

09/11/2017

90 tonnes de paille pour le nouveau chai bioclimatique du Domaine Achillée

Le vigneron Yves Dietrich ainsi que ses deux fils Pierre et Jean ont inauguré leur nouveau chai bioclimatique situé à Scherwiller (67), le vendredi 20 octobre 2017.

Le bâtiment fait de 90 tonnes de paille et de 6 couches de chaux, dont la construction a été initiée par le domaine viticole Achillée de la famille Dietrich, est réalisé en association avec le domaine Jean-Paul Schmitt. Ensemble, les deux exploitations en biodynamie partagent des valeurs similaires sous un même toit.



Ambiance festive lors de l'inauguration du Domaine Achillée, associé au domaine Jean-Paul Schmitt à Scherwiller - © Jean-Paul Krebs i-love-riquetwahr.com

Tout commence en 1991, lorsque **Yves Dietrich**, le père, reprend l'exploitation viticole de sa famille et belle-famille. En 1999, il se convertit à l'agriculture biologique, puis à l'agriculture biodynamique en 2003. Il est tout d'abord apporteur de raisins pour une cave coopérative. Devenant désireux de maîtriser tous les maillons de la chaîne, il décide de réaliser ses propres vins.

En 2016, il fonde avec ses deux fils **Jean et Pierre Dietrich**, un chai bioclimatique fait de paille, de bois et de chaux en association avec le **domaine Jean-Paul Schmitt**. Ce bâtiment est totalement passif et respectueux de l'environnement.

Ainsi, le **domaine Achillée** est né ! **Yves Dietrich** s'occupe de la vigne, **Jean** de la vinification et **Pierre** de la partie commerciale.

Le choix du nom de l'exploitation n'est pas anodin. Il fait référence à la fleur, l'achillée millefeuille, que l'on peut trouver dans les vignes. « En biodynamie, ce sont pas moins de 20 à 30 variétés de plantes différentes qui poussent au m², une belle diversité ! » indique **Pierre Dietrich**.

« La fleur achillée se compose de mille feuilles à égale distance, qui se partage le soleil. Plutôt que de donner notre nom à nos vins, nous avons voulu rendre hommage à toutes les personnes qui permettent au domaine d'exister : ceux qui ont cru en notre projet, ceux qui ont aidé à le réaliser, ceux qui dégustent nos vins, ceux qui partagent nos valeurs et parlent de notre **domaine Achillée**. » poursuit-il.



Un chai bioclimatique fait de 90 tonnes de paille et de 6 couches de chaux - document remis

Le millésime 2016 a été commercialisé depuis l'été 2017. Tous les cépages d'Alsace sont travaillés et les sols tels que le **Rittersberg**, l'**Hahnenberg**, le **Grand Cru Frankstein**, le **Ganzeracker** et le **Schieferberg** sont mis en avant.

« La fleur achillée fait aussi référence aux caractéristiques de nos vins : une tige droite, comme la trame de nos vins, secs, minéraux, longs en bouche » complète Pierre Dietrich.

La biodynamie considère que la plante et son environnement forment un écosystème, dont il faut assurer l'équilibre. Elle se traduit dans des pratiques qui abolissent tout intrant de synthèse, et par l'apport de soins favorisant la qualité de la terre et l'enracinement de la vigne, à travers notamment l'utilisation de préparations biodynamiques et l'utilisation du calendrier solaire et lunaire. « Nous choisissons de prévenir plutôt que de guérir, en anticipant les problèmes avec des solutions respectant l'écosystème en place ».

Le domaine exploite 18 hectares de vignes en biodynamie, certifiée par les labels **AB**, **Demeter** et **Bourgeon Suisse**. Des cerises et des quetsches sont plantées sur 6 hectares, que la famille transforme en effervescents naturels.

Par Johanna Wiss

Crédit

Photos : documents remis et Jean-Paul Krebs i-love-riquemwihr.com

Vidéo : © Crédit Mutuel

Domaine Achillée

50 route de Dambach
67750 SCHERWILLER

achillee.alsace

www.facebook.com/achillee.alsace



"Des vins secs, minéraux, longs en bouche, droits comme la tige de la fleur achillée" - © Jean-Paul Krebs i-love-riquewihr.com

Source :
<https://alsace.nouvellesgastronomiques.com>