## Exposition

# 

# 

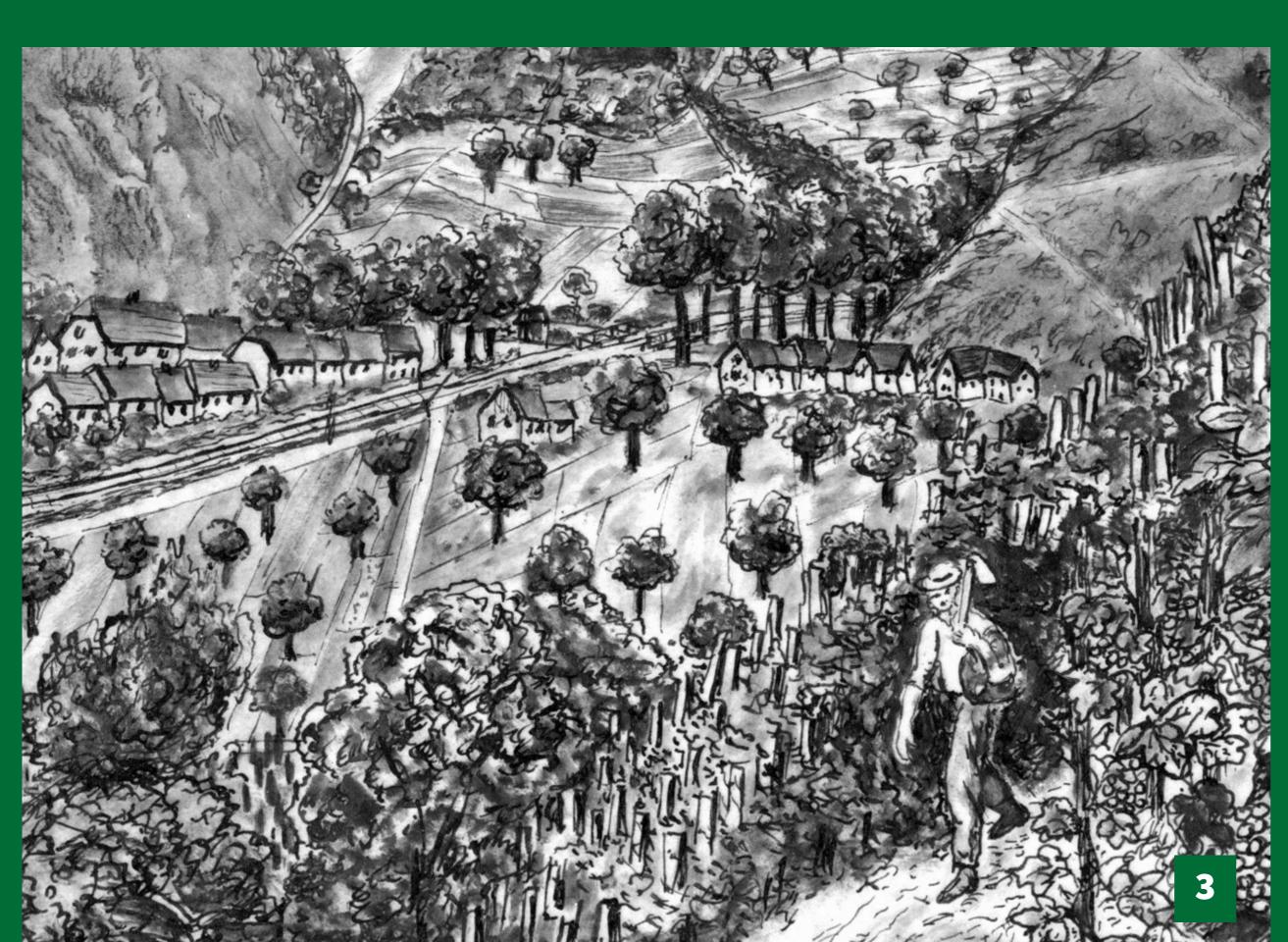






## 



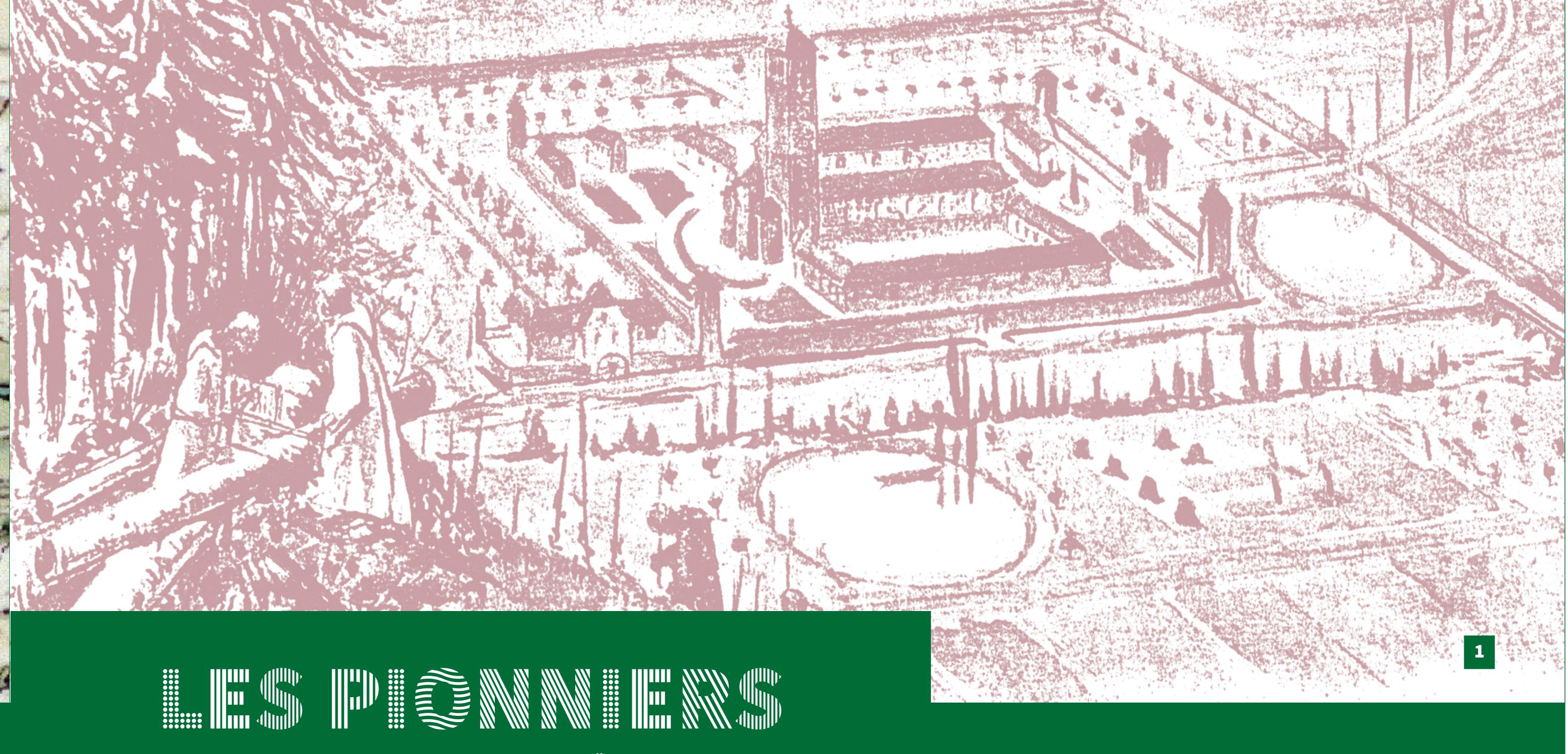


Le vin est souvent considéré comme un élément festif et de convivialité, mais il a joué un rôle important dans l'économie et l'histoire de l'humanité.

Ce breuvage a aussi des vertus thérapeutiques. Au Moyen-Age, les médecins utilisent le vin comme désinfectant et pour soigner les maux gastriques.

