La saga du vin de paille

Le vin de paille est un pendant alsacien à l'Arlésienne : beaucoup en ont parlé et personne ne l'a vu et encore moins bu

The extraordinary story of straw wine: always mentioned and never tasted in Alsace

Die Saga vom Strohwein. Der Strohwein ist das elsässische Gegenstück der Arlesienne (eine Frauengestalt aus einem Musikstück von Georges Bizet): viele haben über ihn geredet, aber kein Mensch hat ihn je gesehen und schon gar nicht getrunken

André Hugel

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1088>

DOI : 10.4000/alsace.1088

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 33-46

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

André Hugel, « La saga du vin de paille », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1088> ; DOI : 10.4000/alsace.1088

La saga du vin de paille

Le vin de paille est un pendant alsacien à

**l'Arlésienne : beaucoup en ont parlé et personne ne
l'a vu et encore moins bu**

J'ai été transvaser le vin de paille. Je m'attendais à trouver un vin qui n'était pas bon. Mais, hélas, il n'est pas possible de se figurer quelque chose de plus mauvais. S'il m'avait appartenu tout seul, je l'aurais jeté sur le fumier.

Ces quelques mots relevés au détour de la lecture de la correspondance de Salomon¹ à son beau-frère Cointoux, datant du 7 avril 1787, nous introduisent dans une niche commerciale du vignoble alsacien, un produit de luxe a priori, paradoxalement vilipendé dans l'accroche. Mais qu'est-ce que le vin de paille ?

Charles Hoffmann² donne des précisions intéressantes sur ce produit :

Le vin qu'on appelait vin de paille était très renommé. En 1782 il passait encore pour une nouveauté, ou du moins jouissait encore de la faveur qui s'attache à tout produit nouveau : on l'expédiait jusqu'en Russie³. On en faisait si grand état, qu'en 1784 le Magistrat de Colmar présenta par le *baumestre* municipal à l'évêque de Bâle, François Joseph Sigismond de Roggenbach, à titre de vin d'honneur, vingt-quatre petites bouteilles, (faisant douze grandes bouteilles), de vin de paille, moitié blanc, moitié rouge (Ar. de Colmar). De même, le célèbre conseiller Goetzmann priait, depuis Paris, son frère le chanoine de Lautenbach, le 4 novembre 1784, d'ajouter l'une ou l'autre bouteille de vin de paille à un envoi de vieille Kirchenwasser qu'il ait demandé, afin d'en faire cadeau à quelque personnage par la faveur duquel il espérait refaire sa fortune : « Je vous aurai double obligation, disait-il, d'y joindre un couple de flacons de vin de paille, pour une personne de grande considération ». (Fonds

1. Archives municipales de Haguenau JJ182. Famille de magistrats au Conseil souverain d'Alsace, possédant le château d'Ingersheim et un domaine foncier et viticole.

2. HOFFMANN (Charles), *L'Alsace au XVIII^e siècle*, Colmar : Huffel, 1906, vol. I, p. 400-401.

3. Magazin für Frauenzimmer, 1782, p. 879.

de Lautenbach). Le 18 mai 1789, le Magistrat de Munster également offrit au maréchal de Stainville, grand-préfet de la Préfecture, qui venait visiter la ville, douze bouteilles de vin de paille avec douze bouteilles de kirsch, à titre de vin d'honneur (Archives de Munster)⁴.

Un touriste illustre parle de sa visite à Strasbourg où il déguste un vin de paille

Thomas Jefferson, avocat, rédacteur de la Déclaration d'indépendance des Etats-Unis en 1776 et depuis 1784 ambassadeur des Etats-Unis à la Cour de Versailles, a décidé de s'arrêter quelques jours à Strasbourg.

Thomas Jefferson est un esprit très curieux. Il veut se rendre compte par lui-même des progrès réalisés dans cette Europe qu'il affectionne tellement. Il a quitté Paris le 4 mars 1788 pour la Hollande, l'Allemagne, la Rhénanie et les propriétés du margrave de Bade, ce pays dont il a tout particulièrement admiré l'état parfait du réseau routier.

