



Christian Binner et puis ceps tout

A Ammerschwihr, dans le Haut-Rhin, ce vigneron est l'un des piliers du vin naturel et de la biodynamie. L'Alsacien soigne ses vignes avec des tisanes et s'est construit une cave bioclimatique à l'aide de matériaux exclusivement locaux, pour laisser ses vins évoluer en toute liberté. Sans se soucier du temps.

Par **JACKY DURAND**

Envoyé spécial à Ammerschwihr (Haut-Rhin)

Photos **EMMANUEL PIERROT**

C'est un jour de novembre insolent : 17° C sur l'autoroute, un bras d'honneur au confinement au beau milieu de la plaine d'Alsace. A gauche, les Vosges, trait de khôl épais sur l'horizon, à droite, de l'autre côté du Rhin, la Forêt-Noire, lointaine, brumeuse. On aime le creuset rhénan de l'histoire où nous parviennent encore les mots d'Emile Erckmann (1822-1899) et Alexandre Chatrian (1826-1890) dans *Gens d'Alsace et de Lorraine* (éd. les Presses de la cité, 1993).

C'était le temps béni des cours de littérature comparée, et aussi des cuites à l'Edelzwicker qui noyait le jarret de porc-salade de pommes de terre. Rapport qualité-prix imbattable pour une bourse estudiantine, mais gueule de bois assurée, façon barre à mine dans le cortex. La faute à trop de soufre dans les vins, se répétait-on pour se dédouaner.

On en rigole encore. Mais au fond, on appréhende autant que l'on est ému au fur et à mesure que l'on se rapproche du vignoble alsacien qui s'étire à plat, et puis en pente, adossé aux Vosges. Car cette mosaïque de parcelles où les feuilles d'or dardent au couchant, où l'on se gave encore et encore de

baies confites, est d'une beauté et d'une complexité incroyables. De Wissembourg, au nord, à Thann, au sud, la vigne court sur 15 000 hectares où «toutes les formations géologiques, du Primaire au Quaternaire, sont présentes et ont permis l'apparition d'une multitude de terroirs magnifiques et variés. Il y a 150 millions d'années, la mer envahissait ce qui correspond aujourd'hui au fossé rhénan», explique Eric Glatre dans ses passionnantes *Histoire(s) de vin* (éd. du Félin, 2020). La variété des cépages est à la hauteur de la richesse des sols : l'appellation d'origine contrôlée se décline autour du pinot blanc, gris, noir, du