A cette même période, l'histoire viticole du Val de Lièpvre débute avec l'implantation du monastère de Lièpvre. La christianisation de ce territoire et l'héritage de terres favorisent le développement agricole dans le Val de Lièpvre. Une activité qui se pérennise dans le Val de Lièpvre au fil des siècles.

- 1. Carte du Val de Lièpvre, dressée par Broutin en 1711 Bibliothèque nationale de France
- 2. Dégustation devant l'hôtel Louterbach à Sainte-Marie-aux-Mines Archives municipales de Sainte-Marie-aux-Mines
- 3. Vigneron sur le massif de la Collinière à Lièpvre



# DE AWICZINE DAMO LE VAL D'AMCEME





Au 8<sup>e</sup> siècle, le fondateur du prieuré de Lièpvre, l'abbé Fulrade introduit la culture de la vigne dans le Val de Lièpvre. Les vignes sont implantées sur les massifs de la Collinière et du Kast.

Les premiers ceps plantés à Lièpvre proviennent de Saint-Hippolyte. A cette époque, le monastère de Saint-Hippolyte est une dépendance du prieuré de Lièpvre. Les moines accomplissent un travail phénoménal pour mettre en valeur leurs terres agricoles.

A partir du 15<sup>e</sup> siècle, la viticulture devient une activité importante à Lièpvre. A cette période, le prieuré perçoit de nombreuses taxes sur la production viticole.

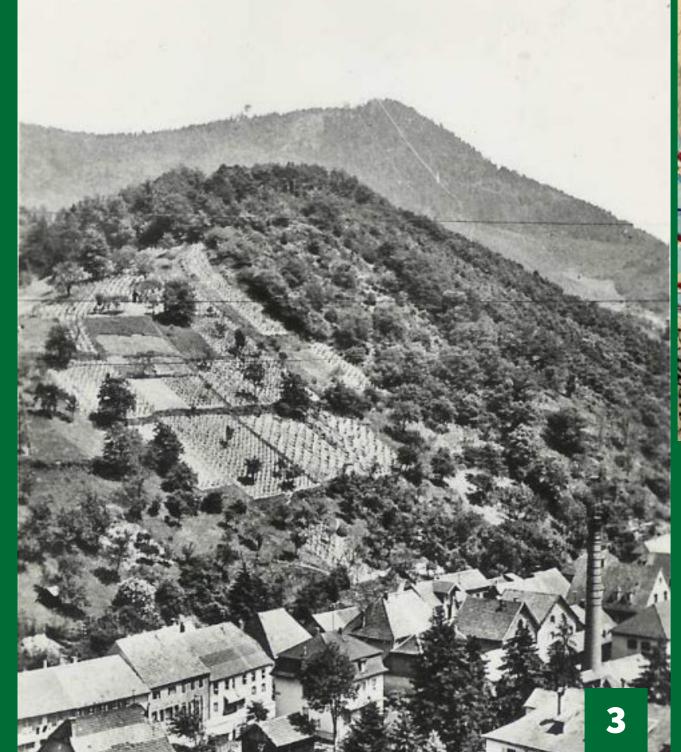
Les moines bénédictins du prieuré de Lièpvre élaborent différents vins: Le vieux rouge, le vieux blanc, le blanc zwicker et le trinquin, c'est un vin mêlé d'eau.

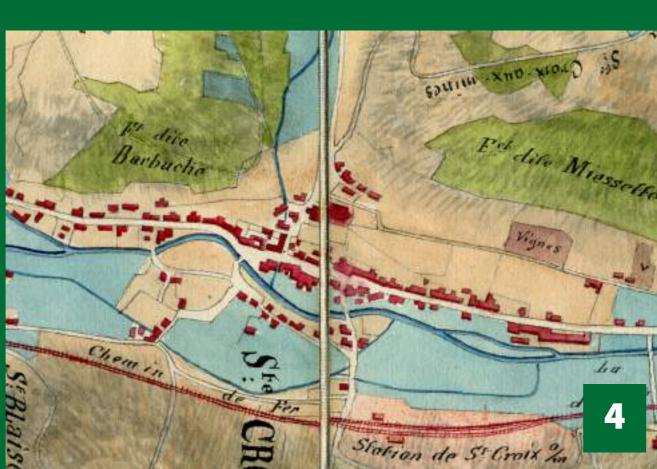
Malgré la confiscation des biens du prieuré de Lièpvre au profit du Duc de Lorraine, cette activité viticole se pérennise au fil des siècles.

