profonde. Un vin réconfortant, à laisser vieillir si possible.

BIO. 25 €. TÉL. : 06-49-58-41-75.