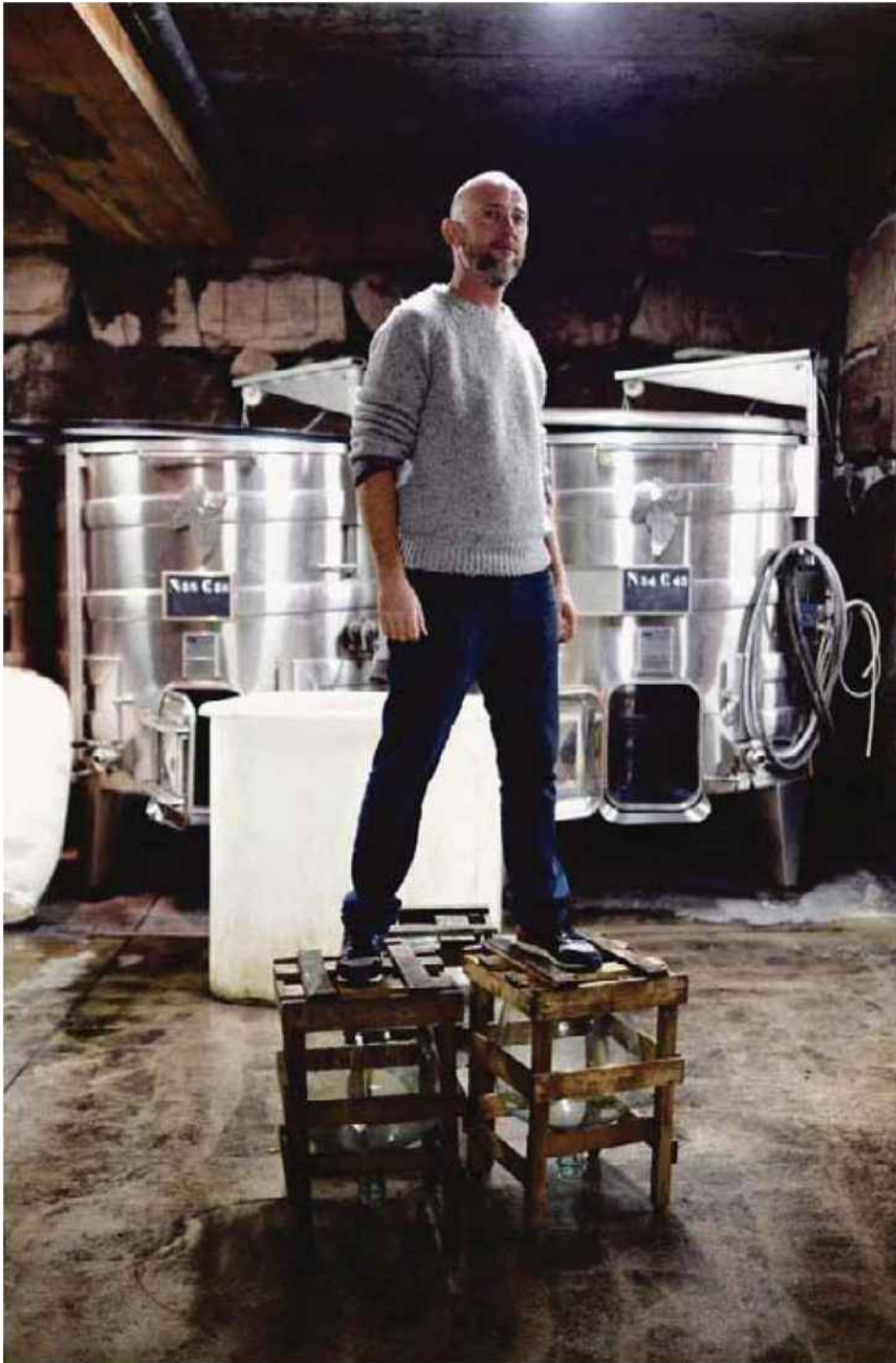


riesling, du gewurztraminer, du muscat, du sylvaner et du chasselas. C'est d'ailleurs souvent le nom du cépage qui est mentionné sur la bouteille effilée, la «flûte» des vins alsaciens, la mention «Alsace grand cru» étant réservée à 51 terroirs uniques par leur géologie et leur climat. Des pépites choyées depuis des lustres : «A Marlenheim, en 613, le futur roi Dagobert I^{er} (602-638) donne des vignes sur le Steinklotz», écrit Eric Glatre qui affirme encore : «Nés d'une alchimie si particulière qui unit l'air, la terre, la vigne et l'art des hommes, les grands crus d'Alsace, dans leur extraordinaire diversité, sont des grands vins ciselés, complexes et rayonnants, qui s'adressent à l'esprit autant qu'aux sens, se dégustent et se partagent. Dès lors, ils s'invitent sur les meilleures tables, s'offrent à la discussion et s'inscrivent dans les mémoires, pour le grand bonheur du consommateur.»

«**Bonne énergie**». Il n'y a pas de hasard entre ces mots et la rencontre qui suit : nous voilà chez Christian Binner à Ammerschwihl (Haut-Rhin). On flippait un peu à l'idée d'être en bugne à bugne avec ce vigneron googlisé pionnier de la culture biodynamique et du vin nature en Alsace. Mais d'emblée, l'évidence s'impose : ce rejeton de paysans, qui font du vin au moins depuis 1770, met autant d'esprit que de gestes à la vigne et à la cave. Et aussi, quand d'autres s'écoutent astiquer leurs lauriers, il est le «*passéur*» de femmes et d'hommes qui font résonner le propos de Laure Gasparotto dans son *Atlas des vins de France* (éd. de Monza, 2017) : «Aujourd'hui, encore, de nombreux vigneron alsaciens ont l'impression d'avoir un "retard historique" par rapport à leurs confrères. Ils s'affichent pourtant à ce jour parmi les

plus avant-gardistes des vignerons français, notamment en ce qui concerne leur technique culturale. Comme s'ils avaient toujours quelque chose à prouver, les vignerons alsaciens sont souvent aussi durs à la tâche que susceptibles. Le vin d'Alsace agite une corde peut-être plus sensible que les autres. Il faut savoir ouvrir ses papilles pour l'apprécier.»

