

Dans l'effervescence du début des vendanges, la famille Muré gère avec sérénité les 25 hectares de son domaine. Dans l'effervescence du début des vendanges, la famille Maadi contribue avec fidélité à la récolte des raisins du futur crémant 2012. Rencontres au cœur des vignes du clos Saint Landelin à Rouffach.

Vendanger. Du latin *vindemiare*, « récolter pour le vin. » Au domaine Muré, on ne plaisante pas avec l'étymologie. Pas plus qu'avec le fruit de la vigne, d'ailleurs. Résultat, le rituel des vendanges relève ici d'un exercice de haute précision. La fameuse récolte tient de la minutie autant que de l'amour du terroir. Un exemple ? Les grappes fraîchement coupées ne sont pas déposées comme ailleurs dans les grandes bottiches jaunes mais dans des caissettes de moindre contenance ; pas question en effet que les précieux raisins soient tassés par le poids de leurs congénères. Un autre ? Une fois



La famille Maadi à l'assaut des vignes pour le crémant. Jusqu'à 25 saisonniers contribueront aux vendanges des parcelles en pinot noir, dont des stagiaires du lycée agricole de Rouffach.

grossièrement débourbé, le jus sera fermenté puis élevé en barriques sans aucun ajout de levure. Ce qui pourrait passer pour des détails n'en sont pas sur les terres de la famille Muré. A Rouffach et aux proches alentours, leur domaine est quasi entièrement en biodynamie, avec d'ultimes parcelles classiques en phase de conversion. **« Pour autant, nous voulons que le client achète notre vin parce qu'il leur parle, pas parce qu'il est bio ».** Véronique Muré gère le domaine avec son frère Thomas. Tous deux sont imprégnés de l'esprit bio depuis l'adolescence, et ces « foires éco-bio » de Rouffach où ils trainaient leurs guêtres. Tous deux sont surtout les enfants de René Muré, grand ami du précurseur Jean-Pierre Frick et convaincu du bienfondé d'une viticulture engagée et durable. A l'heure des vendanges, au-delà de préoccupations scientifiques, la famille Muré a rendez-vous avec un autre clan, celui colmarien des Maadi. Comme de coutume, les premières récoltes sont destinées au crémant.



Véronique Muré au chevet de ses vignes

Fidèles saisonniers

Les Muré ont décidé qu'il y aurait une cuvée tirée d'un assemblage de pinots et une cuvée où ils tenteront du millésimé (comme en 2009 et 2011), avec du chardonnay et un peu de riesling. Les Maadi s'attèlent à la tâche pour rendre possible l'objectif des patrons. Cet après-midi, dans une rangée de vignes sur le ban de Westhalten, Djamilia Maadi fait parler sa maîtrise du sécateur. Voilà trente ans qu'elle ne manque pas une récolte. **« A l'origine, mon mari connaissait bien Oscar Muré (Ndlr, le père de René). Aujourd'hui, nous sommes un peu de la famille »**, sourit la vendangeuse de 72 ans sans arrêter de remplir sa caissette. Chez les Muré, travail saisonnier rime avec fidélité : ils sont nombreux à revenir de vendange en vendange. Dans cette parcelle plantée en chardonnay dont les raisins devraient donner vie à un mousseux millésimé, Arnaud, 23 ans, est difficile à déconcentrer. Lui, le petit fils de Djamilia, élimine les grains secs ou pourris à côté de sa tante, fille de Djamilia. La matriarche surveille du coin de l'œil, fière de cet élan familial au service des (futurs) vins Muré. D'ailleurs, qu'en sera-t-il de la cuvée 2012 ? **« Elle ne se présente pas trop mal »**, reconnaît Véronique Muré. **« Si le printemps et le début de l'été ont été compliqués, avec notamment beaucoup d'humidité, le mois d'août et les derniers jours d'avant-vendanges ont été bons. »** Quantitativement, la récolte annuelle s'annonce dans la moyenne, inférieure à 2011 mais supérieure à 2010. Qualitativement, les espoirs d'un millésime de grande valeur sont réels, appuyés sur la réputation du clos Saint Landelin, véritable fleuron monopolistique de la famille Muré depuis son rachat par le grand-père de René en 1935. On en aurait presque déjà l'eau à la bouche.