

DOMAINE DIRLER-CADÉ

Situés dans un mouchoir de poche sur le terroir gréseux de Guebwiller, chacun des crus des Dirlers tire son épingle du jeu tout en exprimant sa différence.

Le domaine Dirlers-Cadé est un concentré d'Alsace : 18 hectares dans un mouchoir de poche dont 7 dans 4 grands crus, collés les uns aux autres sur la commune de Guebwiller – rare nom connu à l'ouest des Vosges grâce au Ballon culminant à 1 423 mètres. Malgré leur proximité, Saering, Spiegel, Kessler et Kitterlé incarnent chacun un terroir différent parmi les 13 voire 14 recensés par les géologues le long de la faille vosgienne, une coupe à travers 300 millions d'années de dépôts sédimentaires. Et pour cause : Guebwiller est située sur l'un des trois principaux champs de fracture alsaciens (avec Ribeauvillé et Saverne) où la géologie n'a plus de logique. *« En réalité il n'existe pas deux parcelles identiques. Ici, la composition peut changer tous les 5 mètres »,* souligne Jean Dirlers. Son épouse Ludivine espère que le futur classement des premiers crus révélera au public cette mosaïque complexe, insuffisamment valorisée. *« À chacun de défendre le terroir où il se trouve, dit-elle. Nous, c'est le grès. »*

En effet, Guebwiller est l'archétype du terroir gréseux, loin d'être le plus répandu en Alsace. Un caillou rose, miroitant d'éclats de quartz, trône sur le comptoir de dégustation. Les érosions de la « pierre de sable multicolore » (traduction littérale de *Buntsandstein*) produisent des vins rectilignes et salins, moins dans la démonstration de force que dans la persistance. Des marathoniens plus que des sprinters.

Mais sur cette base commune, chaque grand cru a son cocktail bien à lui. Le grès du Kitterlé, recouvert de poussière volcanique, est pauvre comme Job. Ses vins n'en sont que plus charpentés, avec une expression fumée. Le grès du Kessler (« marmite, chaudron ») enrichi de marnes est un peu plus nourrissant, produisant de vigoureux rieslings de garde ou des gewurztraminers opulents. Le Spiegel, le plus argileux de tous, prend de l'âge avec des notes de thym, de menthe et de verveine, tandis que le Saering est recouvert de conglomérats calcaires oligocènes chargés d'une



**LIU-DIT
BELZBRUNNEN
RIESLING 2016**

« Cerné par trois grands crus, sur un terroir moins pentu, plus sédimentaire, il a la minéralité exotique du Kessler et les arômes de tisane du Spiegel. Il accompagne les recettes de poissons épicés. »

énergie vibrante. Dans les probables futurs premiers crus, le Belzbrunnen tire son épingle du jeu avec ses rieslings bien trempés. Illustration parfaite des discussions qui animent le vignoble depuis des années : le Schimberg, malgré ses beaux pinots gris, semble moins bien parti...

À la fin du XIX^e siècle, un autre Jean Dirlers (aïeul de l'actuel), installé comme gourmet (négociant) en vins à Bergholtz, proposait sur son tarif des vins de Guebwiller plus chers que ceux du Médoc et de Nuits-Saint-Georges. Il fut l'un des précurseurs du crémant d'Alsace dès les années 1880. L'arrière-arrière-petit-fils a ressorti les étiquettes un siècle plus tard pour accréditer la naissance de l'AOC. Mais il n'en produit que depuis 2005, grâce à l'extension du domaine après son mariage avec la demoiselle Cadé, fille de vigneron à Guebwiller.

Comme son père et son grand-père avant lui, Jean est réputé pour ses muscats secs, un cépage que les Alsaciens réservent traditionnellement à la saison des asperges. Le couple en cultive 1,8 hectare, une belle surface qu'il a l'intention d'augmenter en favorisant la variété alsacienne au détriment de l'ottonel.

La devise de l'ancêtre Jean en 1871, *« Vins naturels, vins fins »*, a été reprise telle quelle par son descendant. Et s'applique à merveille à ses bouteilles d'une grande pureté minérale, exaltant la finesse du grès et la puissance de l'argile. Dans le domaine en biodynamie depuis vingt ans, les vignes les plus pentues et les plus étroites, qui ne manquent pas sur ces coteaux escarpés, sont labourées au cheval douze jours par an. Le vigneron a décidé de pousser le bouchon encore plus loin pour être fidèle à sa devise. Il concocte un lot de Riesling 2018 sans soufre. Une ligne de plus dans son tarif à rallonge, avec 25 à 30 vins élaborés chaque année qui alimentent, millésime après millésime, une centaine de références. *« On l'a un peu simplifié mais on ne veut pas unifier nos plantations dans les grands crus. Ce serait se priver de grandes choses. »* ✦ LÉA DELPONT

Ludivine et
Jean Dirlers
dans le grand
cru Kessler.