- 1. Prieuré de Lièpvre au 16e siècle, d'après un dessin de Michel Bichler
- 2. Statue de l'Abbé Furalde à Lièpvre : © Photo CCVA
- 3. Saint-Hippolyte: © Photo Mairie de Saint-Hippolyte









Lièpvre est le berceau de la viticulture, une activité développée par les moines bénédictins. Au 18<sup>e</sup> siècle, les vignes implantées sur cette commune occupent une superficie de 50 hectares.

Dans les trois autres communes, la culture de la vigne est beaucoup plus réduite, en raison d'un relief plus escarpé et d'un ensoleillement moins important. A Rombach-le-Franc, on la cultive essentiellement sur les coteaux des vallons de Naugigoutte. A Sainte-Croix-aux-Mines, quelques ares seulement sont plantés sur les flancs de la Miessette. A Sainte-Marie-aux-Mines, les vignes figurent essentiellement sur les flancs du Champ Laurent ou de la Croix de Mission. Pour y accéder, les agriculteurs empruntent le sentier des vignes , qui existe encore de nos jours.

<sup>1.</sup> Vue sur les vignes de la rue du Kesbel à Lièpvre, 1920-1930 : © Photo Fonds René Sauther / coll. Jean-Paul Hauswald

<sup>2.</sup> Vue sur la place Foch à Sainte-Marie-aux-Mines vers 1925-1930, avec les vignes sur le champs Laurent : © Fonds Daniel Colotte

<sup>3.</sup> Vignes sur Bessecôte à Rombach-le-Franc vers 1960

<sup>4.</sup> Plan de Sainte-Croix-aux-Mines en 1867 : Archives société industrielle de Sainte-Marie-aux-Mines



# Histoire d'une vallée



Vers 1900, le phylloxéra décime une majorité des vignes de la vallée. Suite à cette catastrophe, on plante des plants américains et hybrides, beaucoup plus résistants. Ces variétés de pieds de vigne produisent un vin de qualité moyenne, qualifié de «piquette». Cette production viticole est destinée à la consommation du propriétaire et de sa famille. Quelques essais sont tentés pour planter du riesling à Lièpvre, mais la production de ce cépage reste très confidentielle.



Avec la baisse du nombre d'agriculteurs après 1945, la culture de la vigne disparaît progressivement. En 1969, on dénombre encore 183 exploitants de vignes à Lièpvre. En 1989, ils ne sont plus que 5. En l'absence d'entretien, ces terrains viticoles sont progressivement recouverts de forêt.

Depuis 2007, différents acteurs se mobilisent pour replanter de la vigne à Lièpvre. Aujourd'hui, des plants de vigne arpentent les pentes de la Collinière.

<sup>1.</sup> Vignes sur le massif de la Collinière à Lièpvre, 2016 : © Photo CCVA

<sup>2.</sup> Fabrication de tonneaux par Francis, «papa Chamley» et E. Riette en 1915 - Coll. Georges Knecht

<sup>3.</sup> Vendange au Haut-Ménéchamp à Lièpvre, dernier viticulteur dans les années 1990 : © Photo CCVA



La vigne nécessite un travail constant durant toute l'année pour permettre une récolte qualitative et quantitative. Plusieurs étapes ponctuent son entretien.



#### La taille (de décembre à mars)

Dans le but d'harmoniser le développement de la vigne, on procède à la taille (dit Guyot simple ou double) : on sélectionne un ou deux sarments par cep et on supprime les autres. Elle favorise le palissage, la mécanisation des travaux de la vigne et la fructification.

#### L'arcure et le liage

Les sarments sélectionnés sont arqués et attachés aux fils de palissage.



