

Cantzeim l'incandescente

UN REFUGE MAGIQUE ENTRE PIERRE ET VIGNE

L'Allemagne viticole fait sa mue : nouvelle génération et nouveaux projets ambitieux. Cantzeim est de ceux-là, magnifique graine qui vient d'être plantée. Un nom qui se susurre déjà chez les locaux avertis et que les palais éclairés ne tarderont pas à découvrir. Un lieu, des vins, une future référence, un bonheur pour les yeux et pour les papilles. À Kanzem, petite bourgade de la Sarre adossée aux vignobles abrupts, une vieille bâtisse au style baroque est habitée par un couple de « jardiniers » passionnés. À l'entrée du domaine, un vieux calvaire du xv^e siècle renvoie ce lieu à son histoire. Le bâtiment principal abritait déjà il a plus de cinq cents ans les moines du cloître de Prémontré qui venaient cultiver les vignobles accidentés de la commune.

Redonner vie à un site abandonné et à des parcelles aux inclinaisons vertigineuses : voilà le pari des maîtres des lieux. Quand le cœur prend le pas sur la raison, on imagine l'alchimie future et on oublie le dur labeur. Anna Reimann a entrevu cette perspective il y a dix ans déjà. Originaire de la Sarre, Anna passe souvent à côté de cette belle bâtisse. Lorsque celle-ci est mise en vente, elle décide d'en parler à son père, passionné d'architecture. « Mon grand-père était professeur d'architecture à Trèves. Nous avons toujours été fascinés par les vieux bâtiments. » Restaurer c'est un peu une seconde nature, un trait de famille. Le père d'Anna, convaincu par

C'est un lieu d'une beauté solaire au pied des vignobles pentus de la Sarre, une bâtisse historique autrefois habitée par les moines vigneron ramené à la vie par un couple qui réalise là son rêve grandeur nature.

PAR JÉRÉMY CUKIERMAN MW



l'enthousiasme de sa fille et par le potentiel du site, rachète la demeure et demande au célèbre architecte Max Dudler d'en faire un petit bijou. Le projet sera bientôt baptisé « Cantzeim », un nom qui désignait la bourgade de Kanzem au temps des moines vigneron. Anna et son mari Stephan décident alors que le bâtiment deviendra une maison d'hôtes. La transformation ne tarde pas : une décoration épurée, subtil mélange entre contemporain et ancien. Une façade baroque et un mobilier design. Au cœur de la maison, une vieille chapelle, illuminée par un halo de lumière.

Si le projet architectural prend forme, le couple n'entend pas renier sa fibre viticole. « J'ai fait mes études à l'école d'agronomie de Montpellier où j'ai passé un diplôme d'œnologie et un master en viticulture. Mon mari a, quant à lui, suivi une formation en protection des plantes. Nous n'avons jamais imaginé Cantzeim sans que la vigne ne soit au cœur du projet. » Après ses études, Anna partira en Nouvelle-Zélande, au domaine Greenhough à Nelson. « Une petite exploitation, pour pouvoir toucher à tout et ne pas passer ma journée à mesurer les densités. » Elle reviendra ensuite dans sa région natale, au cœur de la Moselle, au prestigieux domaine Markus Molitor où elle rencontrera son futur mari qui y officiait comme chef de culture.

Alors que la restauration de Cantzeim va bon train, Anna et Stephan décident donc qu'il est temps de prospecter pour



racheter des vignes sur la commune. « Nous avons eu un coup de pouce du destin. Je connaissais un vigneron de Kanzem, Johann Peter Reinert, qui avait 4 hectares sur la commune. Des vieilles vignes, de très beaux vignobles, très difficiles à travailler, parmi les meilleurs du secteur. Il voulait prendre sa retraite, n'avait pas d'héritiers et nous a proposé de nous céder ses vignes. » Le Sonnenberg notamment, une superbe parcelle qui domine la vallée et semble plonger vers la Sarre. Des ardoises bleues et de vieux ceps. Un vignoble déjà vanté par les moines, il y a des siècles. « Sonnenberg, c'est notre premier grand terroir. Johann Peter Reinert faisait des vins justes, honnêtes, il travaillait bien ses vignes, je savais qu'il y avait un gros potentiel. » Anna complétera avec quelques acquisitions, notamment une parcelle dans l'Altenberg, autre cru réputé, qui jouxte la future maison d'hôtes. Un vignoble d'ardoises bleues et rouges qui enfantera des vins au caractère tellurique et épicé. De très vieilles vignes, en très hauts gobelets, ceps sculptés qui semblent vouloir toucher le ciel.

Alors que 2016, premier millésime, vient d'être embouteillé, la réputation des vins d'Anna et Stephan est déjà louée par les vigneron les plus emblématiques de la Sarre et de la Moselle. « Pour ce millésime,



nous n'avions pourtant pas d'installations pour la vinification et l'élevage, nous avons donc été contraints de tout louer. Johann Peter Reinert a finalement accepté de nous céder son cuvier et son chai. » Coup d'essai, coup de maître : 2016 donne en effet tout de suite le ton. Les vins combinent pureté aromatique, finesse et grande longueur. La sucrosité est maîtrisée, à l'instar des vigneron référents de la Sarre. « Nos inspirations ? Egon Müller bien sûr ou nos amis du domaine Willi Schaefer, pour leurs vins et leur indépendance. Mais nous trouverons notre propre style. L'important c'est l'équilibre. Ici, dans la Sarre, le riesling a cette pureté, cette vivacité uniques. Nous pouvons en jouer tout en conservant l'appétence. » Une gamme courte et des vins longs et justes.

« Les parents de Stephan sont jardiniers. Nous avons donc nommé deux de nos vins le jardinier et la jardinière. » De belles introductions aux vins de Cantzeim. Les Kabinett, Spätlese et Auslese viennent ensuite confirmer l'harmonie et la distinction. Le dos courbé, les pieds dans les ardoises, les mains dans la terre, Anna et Stephan, le jardinier et la jardinière, ont trouvé leur maison et y ont planté leurs racines. Les leurs et celles de la vigne. <-

PHOTOS LEIF CARLSSON

“ UN VIGNOBLE D'ARDOISES BLEUES ET ROUGES QUI ENFANTE DES VINS AU CARACTÈRE TELLURIQUE ET ÉPICÉ, DE VIEILLES VIGNES, EN TRÈS HAUTS GOBELETS, CEPES SCULPTÉS QUI SEMBLER VOULOIR TOUCHER LE CIEL. ”