La corde sensible chez cet homme, doux mais visiblement très exigeant, est à chercher dans une poignée de ses mots entre deux gorgées de son Scarabée Skin Touch 2016, un rêve orange de macération de gewurztraminer, de riesling et de muscat issus du grand cru Kaefferkopf situé sur la commune d'Ammerschwihl : «Il faut donner une bonne énergie au vin. C'est comme le gars qu'il remplit une bouteille d'eau avec de l'amour ou de la tristesse. S'il y met des pensées négatives, l'eau va se corrompre. Le vin, c'est pareil. Si tu as des angoisses, des problèmes de couple, de pognon, tu fais des vins qui ne marchent pas.» Fondamentalement, Christian Binner fait du vin avec du sentiment et accessoirement beaucoup de pragmatisme et une soif,



Christian Binner dans la cave de son vignoble d'Ammerschwih, en Alsace, le 10 novembre.



qui paraît insatiable, d'être en phase avec la nature. Ses aïeux labouraient avec des bœufs et des chevaux, son père Joseph Binner a connu la mécanisation et l'avènement des pesticides et des engrais des Trente Glorieuses, mais s'est toujours méfié de la chimie dans la vigne : «*Quand j'étais en BTS viticulture-œnologie et que je refusais d'apprendre les molécules, il me disait : "C'est bien d'apprendre ce qu'il ne faut pas faire".*» Sans jamais l'avoir revendiqué, Joseph Binner était paysan bio avant l'heure. A l'orée des années 2000, il cède les clés de sa cave et de sa poignée d'hectares de vignes à son fils qui a fait sienne l'antienne : le vin se fait à la vigne, à la cave, il faut lui foutre la paix. Dit autrement, le vin nature, c'est du jus de raisin à qui on a laissé vivre sa vie. Mais que d'humilité, que de taf pour atteindre une telle exigence. Ce n'est pas une radicalité, c'est un graal que l'on caresse en dégustant un muscat 2018 : «*Il fait 15°C, moi je les revendique, vive le réchauffement climatique!* s'exclame, un brin provocateur, Christian Binner. *Ce vin a de la fraîcheur, de la buvabilité car il est rempli de vie, de bactéries, de probiotiques, c'est un médicament. Ce n'est pas un hasard si on vend nos vins dans milieux urbains remplis de wi-fi, où les gens sont blasés.*»

«En lien avec la plante». Pour en arriver là, il faut s'enfoncer le lendemain dans la brume frisquette (8°C) qui enveloppe la vigne. Là-haut, au sommet d'un raidillon, Jean-Noël, Pierrick, Piotr et les autres sont en train de construire, à la force de leurs bras, un mur en pierres sèches de 45 mètres de long et 2 mètres de hauteur. «*Cet édifice s'inscrit dans le cadre du programme du parc naturel régional des Ballons des Vosges. Cela permet de lutter contre l'érosion et de maintenir la biodiversité*», explique Christian

Binner qui nourrit aussi un projet agroforestier où cette liane qu'est la vigne retrouverait les arbres de ses origines. Sur ses 40 parcelles (une quinzaine d'hectares aujourd'hui), le vigneron a fait depuis longtemps sienne la petite musique, qui va grandissante, de la biodynamie prônant le respect des cycles de la Terre et de la Lune en excluant la chimie lourde, qui a si longtemps empoisonné les coteaux de France et d'ailleurs. Il goûte les tisanes avec lesquelles il soigne ses vignes. Comme la valériane qui calme le stress de la plante provoquée par les grands écarts de température. Il a renoué avec la pompe à main pour pulvériser ses infusions, convaincu «*qu'être ainsi en lien avec la plante, c'est mieux que le bruit du tracteur*». Il chante «*le plaisir d'enlever à la main les feuilles sur ses raisins en profitant du soleil et en écoutant un bon podcast*»,

déplorant la dictature du machinisme et convaincu que l'on «*reverra des gens dans les vignes le jour où le litre de gasoil sera plus cher que la main-d'œuvre*». Dans sa cave bioclimatique entièrement construite avec des matériaux locaux (le douglas et le grès des Vosges), Christian Binner élève ses vins en liberté dans des foudres en chêne, pour certains centenaires. Et surtout travail sans filet. Car chez lui, il n'est pas question d'intrants ou de manipulations intern-

