

DU CÔTÉ ALÉMANIQUE Seul vignoble du canton de Bâle-Ville, le domaine de la commune de Riehen profite d'un climat et d'un sol exceptionnels. Depuis 2019, c'est un vigneron de 26 ans, Silas Weiss, qui est aux commandes.

Sur les pentes du Schlipf naissent des vins qui tutoient les sommets



«Sur le Schlipf, l'érosion est assez forte et la terre a tendance à bouger, explique Silas Weiss. Cela retient bien l'eau et les minéraux, mais rend les interventions en tracteur délicates: il faut prendre garde à ne pas glisser et à ne pas compacter les sols.» Mais ceux-ci ont des atouts qui se dévoilent à la cave, où une lente vinification en levure spontanée, sous bois, permet d'exprimer toute la minéralité des crus du domaine Weingut Riehen.



Le long des pentes du Tüllinger Berg, les plants de pinot étirent leurs baguettes prêtes pour le sécateur, tandis qu'on devine au loin la silhouette des tours Roche surplombant la ville de Bâle. On est sur le Schlipf (littéralement «la glissade»), un coteau où la vigne a refait son apparition en 1988 après une longue interruption due au phylloxéra. Propriété de la commune de Riehen (BS), ces 3,8 hectares sont le seul domaine arborant l'appellation AOC Bâle-Ville.

Une occasion unique

«J'attaque la taille de mes parcelles, explique Silas Weiss en parcourant les rangs enherbés en totalité. Je conserve en général des coursons un peu partout, pour favoriser la circulation de la sève et me laisser le choix de la branche à fruit l'année suivante. Et j'essaie de garder la tête des ceps assez basse, pour pouvoir attacher cette branche plusieurs années consécutives.»

S'il n'est âgé que de 26 ans, ce jeune professionnel d'origine bâloise qui a grandi à Neuchâtel ne manque ni d'organisation ni d'efficacité. Des qualités décelées en 2018 par Urs Ullrich et Hanspeter Ziereisen, le duo alors chargé du domaine viticole communal, qui lui a suggéré d'en gérer la partie pratique. Urs Ullrich, négociant en vins, continue à s'occuper de la vente et de l'administration, et Hanspeter Ziereisen, vigneron dans la région allemande voisine du Bade-Wurtemberg, reste un soutien technique important pour Silas Weiss.

«On n'a pas deux fois une telle occasion, sourit ce dernier. Je travaillais alors chez

EN CHIFFRES Weingut Riehen, c'est...

- **3,8 hectares** sur la commune de Riehen (BS).
 - **Le seul domaine** de l'AOC Bâle-Ville (qui s'étend sur 4,5 hectares au total).
 - **20 tonnes** de raisin pressées en moyenne chaque année.
 - **5 cépages**: pinot noir, pinot blanc, sauvignon blanc, riesling sylvaner, chardonnay.
 - **3 gammes**: Le Grand, Le Petit et L'Unique.
 - **18 à 22 mois** d'élevage sous bois pour chaque cru de la gamme.
- + **D'INFOS** weingutriehen.ch

Urs Ullrich, n'ayant pas trouvé de job de vigneron dans la région de Bâle, où je suis venu m'établir après avoir fait deux vendanges à Napa Valley (USA). J'ai pris des parts dans leur société anonyme et me suis aussi lancé dans le brevet de viticulteur à Changins (VD). J'adore la diversité de ce métier et je veux en apprendre un maximum, sans remettre ça à plus tard.»

Des rendements très limités

Silas Weiss est un passionné. Tant mieux. Petit bijou de terroir où s'épanouissent essentiellement pinots, sauvignon blanc et chardonnay, le domaine exige un engagement sans faille. À la vigne, les rendements sont très limités: 600 g à 800 g/m² pour les pinots de la gamme Unique et Le Petit («on n'arrive jamais à ce maximum», précise Silas). Voire 200 g à 300 g/m² sur les parcelles dévolues aux crus de la gamme Le Grand, la plus qualitative – les premières citées mettant déjà la barre haut.

«Sur ces vignes-là, j'effeuille à la souffleuse après floraison pour obtenir des grappes plus aérées et moins vulnérables aux maladies. J'en coupe la moitié, mais garde l'épaule pour obtenir une bonne acidité» détaille Silas Weiss.

Fermentations en cours

Retour au village de Riehen, dans la cave située à deux pas de la Fondation Beyeler, un des nombreux musées réputés de la cité rhénane. «Tous nos vins sont vinifiés et élevés sous bois, en levures spontanées et sans collage», indique le jeune homme en descendant les marches menant au chai aménagé au sous-sol. Les fermentations alcooliques y sont en cours. «Avec le froid, certaines vont s'interrompre et reprendre en juin, pronostique-t-il. On laisse aussi la fermentation malolactique se faire; sur les

rouges, elle commencera ce printemps.» Dans cette vinification très lente où chaque millésime a toute latitude de s'exprimer, Silas Weiss «apprend la patience», comme il le dit lui-même. «Mais j'aime cette façon de travailler! Nous faisons des vins où la minéralité prime sur le fruit, qu'il faut savoir apprécier et qui plaisent aux experts.» De fait, les bouteilles étiquetées Weingut Riehen commencent à récolter des critiques élogieuses, de Parker au Gault&Millau, en passant par le magazine alémanique *Falstaff* qui leur a décerné le prix Collection de la gamme la plus convaincante. «On a un début de notoriété qui fait plaisir, mais on ne relâche rien et on travaille notre image, conclut Silas Weiss. Ici, c'est le début de la Bourgogne. Et c'est aussi le style de vin qu'on aime faire.»

BLAISE GUIGNARD ■

UN CONTEXTE PÉDOCLIMATIQUE IDÉAL

La pente a beau être abrupte, le sol parfois glissant et traître, Silas Weiss s'estime chanceux de travailler son vignoble des flancs du Schlipf, cette colline escarpée orientée au sud sur laquelle sinue la frontière entre la Suisse et l'Allemagne. «Le vent de la Forêt-Noire nous apporte de la fraîcheur et l'ensoleillement est excellent, précise le jeune vigneron. C'est sur une de nos parcelles qu'a été mesurée la température la plus élevée de Suisse alémanique!» De fait, les vignes communales de Riehen semblent bénies des dieux bachiques. Car, puisque la région viticole bâloise et soleuroise bénéficie du climat de la «Porte de Bourgogne», cette trouée reliant la plaine du Rhin supérieur à l'espace méditerranéen, et échappe en outre largement aux brouillards d'automne qui baignent le Plateau, les parchets situés à moins de 400 mètres d'altitude, tels ceux de Silas Weiss, sont mieux préservés des gels nocturnes et atteignent plus rapidement leur maturité. S'ajoute à cet avantage un sol argilo-calcaire assurant un bon compromis entre filtration et fraîcheur, apte à produire de beaux pinots noirs. À l'instar de ceux de certains des meilleurs terroirs bourguignons.