Strasbourg l'a beaucoup attiré. Ne lui avait-on pas parlé des fastes de l'évêque de Strasbourg, des fêtes organisées et surtout du joyau de toute la région, la cathédrale. Mais laissons-le parler. Voici ce qu'il écrit à John Ruthlege :

Strasbourg. Logez «A l'Esprit». Ne manquez pas de voir le palais du Cardinal de Rohan. Le clocher de la Cathédrale, que je crois être le plus haut du monde, le

4. Voici comment se fabriquait le vin de paille, d'après le syndic Chauffour (*Histoire d'Alsace*) : on fait un mélange d'un tiers de raisins gentils, et de deux tiers de gros cru, conservés pendant l'hiver jusqu'au printemps suspendus ou couchés sur la paille dans une chambre tempérée et pressurés au retour de la belle saison, l'un des plus beaux et des plus délicieux vins de liqueur de l'univers. Mais il faut le garder de longues années pour lui laisser perdre sa trop grande douceur : il faut 4 à 5 ans pour faire perdre à nos vins blancs pressurés au mois d'octobre, au sortir de la vigne, leur acide ; et il en faut 10 à 12 au même raisin, conservé sain jusqu'au printemps, pour lui faire perdre sa trop grande douceur. M. Ortlieb expose dans sa brochure (page 78) d'une manière très détaillée, le traitement qu'il convient de faire subir au raisin, et les perfectionnements apportés à la méthode primitive de fabrication que nous donne le syndic, pour avoir un bon vin de paille. Il fit un essai pour la première fois en 1774. Trente-six paniers de raisins lui produisirent 4 mesures ½, dont il retira 1 800 livres. Vers 1774, on allait jusqu'à voler partout les meilleurs raisins pour en faire du vin de paille. C'est de quoi se plaignirent, au Conseil Souverain, les magistrats et préposés du vignoble des environs de Colmar, dans une requête au Conseil, à fin d'obtenir un arrêt de règlement qui leur permit de mettre fin efficacement *au vol de raisins par paniers* lequel se pratiquait sur une vaste échelle, disaient-ils, « depuis qu'on s'est mis en goût de faire une si forte quantité de vin de paille. En 1777 les sieurs Hoffmann, de Benfeld, commencèrent à fabriquer cette liqueur artificiellement à Mittelwihr. « Ils séchèrent leurs raisins à l'aide de certains fourneaux qu'ils avaient fait construire pour cet effet ; de sorte que tous les huit jours, ils pouvaient pressurer et sécher de nouveau ». (Ils séchaient par le procédé indiqué dans *la Chimie* de MACQUER (?) au mot *vin*). Toutefois, on prétendait que leur vin de paille ne se conservait pas et qu'il aigrissait facilement (B. Chauffour, N. 192).

plus beau. Montez jusqu'en haut, mais faites-le en fin de journée, car vous aurez besoin d'un long repos pour récupérer.

Koenig, libraire ici, possède la meilleure collection de livres classiques que j'ai jamais vue.

Beaumarchais fait imprimer ses éditions de Voltaire ici.

Sa facture à l'hôtel «A l'Esprit» nous rappelle que Thomas Jefferson aimait les grands vins. Deux bouteilles de vins du Rhin, d'Alsace bien sûr, et une bouteille de vin de paille ont trouvé grâce à ses yeux. Il le mentionne de façon suivante :

Strasbourg, 16-17-18 avril

(...) Le vin de paille est produit dans les environs de Colmar, en Alsace, à environ...⁵ de cet endroit.

Il prend ce nom parce que la méthode d'élaboration consiste à étaler les raisins sur de la paille où ils sont conservés jusqu'au printemps et à les transformer ensuite en vin. Le peu de jus qui en reste en fait un vin riche et doux, mais c'est le vin le plus cher du monde, sans d'ailleurs en être le meilleur. Et de loin... On en demande neuf livres tournois dans les tavernes de Strasbourg.

C'est uniquement par caprice d'opulence que ce genre de vinification continue à être pratiqué... Ce vin est recherché, parce qu'il est cher, tandis que le vin (sous entendu meilleur) de Frontignan figure rarement sur une bonne table, car il est bon marché.

Strasbourg 17 avr		Hôtel de l'Esprit		Depenses.	
Mons: le General Jefferson.					
avril	16	42. Diner		10	—
au	18	42. Desjume'		2	—
		41. Joli Chocolat		1	—
		42. B. Vin Du Rhin		12	—
		41. B. Vin de Paille		6	—
		Bougies		1	10
		Logement et feu		12	—
				47	10

Facture du séjour de Jefferson à l'Hôtel de l'Esprit à Strasbourg.
(The Papers of Thomas Jefferson. Princetown University. Earl Gregg Swem Library, Williamsburg. Massachusetts Historical Society, Boston. Library of Congress, Washington DC).

