

A l'instar de ces 18 dernières années, 32 membres de notre association des sommeliers-formateurs viennent de se réunir dans un vignoble afin d'approfondir ce dernier et d'échanger entre formateurs de toute la France. L'Alsace ainsi que son ambassadeur, Thierry Fritsch, nous accueillait cette année à la découverte des terroirs de cette authentique mais non moins fabuleuse région viticole.



Photo Jean Bernard

Dimanche 22 Août 2021

Après des retrouvailles chaleureuses, nous sacrifions à notre sacrosainte pétanque avant de découvrir le village de Kaysersberg qui nous accueillera tout au long du séjour. Le dîner nous donnera l'occasion de redécouvrir la fameuse flamenkuche, spécialité locale cette fois-ci réinventée et associée à nombre de cuvées de très belle facture.



Lundi 23 août 2021



L'Assemblée Générale des Sommeliers Formateurs prend place dans la salle de dégustation du CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) (Cf : compte rendu AG 2021). L'occasion pour nous d'accueillir un nouveau collègue, Cyrille Camilli, enseignant sur l'île de la Réunion et d'échanger autour des évolutions de notre métier et de nos pratiques. Un déjeuner autour des accords fromages/vins d'Alsace, animé par Jacky Quesnot, Maître fromager et Thierry Fritsch, saura mettre en exergue l'alchimie évidente entre toutes les familles de fromage et la diversité de la production alsacienne.

La maison Maison Dopff au Moulin nous reçoit pour une immersion dans l'univers des Crémants dont elle s'est faite une spécialité. Arnaud Dopff, représentant la 13^{ième} génération à la tête du domaine, nous fera découvrir avec passion



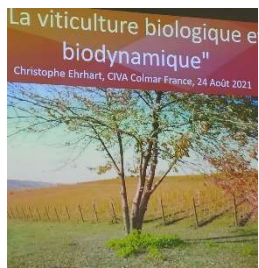
toutes les particularités de sa production avec entre autre une cuvée baptisée 'Solera', qui éveillera notre intérêt. Nous poursuivons par un accueil inoubliable dans cette noble institution, qu'est la 'Confrérie St-

Etienne' à Kientzheim. Serge Dubs, que l'on ne présente plus, saura nous faire vivre une dégustation d'anthologie autour de vieux millésimes (allant jusqu'à 1971 et 1969) prélevés avec soin parmi les 60 000 bouteilles qui sommeillent patiemment dans l'œnothèque du château.

Cette journée s'achèvera dans la bonne humeur autour de quelques agapes en compagnie de notre ami Serge Dubs.



Mardi 24 août 2021



Une journée bien chargée, où les dégustations s'enchaîneront à un rythme effréné. Tout d'abord, Christophe Ehrhart, consultant renommé en Biodynamie, nous attend au CIVA pour un décodage captivant des notions de 'Bio' et 'biodynamie' qui représentent 30 % de la production alsacienne. L'occasion d'échanges riches, animés mais toujours éclairants sur le

sujet sans pour autant opposer les différents modèles de viticulture. Une lecture en direct, les pieds dans le terroir du Grand Cru Brand (de Turckheim) complètera à merveille cette présentation.



Nous prenons ensuite la direction de Voegtlishoffenn où nous sommes attendus au 'Belvédère' par Anais et Jacques Cattin de la maison Joseph Cattin pour un déjeuner dans leur structure d'accueil qui symbolise aujourd'hui toute la dynamique et le développement œnotouristique de la région. Une visite dégustation du domaine émérite Rolly Gassmann à Rorschwihr prolongera la journée. Nous sommes à la fois enthousiasmés et ébahis par les



dimensions de la structure de production et d'accueil répartie sur plus de 15 000 m² qui proposent un panorama sublime sur le vignoble et la plaine d'Alsace. La production du domaine Rolly Gassmann s'appuie sur la diversité de ses 21 types de sous-sols, remarquable mosaïque géologique tout en en recherchant la maturité



physiologique et phénologique du raisin avec, si possible, la présence de Botrytis cinérea. C'est ainsi que Pierre Rolly Gassmann nous propose une dégustation marathon de plus de 41 crus de sa production laissant place à tous les cépages, tous les profils de terroirs doublés de vieux millésimes démontrant le potentiel d'évolution de ses vins. En soirée, M. Yves Baltenweck, président de la cave de Ribeauvillé accompagnera d'une sélection de cuvées un dîner mémorable. La cave de Ribeauvillé, historique depuis 1895, regroupe 235 ha pour plus de 40 adhérents représentant deux millions de cols par an. Cette dernière, de notre avis, peut s'enorgueillir de figurer parmi les caves coopératives les plus précises et qualitatives de la région.



Mercredi 25 août 2021

Dans la continuité du programme proposé par Thierry Fritsch, nous prenons la direction de la cave Wolfberger à Colmar pour une présentation de la cave et de ses objectifs environnementaux. Suivront une dégustation de 3 crémants très différents (classique, sans soufre, 48 mois de lattes), de 3 Alsace riesling Grand cru (Muenchberg, Pfersisberg et Rangen). Après la visite de la distillerie, une nouvelle dégustation des spiritueux 'fleur de bière' et autres spiritueux à base de whisky et de whiskies de la distillerie d'Uberach compléteront cette matinée dynamique et passionnante. Merci à Véronique Renck et son assistante Jolène, Emilie, l'œnologue de la maison ainsi que Jean Metzger pour leur accueil.



Malgré un contexte sanitaire contraignant, merci aux sommeliers-formateurs de s'être déplacés en nombre, signe de leur attachement au monde viticole et de leur nécessité de formation permanente sur le terrain au contact des professionnels qui font le vin.

Un grand Bravo à tous ces vignerons passionnés, disponibles et conviviaux qui nous ont renvoyé une image à la fois dynamique et respectueuse de leurs vignobles.

Un grand MERCI aux présidents ; Serge Fleischer qui accède à la présidence du Civa pour trois années et succède à Didier Petermann sans oublier Thierry Fritsch, ambassadeur inoxydable et chevronné de l'Alsace et de son vignoble ainsi qu'à ses équipes pour leur travail d'organisation, leur accueil et leur dévouement sans qui rien n'aurait pu se faire.

Pour le bureau des sommeliers-formateurs.
Le secrétaire général : Christophe Martin

Crédits photos :
Jean Bernard
Antoine Woerlé
Christophe Martin