



Le Klevener de Heiligenstein

Histoire

Selon Pierre Galet (Cépages et vignobles de France), le Savagnin est identique au Traminer qui, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, était largement présent en Alsace sur l'ensemble du vignoble. Vers 1850, il a été supplanté par le Gewurztraminer, qui est considéré comme la forme rose aromatique du Savagnin (ou Traminer), sauf dans le secteur de Heiligenstein où ce Savagnin (ou Traminer) a été conservé sous le nom de Klevener de Heiligenstein.

L'origine du Traminer reste un mystère : plusieurs historiens et ampélographes avancent en effet des thèses différentes. Son origine très ancienne est prouvée dans les livres d'ampélographie d'Outre-Rhin qui en font référence dès 1500. Pour certains auteurs, le Traminer pourrait descendre d'une variété de vigne issue de Grèce. Pour d'autres, l'Italie en serait l'origine. Le Tyrol est aussi cité.

Il est avéré que le Traminer fut longtemps cultivé dans le Rhin supérieur et dans le Palatinat, avant son abandon. Jérôme Bock, dans son *Kräuterbuch* (1551), cite le Traminer (ou Savagnin rose) en Alsace et le kleber près de Wissembourg.

En 1742, un long procès oppose Heiligenstein - ardemment défendu par Ehrhard Wantz alors bourgmestre - et les trois villages voisins sur l'appartenance des terrains dits "Auboden". Suite à celui-ci le conseil des Echevins de Strasbourg autorisa Heiligenstein à planter, dès 1742, du Klevener sur ses propres terres.

Dans son ouvrage « Notices historiques et topographiques sur les vignes et les vins d'Alsace » (1828), Jean-Louis Stoltz énumère différents Traminer en Alsace : le Feurigrote (ou Edelklevener) et le Blassrothen (Klevner rouge). Dans son ouvrage de 1852 « Ampélographie Rhénane », il mentionne la culture du Roht-Klaevener à Heiligenstein, Gertwiller, Goxwiller et Mittelbergheim.

Le 30 juin 1971, un décret définit l'appellation sous-régionale « Klevener de Heiligenstein ». Ce décret est complété par celui du 4 février 1997 qui en fixe l'aire de production. Ainsi, seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace » suivie des mots Klevener de Heiligenstein les vins issus du cépage Savagnin-rose produits dans l'aire délimitée par parcelles ou parties de parcelles à l'intérieur des communes de Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai.

Dégustation

Oeil : robe égayée de reflets dorés.

Nez : riche palette aromatique. Son arôme velouté et discret exhale les fruits exotiques (litchi), les fruits blancs (pommes), les agrumes, les autres fruits (noix, noisette, amande amère...) ainsi que les arômes végétaux (herbe fraîche, foin...). On reconnaît aussi des arômes minéraux (pierre à fusil, calcaire), des arômes beurrés, de miel, d'épices et de fleurs.

Bouche : rond et fruité, tendre et floral avec une pointe d'acidité, il gagne en bouquet au fil des ans.





Le Klevener de Heiligenstein

Accords mets-vins

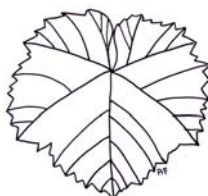
En gastronomie, il est facilement admis de faire un repas uniquement au Klevener, en réservant pour le dessert un millésime d'une année exceptionnelle, dont le bouquet se sera développé avec l'âge.

De l'apéritif au dessert, en passant par les poissons, les plats exotiques et le fromage, le Klevener de Heiligenstein est un vin de gastronomie.

Ampélographie

Le **Klevener** est le synonyme du cépage Savagnin Rose qui est la forme rose et non aromatique du Savagnin blanc B (*Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France / ENTAV, INRA, ENSAM, ONIVINS*).

Feuille : grandes, bullées, gaufrées. Sinus pétoliare en lyre. Dents anguleuses.



Grappe : petite, à petits grains.

Baie : rouge-bleuté.

Dans les vignes

Le Savagnin Rose a un comportement proche de celui du Gewurztraminer, bien qu'il semble moins sensible à la coulure.

L'aire de production est délimitée au lieu-dit "Au", géologiquement constitué de masses de galets, de sable et d'argile et orienté Sud et Sud-est avec une altitude se situant entre 200 et 300 mètres. Cette terre argilo-siliceuse, sèche et pas trop riche fait que le rendement du Klevener est naturellement limité.