5. Jefferson a laissé un blanc dans ses notes manuscrites.

Deux autres observateurs complètent les données fournies par Thomas Jefferson. Citons d'abord un certain Lefèvre, qui parcourt, en 1829, la région colmarienne⁶ : *C'est à Ribeauvillé qu'on fait le fameux vin de paille qui se vend presque aussi cher que le Constance⁷, quoiqu'il soit inférieur. Mais il est plus rare et la rareté donne un prix à ce qui n'en a pas.*

Le deuxième témoignage se lit dans l'*Ampélographie française* de Victor Rendu, paru au milieu du XIX^e siècle. Lui aussi glorifie la région de Ribeauvillé :

Excepté le riesling et le tokay qu'on n'emploie pas, tous les autres plants fins et notamment des bons chasselas, les gentils blancs, gris et rose servent à la confection du vin de paille. Lorsque ces raisins sont arrivés à leur parfaite maturité, on les coupe par un temps sec. On les étend sur la paille ou bien on les suspend, au moyen de fils, à des perches dans un local bien sec et bien aéré. Chaque semaine, ils sont passés en revue. On enlève tous les grains gâtés, puis on les abandonne à eux-mêmes jusqu'au mois d'avril, époque à laquelle on les soumet à l'action du pressoir. Le moût est entonné aussitôt. Le vin de paille reste huit à dix mois en tonneaux avant d'être mis en bouteilles. Six mois après cette opération, le vin est bon à boire. On ne court aucun risque d'attendre, sa conservation est illimitée. Plus il est vieux, plus il acquiert d'agrément. Le vin de paille d'Alsace soutient sans peine la comparaison avec les meilleurs vins de liqueur de France.

La pérennité du vin de paille

On aura donc compris que seules les classes aisées pouvaient s'offrir ce vin hors de prix. Dans l'inventaire après décès du 4 septembre 1855 des biens du curé de Soultzmatt, Jean-Baptiste Heinrich, le greffier énumère *du champagne, du médoc, du frontignan et du Madère, du vin rouge, des bouteilles de vin blanc de 1834 et 1846 et ... neuf bouteilles de vin de paille de 1848*, soit la cave d'un œnophile averti. Signalons encore que les deux dernières bouteilles de vin de paille provenant de la cave de Jean-David Greiner, élaborées à Mittelwihr en 1814, ont été ouvertes avec « *le respect qu'il se doit* » lors du mariage de son arrière-petite-fille, Marie-Elise Greiner, avec Gaston Bott en 1925, soit 111 ans plus tard. Quant à la maison Jean Becker, à Zellenberg, elle possède encore une bouteille de vin de paille de 1893 – excellent millésime – dans ses caves.

6. Muller (Cl.), *op. cit.* p. 219-220.

7. Vin de Constantia près du Cap, Afrique du Sud.

Un autre auteur, A. Julien ⁸, nous apporte d'autres précisions :

Vins de liqueurs

Lorsque la température a été favorable à la vigne, on fait à Colmar, à Olwiller, à Kientzheim, à Kaysersberg, à Ammerschwihr, et dans quelques autres vignobles du même arrondissement, des vins de paille, ainsi nommés parce que, dans l'origine, les raisins que l'on employait à leur fabrication étaient étendus pendant plusieurs mois sur de la paille, avant d'être portés au pressoir. Maintenant on choisit les grappes les plus belles et les plus mûres dans les meilleures espèces de raisins gentils, on les attache avec des fils et on les suspend à des perches disposées à cet effet dans les chambres de l'étage supérieur de la maison : les portes et les fenêtres restent ouvertes tant que l'on n'a pas à craindre que la gelée puisse attaquer les raisins, et l'on a soin de les visiter au moins une fois par semaine pour en ôter les grains pourris. On les laisse sécher ainsi jusqu'au mois de mars, époque à laquelle on fait ordinairement le vin de paille. La quantité de liqueur que l'on retire de ces raisins à demi secs n'est ordinairement que la dixième partie de celle qu'on aurait obtenue à l'instant de la vendange ; mais elle est très douce et onctueuse comme de l'huile. On assure que, lorsque ce vin a été gardé six ou huit ans, il ressemble au vin de Tokay ; plus il vieillit, plus il acquiert de finesse et d'agrément ; c'est pourquoi il peut être rangé parmi les meilleurs vins de liqueurs de France. Il se vend ordinairement 6 fr. la bouteille, et souvent plus cher dans le pays.

Les meilleurs vins dits de paille, que l'on fait à Colmar et dans quelques autres vignobles du même arrondissement, peuvent être comptés parmi les vins de liqueur de 1^{ère} classe. Les autres vins doux entrent, ceux de Wolxheim et Heiligenstein, dans la 3^e classe, et les autres dans la 4^e.

