

# Les copains du vignoble

C'est l'histoire de deux amis de longue date, Gérard Knepper et Jean-Paul Risch, qui ont décidé de lancer leur propre domaine il y a trois ans. Juste pour se faire plaisir.

**Avec un hectare de vignes, Le Vignoble est l'une des plus petites maisons du pays et cela suffit bien aux deux propriétaires. Gérard Knepper, vigneron retraité de 61 ans, s'occupe des vignes et Jean-Paul Risch, 49 ans, prend en charge la vinification... une fois sa journée de travail derrière lui! De quoi avoir un emploi du temps à rallonge en ce moment.**

De notre collaborateur  
Erwan Nonet

Dans leur cave de Schwebsange (en fait, celle de la maison familiale des Risch), cela glougloute à tout va. Le pinot noir et l'auxerrois récoltés la semaine dernière fermentent et le CO<sub>2</sub> s'échappe du barboteur par grappes de bulles. Le pinot blanc arrivera bientôt à son tour et il se pose une toute nouvelle question cette année: «Est-ce que l'on aura suffisamment de place pour rentrer tous les raisins?»

Car les vendanges, cela se confirme, seront pléthoriques. «Les années sèches, on voit de beaux raisins et on s'imagine souvent que l'on aura beaucoup plus de vin que ce qui sort finalement de la presse, explique Gérard Knepper, qui était autrefois viticulteur pour Vinsmoselle. Mais cette année, il y a vraiment beaucoup de jus!» À vue de nez, les premières estimations tablent sur 10 000 à 11 000 litres de vins produits cette année dans le domaine, «presque deux fois plus que l'année dernière», alors que la taille du domaine n'a pas bougé d'un iota! Après deux premières années d'existence marquées par des petites récoltes, la nature s'est enfin véritablement montrée généreuse.



Gérard Knepper, Jean-Paul Risch et Paul Huberty trinquent dans la cave du Vignoble.

Pour eux, cela tombe bien car sans faire de publicité ni se rendre dans les foires, il s'avère que leurs bouteilles ne restent pas longtemps en cave: en un mois, en général, tout est vendu! «Au début, c'était les copains qui achetaient nos vins et maintenant nous sommes arrivés au deuxième cercle: les copains des copains deviennent des clients réguliers!», sourit Jean-Paul Risch. Sans compter les restaurants qui commencent à s'intéresser de près à leurs vins précis. «Le premier, ça a été le Bistrot Gourmand (NDLR: à Remerschen), ajoute le

maître de chai. Maintenant, il y en a de plus en plus et ça fait vraiment plaisir de voir nos vins dans les restaurants de la région.»

Alors ce millésime qui s'annonce généreux leur permettra de toucher encore davantage de monde. «Nous sommes obligés de refuser des grosses commandes car nous voulons continuer à servir les copains», glisse Gérard Knepper. Mais, si les clients ne font pas défaut, les deux hommes ne souhaitent pas agrandir leur domaine. Les vignes réparties sur le Felsberg à Wintrange et sur le Kraizbiereg à Remerschen suffisent à leur plaisir. «Un hectare, c'est parfait, assure-t-il. Plus, on est obligé d'aller travailler sous le mauvais temps. Je l'ai fait toute ma vie et je n'en ai plus envie.» Jean-Paul Risch acquiesce: «Cette dimension nous permet de tout faire à deux, avec l'aide des copains mais sans jamais faire appel à des prestataires, même pour le crémant qui demande pourtant beaucoup de temps.»

➤ «À l'ancienne, un sacré boulot!»

Le Vignoble, c'est bien de l'artisanat, du cousu main. Même l'encépagement est extrêmement personnel. Leur carte ne comporte pas de riesling, par exemple. «Je n'aime pas trop ce cépage, lance Gérard Knepper. Bien sûr, les grands rieslings sont très bons, mais il y en a peu. Je trouve les autres trop acides.» La même ligne est

tenue par Jean-Paul Risch: «Et puis nous sommes ici sur des terres plus adaptées aux cépages bourguignons: l'auxerrois, le pinot blanc, le pinot gris, le pinot noir... les meilleurs terroirs à riesling sont au nord de la Moselle.» Leur crémant aussi, nommé L'Envie, est très personnel. Assez dosé, il ne joue pas la carte de l'acidité et de la fraîcheur des bulles traditionnelles luxembourgeoises. «Sans être demi-sec, il est plus doux en bouche, souligne Gérard Knepper. On peut en boire plusieurs coupes sans se lasser.»

Avec les raisins de cette année, la gamme des crémants va singulièrement s'élargir. Un crémant rosé, qui s'appellera L'Envie en Rose, est déjà en cours d'élaboration. Un crémant millésimé sera également mis en route et, enfin, Le Vignoble produira le premier crémant à base de gewurztraminer du pays. Jean-Paul Risch, fan absolu de ce cépage noble, s'est lancé ce défi. «Je veux que l'on retrouve les arômes typiques du gewurztraminer – rose et liichi – en buvant ce crémant, avance-t-il. J'ai déjà mon idée...»