#### L'épamprage

Les rameaux issus du tronc (aussi appelés pousses) et ne portant pas de fruits sont éliminés.

## Les plantations des jeunes vignes (de mi-mars à mi-mai)

La plantation se fait manuellement ou mécaniquement en fonction de la configuration de la parcelle. Les plants sont des greffes, constituées d'un porte-greffe mis en terre soudé à un greffon, celui-ci donne la variété du raisin.

- 1. Vignes sur le massif de la Collinière à Lièpvre : © Photo association la Collinière
- 2. Sarments, massif de la Collinière à Lièpvre : © Photo association la Collinière
- 3. Le liage, massif de la Collinière à Lièpvre : © Photo association la Collinière



#### L'entretien du sol

On maîtrise l'implantation de la flore par des désherbants ou par broyage. Le tapis végétal permet de retenir le sol et l'eau. Il évite le dépôt de nitrate en automne et en hiver.



#### Le palissage, le rognage, l'effeuillage (de mi-mai à juillet)

Le palissage est utilisé pour placer les sarments vers le haut, en les maintenant sur la structure de fils métalliques et/ou de plastique. Le rognage consiste à sectionner l'extrémité des rameaux en croissance pour former une haie régulière.

L'effeuillage permet d'enlever l'intégralité ou une partie des feuilles de la zone fructifère. Cette étape favorise la maturation des baies et diminue les risques de maladies.



#### La protection de la vigne

La lutte contre les maladies et les parasites est indispensable afin de maintenir la qualité de la production. Les plus fréquentes sont l'oïdium, le mildiou et la pourriture grise. Aux traitements chimiques, sont privilégiées des méthodes écologiques.

Lors de la période de maturation (commence mi-août et dure environ 45 jours), la teneur en sucre augmente, à l'inverse de l'acidité. Un mois plus tard, les feuilles à proximité des grappes sont à enlever avant les vendanges, pour réduire les risques de pourriture.

<sup>1.</sup> Vignes de la Collinière à Lièpvre, automne 2016 : © Photo association la Collinière

<sup>2.</sup> Entretien du sol :© Photo Emile Nartz

<sup>3.</sup> Une effeuilleuse mécanique : © Photo Emile Nartz



#### Avant la fermentation



Depuis 2009, l'association la Collinière de Lièpvre renoue avec l'activité viticole de nos aïeux. En 2015, les premières vendanges sont réalisées sur le coteau de la Collinière. Une fois les raisins vendangés, la vinification intervient étape par étape.

#### Les vendanges

Une étape qui se réalise encore manuellement. Les raisins sont sélectionnés et transportés dans des seaux pour préserver le fruit. Le raisin blanc s'abîme très rapidement une fois récolté, la rapidité et l'hygiène sont primordiales.

#### Le pressurage

Cette étape, beaucoup plus délicate pour la vinification en blanc, doit être relativement courte et effectuée à basse température afin d'éviter un départ précoce de la fermentation.

A la fin de cette étape on obtient le moût, un jus de raisin constitué encore de nombreux éléments solides, les bourbes, qu'il va falloir filtrer.

- 1. Grappes de raisin de la Collinière à Lièpvre : © Photo association la Collinière
- 2. Vendange à la Collinière en 2017 : © Photo association la Collinière
- 3. Pressoir: © Photo association la Collinière



#### La fermentation





#### Fermentation alcoolique

Le moût séparé de toutes impuretés est envoyé dans des cuves pour fermenter. Cette phase consiste à transformer les sucres de raisin en alcool grâce aux levures. Cette opération génère des montées de température et peut nuire à la qualité aromatique des vins. Il est indispensable de contrôler et de réguler la température.