Première classe

Roussillon. Le vin muscat de Rivesaltes, département des Pyrénées-Orientales.

Alsace. Les meilleurs vins dits de paille, que l'on fait à Colmar, à Kaisersberg, à Ammerschwihr, à Olwiller, à Kientzheim et dans quelques autres vignobles du département du Haut-Rhin.

Dauphiné. Le vin de paille que l'on fait dans les vignobles de l'Hermitage, département de la Drôme.

Le Languedoc. Les meilleurs vins muscats de Frontignan et de Lunel, département de l'Hérault.

8. Julien (A.), *Topographie de tous les vignobles connus*, ouvrage couronné par l'Institut en 1832, Quatrième édition 1848, Paris, p. 64-65 et 286

Médard Barth⁹ parle des vins de paille. Nous ne présentons ici que les passages qui n'ont pas encore été abordés par d'autres auteurs :

Commerce avec le vin de paille, Paris et Moscou en sont les clients

Nous ne pouvons aborder le XIX^e siècle sans mentionner un genre de vin pour lequel, nous semble-t-il, le XVIII^e siècle a éveillé beaucoup d'intérêt. Il s'agit du vin de paille pour lequel dans les beaux milieux il y avait une demande non négligeable. Ce vin doux, semblable à une liqueur a été produit au XVIII^e siècle surtout à Ribeauvillé et Riquewihr, aussi à Kientzheim, Ammerschwihr et Kaysersberg auxquels il a rapporté par ce commerce beaucoup d'argent. Ce n'est qu'après un stockage de 8 à 10 ans que le vin acquiert sa pleine maturité. On paye au producteur 6 à 8 frs par bouteille ce qui est le prix habituel de 50 litres de vin. La majeure partie du vin de paille produit dans les lieux précités est acheté par Paris.

En l'an 1789 la ville de Munster a offert en cadeau lors de sa visite au Maréchal de Stainville 12 bouteilles de vin de paille et 12 bouteilles de Kirsch. On peut déduire à quel point le vin de paille était convoité car des commandes destinées à la Russie étaient arrivées en Alsace.

Le vin de paille a été mis en avant avec la présentation de quelques bouteilles de ce vin lors de la grande exposition de Londres en 1862.

En fait, en 1900 la production de vin de paille avait perdu tout intérêt économique.

Jean-Louis Stoltz¹⁰ parle du vin de paille avec beaucoup de détails :

Parmi les vins nobles il faut encore compter le vin appelé vin de paille, qu'on avait commencé à produire au milieu du siècle passé (le nom « vin de paille » est ainsi appelé parce que les raisins utilisés, vendangés par temps sec, ont été placés dans des pièces aérées sur des lits de paille pendant plusieurs mois). On choisit pour sa préparation les raisins les plus mûrs et les plus sains parmi les cépages nobles ; on y ajoute dans les années favorables une petite portion de raisins précoces ou ordinaires pour diminuer l'agressivité du vin et le rendre plus tôt buvable. Riquewihr et Ribeauvillé étaient en particulier les lieux où ce vin de liqueur était produit en quantité et a donné lieu à un commerce lucratif. Majoritairement ce vin était expédié à Paris et à des amateurs à l'étranger ; la bouteille était payée de 6 à 8 livres après qu'il avait atteint 8, 10 jusqu'à 12 ans, âge où sa dégustation atteint la perfection. Le vin de paille que l'on produit encore ci et là, et cela que dans les bonnes années, est bu, la plupart du temps par de riches habitants locaux.

9. BARTH (Medard), *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine*, Strasbourg, Le Roux et Cie, 1958, p. 442-443.

10. « Jean-Louis Stoltz (1777-1869) officier de santé et agronome », in *Historisch-topographische Notizen über den Rebbau und die Weine des Elsasses*, Strassburg, F.E. Heitz, 1828, p. 33.

C'est indubitablement Jean-Michel Ortlieb¹¹ qui détaille avec le plus de précisions le mode de production du vin de paille. Il publie d'abord début 1789 son ouvrage en allemand¹², dédié au roi Louis XVI, puis, à la fin de la même année, l'édition française¹³ dédiée aux États généraux :

Manière de faire le véritable vin de paille et ce qu'il faut observer à cet égard.

