



# ALLEMAGNE

## *Les vignes héroïques*

Quelques vigneronns travaillent encore des coteaux escarpés à l'extrême sur les rives de la Moselle et de la Nahe. Là, les ceps s'élancent sur des échelas et la mécanisation est quasi impossible.



**A** Bremm, village niché dans une boucle emblématique de la Moselle, le vignoble s'est réduit de moitié en un siècle. Et pour cause : les pentes sont si raides que bien des vigneronns n'ont plus le courage de les cultiver.

Pas Angelina et Kilian Franzen. Au contraire, après le décès du père de Kilian, le couple agrandit le domaine, passant de 6,5 à 10,5 ha, dont 9,5 ha en coteaux. « Ici, les vignes en coteaux sont les moins chères du pays : 50 000 €/ha alors qu'elles valent dix fois plus en plaine, indique Angelina. L'hectare demande de 1200 à 2000 heures de travail par an, contre 200 en plaine, et les murs doivent être consolidés tous les trois ou quatre ans, car la montagne bouge. Nous avons quatre employés à l'année et cinq en renfort pour la récolte. »

Les Franzen ont un tracteur et une remorque pour s'approcher de leurs vignes, mais la mécanisation s'arrête

**À BREMM**, sur les bords de la Moselle, Angelina et Kilian Franzen continuent de cultiver des coteaux vertigineux.

PHOTOS :  
P. BOURGAULT

au bord du chemin. Aucune machine pour cultiver dans les coteaux. Tout est fait à la main, comme autrefois. Le désherbage s'effectue à la binette ou à la débroussailleuse lors de trois ou quatre passages par an.

### Des conditions extrêmes

Pour circuler dans leurs parcelles, les Franzen ont installé un rail à crémaillère, un onéreux système monorack, avec deux « locomotives » qui tirent des petits plateaux pour emporter des outils ou les caisses de vendange. Des vendanges épiques où l'on doit s'appuyer sur les ceps pour tenir dans les pentes. À ce train-là, sur ces sols rugueux de quartzite et de schiste, les chaussures sont mises à rude épreuve : « Regardez-les ! », sourit Angelina en montrant le pitoyable état des siennes.

Les rangs sont serrés. Les traitements s'effectuent par hélicoptère, mutualisé avec d'autres exploitants. « Cette année, nous avons dépensé près de

13 000 € pour les 7,5 ha que nous protégeons par voie aérienne, rapporte Angelina. Il a fallu huit passages pour lutter contre le mildiou, l'oïdium et le black-rot. La pression était forte. Par contre, on ne fait pas grand-chose en cave ; certaines fermentations durent près de deux ans ! »

Les rendements sont très variables : le domaine produit 40 000 à 100 000 cols par an. Les prix commencent à 8 € pour l'elbling 2020 et grimpent jusqu'à 59 € pour les deux rieslings les plus haut de gamme. Les affaires semblent marcher : Angelina et Kilian viennent d'acquiescer un ancien chai qu'ils vont transformer en « wine hôtel et restaurant ».

Sur les rives de la Nahe, moins touristiques que celles de la Moselle, d'autres coteaux vertigineux sont couverts de vignes. Ce sont les Alps Rotenfels. La société Gut Hermannsberg y exploite 35 ha dont 6 en pente raide. Le paysage escarpé s'apprécie de la maison d'hôtes – l'ex-rési-