Goûter Les vins de Philippe

U.L.

En allant à Ballrechten-Dottingen, il faut en profiter pour déguster les vins d'un tout jeune vigneron, Philippe Kiefer-Seufert.
Les 8 hectares du domaine se trouvent sur les pentes du Rittenberg qui fait partie du réputé Castellberg dans le Markgräflerland. Une exposition bien ensoleillée mais sur des pentes tellement abruptes que, l'an dernier, il fallut apporter de l'eau aux jeunes pieds de vigne.
3,5 ha sont complantés en pinot noir, ce qui est plutôt rare dans une région où le chasselas est roi. « *Mais je travaille aussi le chasselas, notre fameux gutedel*, sourit le jeune vigneron. *Mais à ma façon. J'ai donc réduit volontairement le rendement et puis….* ». Le reste, c'est son petit secret. Un secret qui porte ses fruits puisque plusieurs des cuvées du domaine ont été primées lors de différents concours.
En plus des cépages müller-thurgau, chasselas blanc et rouge, nobling, pinot blanc, gris et noir, chardonnay, riesling, muscat et scheurebe, le père de Philippe a planté, en 2004, du sauvignon gris. « *Un cépage plutôt rare dans notre région et qui donne des vins très fruités* ».
A goûter également, le pinot noir vinifié en rosé, tout comme le chasselas rouge sans oublier la belle palette de « Winzersekt », les vins mousseux du vigneron. « *C'est moi qui retourne les bouteilles manuellement*, explique Nathalie Kiefer-Seufert, la sœur de Philippe, qui s'occupe du côté administratif du domaine ainsi que de la dégustation. « *Lorsque j'ai commencé à travailler avec mon frère, je ne buvais pas de vin,* se souvient-elle en souriant. *J'ai tout appris avec lui et à force de déguster en cave tout au long de la vinification, je connais bien nos vins ! Il vaut mieux d'ailleurs puisque c'est moi qui les fais déguster au caveau*. »
Philippe n'a que 21 ans lorsqu'un drame familial l'oblige à reprendre le domaine, bien plus tôt que prévu. Un sacré challenge qu'il a su relever grâce au soutien de sa sœur.

Y ALLER Weingut Kiefer-Seufert, St. Erasmusstr. 16, D-79282 Ballrechten-Dottingen, lun-ven 9 h-12 h 30, 13 h 30-18 h ; sam 9 h 14 h, tél. 00.49.76.34.83.42

Rencontrer Daniela et Robert au Coq fier

Un domaine viticole, une distillerie, une boutique de vins et une belle auberge. Bienvenue au « Stolzer Hahn » à Ballrechten en Pays de Bade.

Daniela Selonke et Robert Maurer redonnent tout son panache au Coq fier. U.L.

L'enseigne proclame clairement la spécialité de cette belle auberge au cœur du vignoble voisin du Markgräflerland : le poulet. Pas n'importe lequel.
Les délicieux « Mistkratzerle » proviennent d'un élevage en plein air en Alsace. « *Chaque semaine, nous faisons venir 400 poulets de l'élevage Siebert à Ergersheim. Le label rouge nous garantit la qualité. Pendant plus de 30 ans, la famille avait son propre élevage de poulets. De nos jours, ce n'est plus possible mais pas question pour autant de renoncer à ce qui a fait la renommée de la maison* », explique Robert Maurer, gérant du domaine avec Daniela Selonke, descendante de la famille Schmid.

Après une fermeture d'un an pour réorganiser le domaine, les poulets attirent à nouveau les amateurs de volaille. Les week-ends de mauvais temps, il est impératif de réserver. Petit coup de cœur pour le « Buuchhus », une vénérable salle au plafond voûté, vieille d'au moins 300 ans.

Avec le retour du soleil, il est plus facile d'avoir une place : la grande cour peut accueillir 130 convives. La recette classique est un demi-poulet simplement rôti dans la graisse d'arachide. « *Pour varier, nous en proposons en croûte à l'ail ou au piment et nous testons actuellement de nouvelles recettes,* » raconte Daniela Selonke qui a repris l'affaire il y a peu. « *Jusqu'e là, je n'ai pas travaillé dans la gastronomie même si j'ai toujours donné un coup de main quand il fallait. Il aurait été dommage de ne pas continuer l'affaire familiale.* » Le poulet se décline aussi sous forme de ragoût, de foies de volailles frais, de fondue vigneronne, en sauce au riesling, en soupe et même en saucisse de foie. D'autres plats complètent la carte : du poisson, des plateaux de casse-croûte, des salades.

Et si la carte des desserts n'est pas bien longue, on y trouve un délicieux « Apfelstrudel », et des beignets aux pommes. Plusieurs variétés de pain sont faites maison tout comme les pâtisseries. Les pains sont également proposés à la vente (s'il en reste !), tout comme des semi-conserves contenant des spécialités à base de… poulet, évidemment.

Les vins du coq

Pour accompagner les différents plats, on déguste évidemment les vins du domaine (tous servis au verre) ou d'un autre vigneron de la commune.

Le choix est vaste. « *Notre spécialité est un Winzersekt, un vin mousseux, en monocépage de muscat* ». Il est parfait à l'apéritif avec un joli bouquet d'agrumes, de litchi, de fleurs printanières et une bouche charnue, finement pétillante.

Joseph Schmid, qui a repris le domaine et la ferme datant de 1800, faisait figure de pionnier dans la viticulture de la région. « *Il fut l'un des premiers à planter du müller-thurgau, du ruländer, du gewurztraminer, du pinot noir, du riesling* ».

Aujourd'hui, le domaine produit principalement du gutedel (à goûter : la cuvée Ehrenstetter Oelberg Chasslie 2012, un chasselas élevé plusieurs mois sur des levures fines), du pinot noir, du chardonnay et du müller-thurgau.
En plus des 7 ha de vignes, 3 ha de vergers et de petits fruits font partie du domaine, fournissant les différents fruits pour la distillerie.

Sur la carte et dans la boutique du domaine, on trouve également les vins des autres vignerons ainsi que ceux de la cave coopérative de la commune. « *En tant que restaurant du village, c'est logique de proposer aussi tous ces vins* », estime Robert Maurer.

Ursula Laurent

Y ALLER Stolzer Hahn, restaurant et domaine viticole, Weinstrasse 5, D-79282 Ballrechten-Dottingen, tél. 00.49.76.34.82.32, ouvert de vendredi à mardi de 11 h à 14 h, de 17 h 30 à 22 h, fermé mercredi et jeudi.