Ce fut en 1774, que je fis pour la première fois de ce vin, de la manière suivante : je pris 36 paniers de raisins, composés du gentil, du gentil rouge, du chasselas, du petit raeuschlinger et du muscat commun, en choisissant les plus mûrs et ceux qui n'étaient aucunement endommagés. Je les suspendis à des ficelles dans une chambre peu aérée, après les avoir accouplés avec des bouts de gros fil, de manière toutefois que la partie inférieure du raisin fût tournée en haut ; afin que les grains venant à se détacher, l'air pût d'autant mieux agir sur eux ; à cette précaution je joignis celle de suspendre les raisins accouplés, un peu plus haut l'un que l'autre, pour empêcher qu'ils ne se touchent ; mais la chambre, ainsi que je l'ai déjà observé, n'ayant pas assez d'air, les raisins commencèrent à pourrir et à prendre une odeur de relent, et à peine trouvait-on par-ci par-là un grain, qui n'en fût pas attaqué ; les rats et les souris achevèrent d'y mettre le désordre, en courant le long des cordes, et en faisant tomber par terre ce qu'ils n'avaient point détruit d'une autre manière. Le plancher était couvert de grappes et de grains, à quatre pouces de hauteur, et à peine trouvait-on un raisin sur trente, qui ne fût point infecté du relent et de la pourriture. Dans l'espérance de ne pas tout perdre, je pris le parti de pressurer ce qui restait ; ce qui fut effectué entre Noël et le nouvel an. Le moût que je retirai de ces raisins moisis et gâtés, était également désagréable à l'œil et au goût ; il était à la fois vert, bleu et jaune, et pouvait faire quatre mesures et demie. Je le mis dans un petit tonneau, et le laissai reposer ainsi pendant dix-huit mois ; au bout de ce temps je le transvasai et le clarifiai, pour la première fois ; mais il n'était pas possible encore d'en conclure la moindre chose. Six mois après je répétais la même opération ; et je m'aperçus que ce vin commençait à s'améliorer, et pouvait enfin devenir très potable. Mon espérance ne fut point trompée ; car l'ayant de nouveau transvasé et clarifié une année après, j'obtins un vin de paille d'une qualité supérieure et

11. Jean-Michel Ortlieb Riquewihl 1730-1807, aubergiste au Lion d'Or à Riquewihl.

12. *Aus Erfahrung gegründete Anweisungen und Plane zur Verbesserung der Landwirtschaft vorzüglich des Rebbaus. Aus patriotischer Absicht die menschliche Wohlfahrt zu befördern gewidmet dem Könige von Frankreich von Johann Michael Ortlieb, Bauer in Reichenweyer. Strasburg, bei J.G. Treuttel, ferner zu haben beim Verfasser, und bei Müller ältern in Kehl* 1789, 120 p. (Arch. André Hugel).

13. *Plan et instructions fondées sur l'expérience, pour l'amélioration et l'augmentation des biens de la terre, spécialement des vignobles, dictées par instinct patriotique et dans la seule vue d'avancer le bien de l'Humanité. Dédié aux Etats-Généraux par Jean-Michel Ortlieb, Cultivateur et Vigneron de Riquevir, en Haute Alsace, se trouve à Strasbourg chez J. G. Treuttel ; ... à Riquevir chez l'Auteur ; ... à Kehl chez Müller, l'Ainé, 1789, 160 p.* (Collection Francis Lichtlé).

d'une délicatesse sans égale. Je vendis l'Anglaise¹⁴ à 7 livres, quelquefois aussi plus cher, et retirai au moins, 1 800 livres de ma petite provision.

Le succès de ce premier essai m'encouragea et je continuai de même toutes les années de bon vin – car, lorsque les vendanges sont mauvaises, il est impossible de faire un bon vin de paille. Mais comme je n'avais pas toutes les commodités requises pour ce travail, dans la maison que j'habite, je pris le parti de louer exprès quelques chambres ailleurs.

En 1777 il m'arriva un accident, dont les suites étaient fort opposées à celles de mon premier essai, et qui, par là même, a beaucoup ajouté à mon expérience dans le traitement de ce vin. La chambre, où je venais de suspendre mes raisins, n'avait pas plus d'air que celle dont je m'étais servi pour mon premier vin de paille en 1774 ; et ces raisins étant un peu mouillés, par un effet naturel des brouillards et des pluies qui avaient régné en automne, ils ne tardèrent point à se moisir et à tomber en pourriture. Trompé par la réussite de mon premier essai, je ne soupçonnai aucun danger, et je laissai mes raisins dans cet état jusqu'au carême suivant, où je les fis pressurer ; mais à mon grand étonnement, ce vin ne réussit point, malgré tous les soins et toute l'attention possibles que j'y avais donnés. Voyant enfin, que ni l'art ni le temps ne pouvaient le corriger, pas même au point d'en faire du vinaigre, je fus obligé de le jeter. Je laisse à des connaisseurs plus instruits que moi, le soin d'expliquer la cause d'un effet si contraire ; celle qui me paraît la plus vraisemblable, c'est l'humidité qui a régné en automne, et dont les raisins étaient encore pénétrés, lorsqu'on les a portés à la maison.