pestives pour rectifier une cuvée. Le temps est le maître mot dans ce clair-obscur où la fermentation peut durer deux ans, rythmés par ses glouglous dans les foudres. On goûte le riesling Champ des alouettes 2020, premiers raisins vendangés cette année : «*Plus les levures travaillent doucement, plus elles donneront de la complexité au vin*», explique le vigneron. Chez lui, rien ne se perd, tout se transforme. Avec les pépins, sa compagne Michèle fait des huiles très prometteuses qu'elle compte aussi transformer en cosmétiques avec les eaux-de-vie des lies distillées par Matthieu Schutzger de la distillerie artisanale Spiral. Christian Binner, «le passeur», conseille aussi des viticulteurs tentés par l'aventure du vin nature dans le cadre de l'association Pirouettes. A 45 ans, dans sa grosse maison vigneronne ouverte comme un caravansérail, il ne se voit plus comme «*un exploitant agricole. Je préfère "éleveur". Je veux de moins en moins de machinisme et accompagner de plus en plus la nature*». ◆



VU DANS LA NEWSLETTER «TU MITONNES»

LES PÉCHÉS MIGNONS DE...

SIMONE DE BEAUVOIR, PHILOSOPHE (1908-1986)

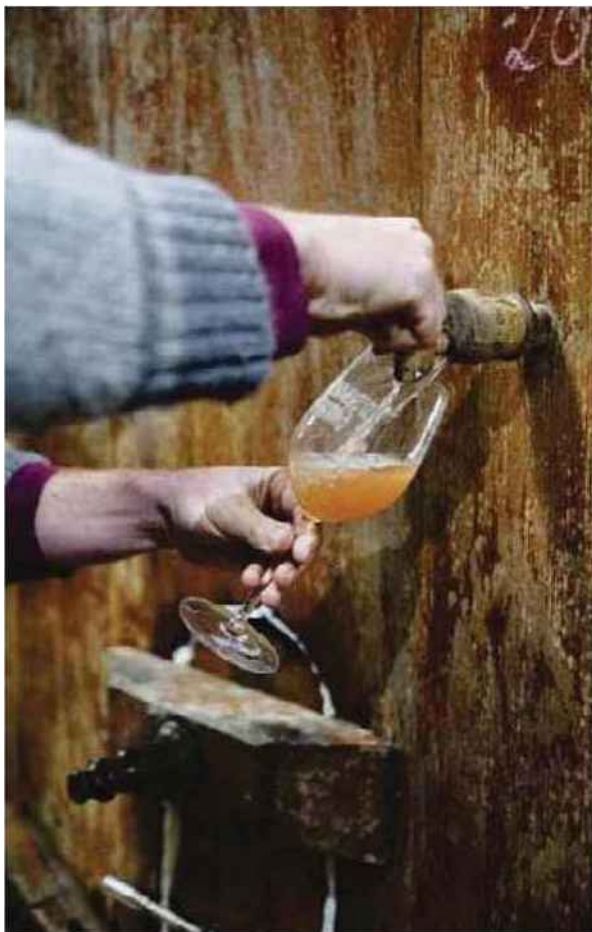
- Œufs en gelée, cornets, aspics
- Ballotines, galantines, pâtés
- Daubes
- Terrines et rillettes
- Rissoles
- Gâteau de pommes de terre
- Blanquette
- Ile flottante
- Chocolat chaud
- Tartes et tourtes variées
- Frangipane
- Petits beurres LU
- Fruits confits, pâtes de fruits, bonbons acidulés, réglisses, sucre de pomme
- Crème à la vanille et aux pralines concassées
- Jamais de soupe au potiron ni de fromage
- Vins

Source : l'Eléphant

**A retrouver également dans la newsletter «Tu mitonnes»,
envoyée chaque vendredi aux abonnés de Libération :**

le menu VIP, la quille de la semaine, le tour de main,
des adresses, la recette du week-end...





Ci-dessus, un verre de Sirose et un pinot noir. Pour Christian Binner, le vin se fait à la vigne. A la cave, il faut lui foutre la paix.