

Par une belle journée printanière, nous nous sommes retrouvés sur la route des vins d'Alsace, au domaine Jean Claude KOESTEL à Ergersheim. Le domaine exploité depuis plusieurs générations est animé par Catherine KOESTEL qui est épaulée par ses deux enfants. Carole, oenologue et ingénieur agronome, diplômée de l'école de Montpellier et Romain qui a bénéficié d'une formation vitivinicole.

Carole nous a invité à une balade gourmande à travers le vignoble. Nous nous sommes arrêtés à proximité de la chapelle Saint Michel à l'ombre d'un vieux chêne pour un apéritif pendant lequel elle nous a parlé du vignoble alsacien, des cépages, de l'AOC - Appellation d'origine Contrôlée, des grands crus alsaciens, des cahiers de charge spécifiques à respecter par nos viticulteurs, des problèmes actuels du vignoble alsacien, des évolutions climatiques à venir, ... et aussi du domaine KOESTEL. Réparti sur 18 hectares sur les 15 000 hectares que compte notre région, les vignes sont principalement exploitées sur le ban de la commune d'Ergersheim avec une extension sur les communes de Wolxheim et d'Osthoffen. La famille KOESTEL pratique une viticulture raisonnée sur les 120 parcelles. Elle élève ses vins dans le respect de la tradition familiale. Leur vignoble intègre les 7 cépages alsaciens : sylvaner, riesling, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, muscat, gewurtztraminer.

Lors de cette première halte, elle nous a proposé un crémant accompagné d'un bretzel. Ce crémant est composé des principaux cépages et est élaboré selon la méthode champenoise.

Au cours d'un deuxième arrêt sur le sentier viticole, nous dégustons un muscat.

Puis, nous retournons au domaine pour le déjeuner. Les vins ont été sélectionnés en accord avec les mets. A chaque plat Carole nous a présenté le vin sélectionné en expliquant les raisons de l'accord. Voir la présentation du menu, mets et vins, en photos.

Au cours d'un passage dans la cave familiale, Carole nous explique que les vins sont tous élaborés à partir de raisons de leur propre domaine et sont vinifiés dans ladite cave familiale. Le riesling et le Gewurtztraminer sont issus de leurs parcelles situées sur les coteaux du Kefferberg orientés plein sud lequel bénéficie d'un micro-climat et d'une extraordinaire résistance à la sécheresse, caractéristique très importante en période de réchauffement climatique.

Notre journée s'est terminée par un tirage au sort des bonnes réponses d'un questionnaire remis à notre arrivée. Marie-Andrée SCHWOERER et Sylvie HUFFSCHMITT ont gagné un coffret de 3 bouteilles du domaine.

Nous nous sommes quittés contents d'avoir passé une belle journée enrichissante sur le plan géologique et fort sympathique. Elle s'est déroulée dans une ambiance bucolique et chaleureuse.

Nous remercions toute la famille KOESTEL, Catherine, Carole, Romain, Michel, Christophe et Clémentine à qui nous souhaitons un avenir prometteur.

Simone HUGELIN.

Je tiens particulièrement à remercier mes deux comparses du jour pour leur participation précieuse à l'élaboration de ce reportage. Simone HUGELIN pour le texte et Jean Pierre ANTHONY pour la partie photo.

Guy