Ce fut vers ce temps-là que Mrs. Hoffmann¹⁵ ont commencé à faire du vin de paille dans notre contrée. Ce que j'avais obtenu par la simple voie de la nature, ils tâchèrent de l'effectuer par les secours de l'art. Ils séchèrent leurs raisins, à l'aide de certains fourneaux, qu'ils avaient fait construire pour cet effet ; de sorte que tous les huit jours ils pouvaient pressurer et sécher de nouveau. J'ai imité ce procédé ; mais je n'en ai jamais obtenu un vin parfait.

Mais, comme je m'aperçois que, sans le vouloir, cette digression m'éloigne trop de mon objet principal, je me hâte d'en reprendre le fil, et d'enseigner la manière de faire un excellent vin de paille.

Il faut avant tout choisir, pour cet effet, un appartement d'une grandeur convenable, où l'air puisse passer et circuler librement, et qui ne soit pas infesté de rats ou d'insectes nuisibles ; dans cet appartement vous établirez un treillage de la manière suivante. Vous choisirez neuf lattes, dont la longueur soit égale à la hauteur de la chambre, vous en placerez trois debout, en ligne perpendiculaire, à la distance de quatre pieds et demi l'une de l'autre, et vous les affermirez aux deux extrémités. En face de celles-ci, vous en placerez trois autres, à égale

14. Une mesure donne 70 anglaises (considérant qu'une mesure représente en moyenne 45 litres, nous en déduisons qu'il s'agit de bouteilles d'environ 70 centilitres. D'après BOEKEL (Jonas), *Anleitung zur Rechenkunst*, Strasbourg, 1810 : *Strassburger* Ohm von 24 Mass : 45,81 Liter)

15. Comparez avec le récit fait par Charles Hoffmann, *op. cit.*

distance ; et enfin les trois dernières ; de sorte, que le tout forme un carré de neuf pieds. Ensuite vous prendrez d'autres lattes de neuf pieds de long, que vous clouerez en travers sur celles-ci, depuis le haut jusqu'en bas, à la distance d'un pied. Sur ces lattes transversales vous en passerez d'autres, à une distance de cinq pouces environ, sur lesquelles vous ferez un lit d'un pouce d'épaisseur, avec de la paille de seigle dépouillée de ses épis. C'est de ce lit de paille, sur lequel on a coutume d'étendre les raisins, que le vin dont je parle a tiré son nom.

Quoique ces sortes de lits soient généralement adoptés pour cet usage, il est néanmoins plus avantageux de s'en passer, en substituant de simples perches aux lattes qui doivent porter la paille, et en y suspendant les raisins, ainsi que je l'ai indiqué plus haut, en parlant de mon premier essai. Par ce moyen les raisins auront plus d'air, et seront moins sujets à se gâter ; mais quelle que soit la méthode que vous suiviez à cet égard, vous aurez l'attention de laisser l'appartement ouvert, lorsqu'il fait beau temps ; et de le fermer, dès qu'il pleut, ou qu'il s'élève des brouillards. Ce ne sera pas moins une sage précaution, de préserver les raisins du grand froid ; car, si d'une part le vin acquiert un peu plus de force par l'effet de la gelée, de l'autre il perd beaucoup de cette agréable douceur, qui fait un de ses principaux mérites. Outre cela, il rend moins au pressoir, et ne saurait devenir aussi parfait que celui qui n'a pas souffert du froid. On peut pressurer un peu avant ou après Pâques ; mais, il est certain, que si vous pouvez conserver vos raisins plus longtemps, le vin n'en sera que meilleur. Si parmi la quantité il s'en trouve qui soient attaqués du relent ou de la pourriture, cela ne doit pas vous inquiéter, et vous pourrez, en toute sûreté, les laisser avec les autres, car au lieu de nuire au vin, ils contribueront à sa perfection.