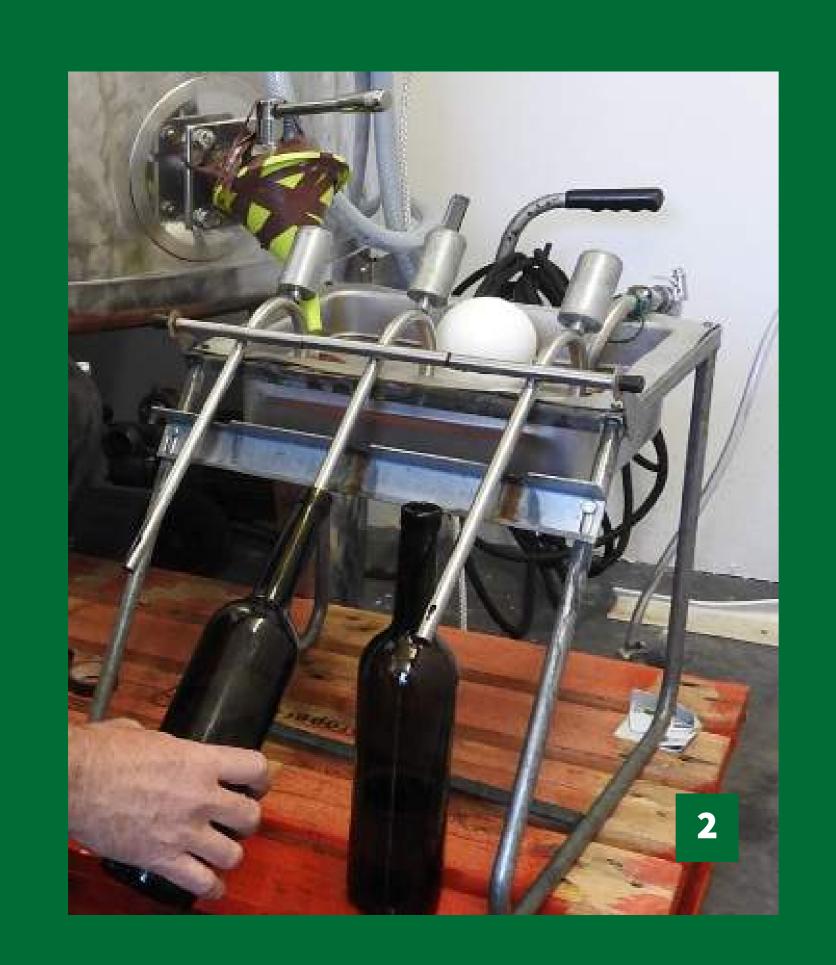
La fermentation des vins blancs est plus lente que celle des vins rouges et doit se produire à une température d'environ 20°C. Une fois que les levures ont transformé tout le sucre en alcool, la fermentation alcoolique s'interrompt. La fermentation achevée, le vin est transvasé afin de le séparer des lies qui se trouvent au fond de la cuve. Cette opération est généralement répétée au cours de l'élevage.

Une fois la fermentation achevée, le vin est transvasé afin d'éliminer les lies les plus importantes. Cette opération s'appelle le **soutirage**.

- 1. Ancien tonneau de vin
- 2. Dégustation du vin pendant la fermentation : © Emile Nartz
- 3. Cuve de fermentation : © Photo association la Collinière



### Les dernières étapes





#### La filtration

Avant la mise en bouteille, il est important de clarifier et de stabiliser les vins. Cette étape consiste à éliminer tous les éléments en suspension pour assurer une parfaite limpidité et brillance du vin. Elle est faite par filtration tangentielle. Cette technique consiste à faire circuler le liquide à filtrer parallèlement à une membrane poreuse . Ce procédé n'altère pas la qualité du vin.

#### L'embouteillage

Lors du remplissage des bouteilles, il est conseillé de maintenir la température du vin entre 16° C et 21°C. Au moment de l'embouteillage, le choix des bouchons est déterminant pour la conservation du vin. L'association la Collinière a opté pour la pose de bouchon en liège. Pour obtenir des bouchons de qualité, il est important de prélever le liège sur des chênes-lièges de plus de 40 ans.

L'association la Collinière produit un vin blanc biologique. Il n'est pas destiné à la commercialisation.

- 1. Cuvée 2015 de la Collinière : © Photo association la Collinière
- 2. Remplissage: © Photo association la Collinière
- 3. Pose des bouchons : © Photo association la Collinière