

DOMAINE A. RUFF ET FILS

# L'EXALTATION DU KLEVENER

QUAND L'HISTOIRE NOUS APPORTE UNE CUVÉE AUTHENTIQUE POUR DONNER NAISSANCE À UNE CUVÉE D'EXCEPTION... BIENVENUE AU DOMAINE RUFF À HEILIGENSTEIN, GARDIEN DU TEMPLE DU CÉLÈBRE CÉPAGE KLEVENER.

REMONTONS dans le temps afin de comprendre l'origine d'un cépage remarquable. Deux versions nous sont contées. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il y a ce valet de ferme du bourgmestre de Heiligenstein, Ehrhard ou Ehret Wantz, qui est de retour d'un village dénommé Chiavenna, en Italie du Nord en Lombardie. Il emporte avec lui un cépage, le « Savagnin Rose », qui donnera plus tard en Alsacien « Klevener ». Une version différente mais complémentaire nous indique que c'est un valet de ferme, originaire du sud

du lac de Côme, qui l'aurait apporté peu de temps avant. Des ampélographes du XIX<sup>e</sup> siècle estiment que le Klevener est originaire du Palatinat ou du Tyrol. Le Savagnin rose (proche parent du Traminer) est planté à Heiligenstein depuis le début des années 1700. Rapidement, il s'affirme comme un des grands vins blancs d'Alsace, privilégié par son exposition sud et sud-est et par son altitude, située entre 200 et 300 m. Il est également avantagé par sa terre, composée de

galets, de quartz et de blocs de grès des Vosges pris dans une matrice argilo-limoneuse. Elle limite de façon naturelle les rendements. À l'époque, les vignerons de Heiligenstein étaient invités à payer la dîme en Klevener. Il valait alors le double des autres cépages et représentait bien plus d'argent que celle des pâturages. Dans les années 1900, le phylloxéra, les guerres et occupations firent délaisser progressivement ce raisin. En 1950, à peine un hectare est encore



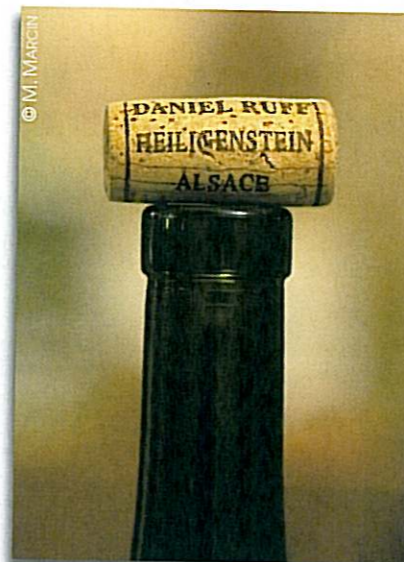
© M. MARCIN

planté. En 1970, nous sommes à trois hectares. Le 30 juin 1971, un décret ministériel instaure l'appellation d'origine contrôlée Klevener de Heiligenstein. À présent, le Klevener s'étend sur près de 45 ha débordant sur les communes voisines, Gertwiller, Bourghem et Gogswiller.

## Trilogie d'ingrédients

Revenons au Domaine Ruff. Daniel et son Fils Guillaume perpétuent la

tradition et le savoir-faire afin d'obtenir le meilleur d'une trilogie : celle du cépage, de la terre et des hommes. Trois générations se sont ainsi succédées, travaillant sans compter afin de pérenniser le Klevener. complexe par ses notes torréfiées, de vanille et d'épices, rehaussé par son côté floral - violette - légèrement réglissé en finale. Un vin de gastronomie. Également remarquable, la cuvée Authentique 2009, superbe, ouverte sur des arômes d'épices, de poivre, de rose, de fruits blancs, subtile et fine où le pamplemousse et l'ananas confit nous apportent la fraîcheur. Enfin, la cuvée Exception 2009 exprime avec générosité la mirabelle légèrement confiturée, le coing, l'ananas et le



© M. MARCIN



trilogie : celle du cépage, de la terre et des hommes. Trois générations se sont ainsi succédées, travaillant sans compter afin de pérenniser le Klevener.

pamplemousse sur une bouche ample et riche, parfaitement structurée. Il ne vous reste plus qu'à entrer dans l'intimité des autres cépages et de les découvrir par vous-même lors d'une

## À Heiligenstein depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Aujourd'hui, il représente 20 % de la superficie de l'exploitation. « Les vignes sont travaillées en lutte raisonnée, nous évitons de désherber, faisons un important travail du sol et, dans l'ensemble, nous aimons le conduire dans une certaine liberté », aime à dire Daniel Ruff.

C'est dans le verre que toute la vérité éclate au grand jour. Une évidence qui nous confirme l'importance de conserver et de préserver ce cépage sur ce terroir. Pour l'originalité, soulignons le Klevener Cuvée Tentation 2008 en barrique,

visite au domaine Ruff. Avant de conclure, une dernière information, à l'attention des amoureux du Muscat d'Alsace : le 2011 est tout simplement remarquable et le crémant mérite à lui seul le détour. À réserver sans tarder !

Guillaume Robuchon

• Domaine A. Ruff et Fils  
64, route du vin - 67140 Heiligenstein  
Tél. : 03 88 08 10 81.  
ruffvigneron@wanadoo.fr

Daniel Ruff : « Les vignes sont travaillées en lutte raisonnée, nous évitons de désherber et effectuons un important travail du sol. »

# Notre sélection

## Domaine Maxime Brand Fleur de vigne 2009



Ce Fleur de Vigne 2009, doté d'un assemblage de 75 % de Gewurztraminer et 25 % de Pinot Gris, est d'une robe jaune pâle aux reflets verts, lumineuse et brillante.

Ses caractéristiques : un nez élégant, pur et fin révélant des arômes de fleurs, d'abricot sec, rehaussé d'une note fraîche rappelant l'ananas et le pamplemousse, mais aussi une bouche ample se développant avec volume sur une très belle acidité d'une amplitude remarquable. Un très beau vin, prêt à boire et pourquoi pas sur une côte de veau aux morilles à la crème.  
• 15, rue Principale à Ergersheim  
Tél. : 03 88 38 18 87.

## Domaine Bohr Auxerrois 2010



Cet Auxerrois 2010, tant convoité par les amateurs, est doté d'une robe brillante et limpide. C'est à l'olfactif qu'il s'exprime le mieux dévoilant beaucoup de fraîcheur et de complexité, mêlant

des arômes de fruit blanc, d'amande et de poire en passant par la fleur de muguet qui nous rappelle les essences printanières. La bouche est très souple et croquante, dotée d'un bel équilibre. Sa finale est fraîche et nette. Une réussite gourmande, pure et d'une simplicité reconfortante à déguster entre amis ou bien encore sur une terrine de poissons.  
• 5, rue de Kienheim à Gimbrett  
Tél. : 03 88 51 27 94.