Un de mes amis qui, en même temps que moi, avait fait du vin de paille, s'était appliqué à séparer avec soin tous les grains gâtés, et à ne conserver que ce qui était parfaitement sain. J'avais, au contraire, laissé les miens confondus ensemble, et il se trouva, que son vin était d'un tiers, au moins, inférieur au mien. On pourra aussi pressurer chaque partie séparément, et les conserver de même ; ce qui procurera l'avantage de pouvoir rendre au vin vieux une agréable douceur, en y mêlant le marc provenant des raisins sains ; mais, comme il ne se conserve pas longtemps dans cet état, il ne faut employer ce remède, que dans le cas d'une prompte consommation. Ce marc ne peut pas servir pour les eaux-de-vie. Il est encore à observer que le vin, qui est fait avec des raisins bien sains, devient potable avant celui des raisins attaqués du relent et de la pourriture. Lorsqu'ils se seront faits l'un et l'autre, on pourra les mêler ensemble, dans telle proportion que l'on jugera à propos ; mais on trouvera toujours, que ce dernier est préférable à l'autre.

À mesure que votre vin sortira du pressoir, vous le logerez dans des tonneaux propres et bien cerclés, avec l'attention de bien boucher le trou du bondon ; la fermentation dure quelques mois, à un degré si peu sensible, qu'il faut appliquer l'oreille contre le tonneau, pour l'entendre. Au bout d'une année on pourra le transvaser et le coller ; ensuite on continuera à le traiter suivant l'usage ordinaire.

Je finirai cet article, en indiquant les espèces de raisins, que l'on doit choisir de préférence, pour faire un excellent vin de paille.

Le gentil et le gentil rouge en sont, sans contredit, le principal mérite ; mais s'ils étaient employés seuls, le vin deviendrait trop fort, et aurait moins de douceur. On ajoutera donc aux deux espèces ci-dessus le muscat rouge et le chasselas, le tout en même quantité ; et au moyen de ce mélange on obtiendra un vin parfait. Du reste, on pourra employer toutes les espèces mentionnées dans mon catalogue, à l'exception du Commun du val, du riesling, du Bajan et du Grand d'Italie ; avec l'attention, néanmoins, de ne choisir que des raisins bien mûrs. Dans les contrées où le cru des vignes est d'une qualité inférieure, on ne peut jamais faire un bon vin de paille.

En 1916, l'état major allemand stationné au château de Schoppenwihl (commune d'Ostheim) devenu *Reichsfeindliches Eigentum* (bien ennemi) procède à l'inventaire de la cave de son propriétaire le baron de Berckheim, citoyen français replié en Suisse. Parmi les 3 950 bouteilles que renferme cette cave, il est fait mention de 6 bouteilles de vin de paille du millésime 1811.

Où en sommes-nous actuellement ?

Le 18 juin 1989, la famille Hugel a fêté, avec des amis venus du monde entier, le 350^e anniversaire de l'arrivée du premier Hugel à Riquewihl en 1639. Mon grand-père Emile Hugel (1869-1950) avait prévu de fêter le tricentenaire en 1939, la situation internationale critique l'en a dissuadé.

À cette occasion les invités ont reçu, selon leur langue, une réédition en fac-similé avec du papier genre XVIII^e siècle à l'identique du livre d'Ortlieb, en allemand et en français ; une édition anglaise a également été produite, imprimée avec des caractères semblables aux éditions de 1789. Cela devait constituer un geste de reconnaissance envers notre arrière-grand-mère Louise Hugel-Ortlieb (1832-1922), elle-même arrière-petite-fille de notre Jean-Michel Ortlieb.

La famille Hugel conserve un pressoir destiné à presser le raisin pour produire du vin de paille. La petite taille de ce pressoir s'explique par les petites quantités de raisin à presser. En effet la maie recevant les raisins mesure 24 cm sur 37 cm. On peut mettre environ 13 cm de raisins en hauteur, la quantité de raisins à presser doit peser entre 4 et 5 kg. On note qu'entre les initiales du propriétaire (HP B) et la date (1815) se trouve une bretzel, le signe corporatif du boulanger.

Pressoir à vin de paille de 1815 (prop. Hugel et fils).

Où en est l'avenir du vin de paille?

Faut-il rappeler que l'appellation « vin de paille » n'a aucune existence légale en Alsace? Il est donc interdit de le commercialiser, mais cela n'empêche personne de l'offrir à ses amis.

En 1988 – en prévision du 350^e anniversaire du 18 juin 1989, la maison Hugel a produit en utilisant du riesling, pinot gris et du gewurztraminer du vin de paille qui titrait 155° Oechsle soit 22 degrés d'alcool potentiel ; en fait le vin final titrait 12°7 d'alcool et 157 grammes de sucre résiduel. Une quantité assez conséquente a été produite ce qui nous a permis de tirer 4 magnums, 52 bouteilles de 75 cl et 460 demi-bouteilles. C'est une demi-bouteille logée dans un coffret en bois qui a été offerte aux invités du 18 juin 1989.

