



Domaine Bott-Geyl

Beblenheim

« **O**n récolte le blé et l'orge à la machine. Le raisin, lui, mérite plus d'égard. » Jean-Christophe Bott a retenu la leçon de son grand-père, en suivant également la seule véritable orientation fixée par son père lorsqu'il lui passa la main : vendanger en petite caissette. « Les deux premières années, alors que tout le monde se servait de grandes bennes à vendanges, ça en a fait rigoler plus d'un », se souvient ce solide gaillard à la tignasse bouclée. « L'intégrité du raisin, résume-t-il, est un facteur de première importance, car elle permet d'obtenir un jus d'une grande pureté, capable de conserver toutes les tonalités du cépage et du terroir. »

Après avoir repris le domaine en 1993 et entamé le virage du bio en 1998, Jean-Christophe, ne s'est véritablement lancé en biodynamie que quatre ans plus tard, en 2002. « Je n'étais pas très chaud au début. Le côté un peu mystique, voire religieux de la chose, me faisait, et me fait d'ailleurs, toujours un peu peur. » Mais les résultats sont là : « Mes vins sont plus concentrés qu'avant et j'ai assurément gagné en équilibre et en légèreté. »

Réputé dans le monde entier pour ses grands gewurztraminers et pinots gris du Sonnenglanz et du Furstentum, le vigneron de Beblenheim laisserait presque poindre un soupçon de déception, en évoquant l'ombre que ces deux cépages feraient sur ses rieslings. Car Jean-Christophe consacre les mêmes efforts pour élever de grands rieslings et proposer une offre toujours plus diversifiée. « Mon objectif est de posséder une panoplie des plus beaux terroirs », avoue-t-il. À l'empreinte calcaire du Mandelberg et à la facette argileuse du Schoenenbourg est venue s'ajouter, en 2008, la touche granitique du Schlossberg dans la gamme du domaine. Et ce n'est peut-être pas fini. « Je rêve d'une parcelle sur le Rosacker ou sur le Kirchberg de Ribeauvillé. »

En attendant le jour prochain où ses rieslings auront la même reconnaissance que ses gewurztraminers et ses pinots gris, Jean-Christophe Bott est sans cesse à la recherche de nouveaux marchés. « Le marché traditionnel est en perte de vitesse, déplore-t-il. Il est nécessaire de trouver d'autres débouchés à l'étranger. Actuellement, on tente de percer en Chine et en Corée. L'Asie, en ce moment, est en pleine

effervescence. » Valérie, son épouse, qui gère l'aspect administratif et commercial du domaine Bott-Geyl, était à Shanghai et à Hongkong il y a quelques semaines et continuera les prochains mois à parcourir le monde, des États-Unis à la Finlande en passant par la Russie et le Japon, pour consolider les positions existantes.

Jean-Christophe, qui a touché à bon nombre d'arts martiaux comme le judo, l'aïkido, le karaté et le self-défense, n'a pas peur du combat et paraît en tout cas bien armé pour asseoir sa réputation, lui qui tend à proposer des vins dont l'architecture est de plus en plus centrée sur le terroir et sa singularité. Une évolution un brin difficile à assimiler pour les critiques, notamment américains, « qui restent peut-être un peu trop sensibles à l'aspect variétal du vin, sans vraiment appréhender la dimension du terroir. Mais ce n'est pas parce que je vais perdre 1 ou 2 points sur une note de 100 que je vais faire machine arrière. Je veux continuer à faire les vins que j'aime, à ceux auxquels je crois. » On peut en être sûr : Jean-Christophe, qui bénéficie du soutien de sa mère Annette, toujours très active au caveau, ne déviara pas d'un iota sur la question.

Cette passion avouée pour le terroir pourrait bien un jour se perpétuer au travers de ses deux fils, Pierre-Antoine, 10 ans, et Arnaud, 7 ans, dont on ne sait aujourd'hui, bien sûr, s'ils suivront le destin vinicole de leurs parents et de leurs grands-parents. En passionné de grande gastronomie et de grands vins, Jean-Christophe essaie « simplement de les éveiller au goût des choses, de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Côté vin, Pierre-Antoine, l'aîné, commence à bien reconnaître au nez, les arômes des différents cépages alsaciens. Arnaud est encore trop petit, mais il veut faire comme son grand-frère ! »

De la graine de vigneron, je vous dis !

Olivier Métral

Contre-étiquette

- Né le 3 juin 1969, à Colmar
- Rêve dès l'âge de 14 ans de devenir vigneron
- Environ 90 000 bouteilles par an, dont 65 % à l'export
- Ses références :
Riesling grand cru Schoenenbourg 2007/2008
Pinot gris grand cru Sonnenglanz 2005/2007
Gewurztraminer grand cru Furstentum 2005/2007.

PHOTO : FRANCK DELHOMME