La petite cave où sont serrées les cuves reflète bien l'esprit de la maison. Entre les vieux murs en pierre, c'est débrouille, huile de coude et savoir-faire. La grande majorité des contenants a été achetée d'occasion, chez des vigneron qui cessaient leur activité. Plusieurs machines viennent de la région d'Auxerre, elles aussi récupérées chez un collègue qui prenait sa retraite. Et ces acquisitions sont tout sauf du luxe: «Avant, on tournait nous-mêmes les bouteilles de crémants sur les pupitres, on collait les étiquettes à la main, une à une... À l'ancienne, un sacré boulot!», s'amuse Gérard Knepper.

Des tâches ingrates, certes, mais qui ont eu le mérite de les réunir et souder encore un peu plus les amis qui les entourent, à l'image de Paul Huberty qui a conçu la dernière étiquette et qui fait vivre le site internet. On dit que le vin est toujours meilleur lorsqu'il a une histoire à raconter. Avec les flacons du Vignoble, on est servi! Sans l'amitié qui unit Gérard Knepper et Jean-Paul Risch, cette belle histoire n'existerait pas. Le Vignoble, ce sont des vins de copains conçus pour les copains, avec tout ce que cela implique et, avant toute autre chose, l'obligation de ne pas les décevoir. «On ne sait pas si le domaine existera encore dans 15 ans, mais en attendant, nous avons la satisfaction d'apporter notre contribution à la viticulture luxembourgeoise. Pour nous, c'est important», glisse Jean-Paul Risch.

## Le Riesling Open, ce week-end

Vendredi soir, Catherine, la nouvelle Reine du riesling, a été intronisée au Centre culturel de Wormeldange, lançant ainsi les festivités du Riesling Open. L'évènement fédère tous les vigneron de la commune, de Machtum à Ahn, qui ont déployé les grands moyens pour fêter le roi des cépages. Il sera possible de déguster leurs crus et d'acheter sur place les flacons les plus appréciés. La cérémonie d'ouverture de la fête se déroulera samedi à 15h au musée du Vin, à Ehnen, dont les portes seront ouvertes pour l'occasion. La fête continuera ce dimanche à partir de 11h chez tous les producteurs.

Parmi les rendez-vous proposés par les vigneron, citons la randonnée vineuse guidée par Bob Max (domaine Max-Lahr, à Ahn) au cours de laquelle les pérégrinations dans le vignoble seront ponctuées de dégustations des vins issus des vignes traversées (départ samedi, 15h, au domaine). Au domaine Alice-Hartmann, il sera possible de déguster le tout nouveau riesling Wintrange Felsberg, mais aussi, comme les années précédentes, d'allier les excellents crus du domaine avec des plateaux d'huîtres et de fruits de mer concoctés par la Brasserie Guillaume.

La liste complète des participants sur [www.rieslingopen.com](http://www.rieslingopen.com)

## En Champagne, c'est presque fini

Les vendanges sont déjà pratiquement terminées en Champagne. Elles avaient débuté le 20 juillet, un lancement particulièrement précoce. État sanitaire parfait, quantité idéale, aromatiques développées: les Champenois ont le sourire puisque cette année va leur permettre de renouveler leur stock. Ils attendent même un millésime exceptionnel.

Chaque week-end, retrouvez dans votre Quotidien la rubrique «Vignes et vigneron». Nous y rencontrons des vigneron qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

### En dégustation à la Hunnefeier

Le 21 octobre, Schengen célébrera la fin des vendanges lors de la Hunnefeier, une grande fête au cours de laquelle les vigneron font notamment déguster leur production. Gérard Knepper et Jean-Paul Risch, comme chaque année, seront de la partie et ce sera une occasion rare de déguster leurs vins. Jeudi, Jean-Paul Risch est même allé placer les bidons de Fiederwaissen blanc (auxerrois) et rosé (pinot noir) en chambre froide pour qu'ils soient parfaits au moment de leur ouverture!

### Tout est parti de l'étiquette!

L'étiquette de L'Envie, le crémant du vignoble, fait sensation. Ces corps nus esquissés en rouge sont l'œuvre de Martine Philippi, une artiste amie des deux vigneron. «Nous étions au bar du Bistrot Gourmand lorsque Martine nous a montré des photos de ce tableau, se souvient Jean-Paul Risch. Tout de suite, avec Gérard, nous nous sommes dit qu'il s'agissait d'une magnifique illustration pour l'étiquette d'un crémant qui s'appellerait L'Envie. Tout est parti de là!»