Un autre essai a été réussi en 1996 par la production de 120 litres de vin de paille titrant environ 300 Oechsle. Ce vin issu du riesling est versé dans deux bonbonnes en verre et fermente toujours faiblement ; il n'a que quelques degrés d'alcool. Le jour viendra où il sera mis en bouteille et où son analyse sera faite.

Ce renouveau a interpellé certains viticulteurs alsaciens. J'en connais un à Riquewihr, vigneron de grand talent, Yvan Engel qui en a produit en 1985, 1988, 1989, 1990 et 1995, chaque fois des quantités inférieures à 50 litres, généralement pressées après 6 mois de séchage.

En voici le détail :

- 1985 Premier essai à base de 50 % d'auxerrois, le complément en riesling et gewurztraminer. Environ 140° Oechsle, beau vin mais n'a pas bien vieilli par suite du manque d'acidité de l'auxerrois et du gewurztraminer.
- 1988 N'est utilisé que du gewurztraminer - 160° Oechsle.
- 1989 Assemblage avec 20 % de muscat, plus riesling et gewurztraminer 150° Oechsle.
- 1990 Sont employés du riesling, du gewurztraminer, du pinot gris et du muscat, très concentré, environ 200° Oechsle. Le vin n'a qu'environ 10° d'alcool, beaux arômes.
- 1995 Dernier essai avec 100 % de riesling du Schoenenbourg, environ 150° Oechsle, en fermentation plus de 2 ans.

J'ai appris que d'autres viticulteurs se sont lancés dans la production de vin de paille. Preuve que l'Alsace révèle beaucoup de talentueux viticulteurs.

Au terme de cette présentation, vient le moment du bilan. Le vin de paille, clairement attesté au XVIII^e et au XIX^e siècle, constitue un des fleurons de la production viticole alsacienne. Vin de très haute qualité, il représente évidemment l'excellence d'un produit. Tombé en désuétude un moment, il connaît un regain d'intérêt, dans le sillage du développement de vins d'exception, du grand cru à la sélection des grains nobles en passant par les vendanges tardives.

Résumé

La Saga du vin de paille. Le vin de paille est un pendant alsacien à l'Arlésienne : beaucoup en ont parlé et personne ne l'a vu et encore moins bu

Pendant près d'un siècle, un vin d'Alsace tout particulièrement, le vin de paille, avait trouvé une place de choix sur les tables des grands de cette époque. Mais peu de ceux qui en parlaient en avaient goûté. Mon grand-père avait trouvé dans la cave de son père deux bouteilles de vin de paille de 1884. Elles ont bien sûr été conservées précieusement, rappelons que ses conseils ont été suivis : « parlez-en, ne le buvez jamais ». Cette petite étude pour que ce prestigieux nectar, produit en Alsace il y a fort longtemps, ne tombe pas dans l'oubli.

Zusammenfassung

Die Saga vom Strohwein. Der Strohwein ist das elsässische Gegenstück der Arlesienne (eine Frauengestalt aus einem Musikstück von Georges Bizet): viele haben über ihn geredet, aber kein Mensch hat ihn je gesehen und schon gar nicht getrunken

Fast ein Jahrhundert lang gebührte einem elsässischen Wein auf den Tafeln der Großen dieser Zeitspanne ein Ehrenplatz. Die Rede ist vom Strohwein. Aber kaum einer von denen, die über ihn redeten, hat ihn je gekostet. Mein Großvater hat im Keller seines Vaters zwei Flaschen Strohwein aus dem Jahr 1884 gefunden. Sie wurden selbstverständlich mit großer Sorgfalt aufbewahrt. Dürfen wir daran erinnern, daß seine Empfehlungen genau befolgt wurden. Sie lauteten: « Sprecht davon, aber trinkt ihn nie ». Zweck der Veröffentlichung dieser kleinen Abhandlung ist, mitzuhelfen, daß dieser herrliche Nektar, der vor vielen Jahren im Elsaß produziert worden ist, nicht vergessen wird.

Summary

The extraordinary story of straw wine: always mentioned and never tasted in Alsace

For nearly one century an Alsace wine, as a matter of fact straw wine, was a favourite with prominent people of the time. But very few of those who mentioned it had ever tasted it. My grandfather had found in his father's cellar two bottles of straw wine in 1884, which were, of course, kept as a relic. His advice had been scrupulously followed: "Mention it but never drink it". This article is aimed at preventing this prestigious drink from falling into oblivion.