

VIGNERON À COURTERON

Erick Schreiber et la foi des pionniers

Vigneron à Courteron, partenaire d'Alain Réaut et de Jean-Pierre Fleury, Erick Schreiber conduit ses vignes en biodynamie depuis 25 ans cette année. Et il continue de chercher.

En biodynamie, chacun a un parcours différent. Moi, c'est dans les vins. Erick Schreiber est vigneron à Courteron, et « depuis le début », il collabore avec « la maison Fleury ». Du coup, quand Jean-Pierre Fleury « a commencé à mettre une vigne en biodynamie en 1989, j'ai tout de suite vu qu'il se passait quelque chose ». L'année d'après, il s'y met à son tour, « pour voir ce qui se passe ».

Quand il a quitté la maison Fleury en 1992 pour s'occuper de sa propre exploitation, il a continué « à faire les vins », d'abord « avec Jean-Pierre », et maintenant avec « Jean-Sé » (Jean-Sébastien Fleury, un des deux fils de Jean-Pierre, NDLR). Impossible de parler de l'exploitation d'Erick Schreiber sans que les deux autres structures n'arrivent dans la conversation.

Bande de pionniers

Avec Jean-Pierre Fleury et avec Alain Réaut, le troisième larron de la bande, en biodynamie depuis 1992, « depuis le début on fait des dégustations systématiques à l'aveugle, on ne sait pas à qui est la parcelle ». Les vinifications parcellaires sont la règle depuis longtemps : « La politique est toujours d'éclater au maximum au moment de la vendange pour avoir le plus de possibilités d'assemblages. »

La chance de cette bande de pionniers est « d'avoir de grosses parcelles et des vignes les unes à côté des autres ». Ces dégustations leur permettent de « dégager les grandes ten-



Erick Schreiber a basculé son exploitation en biodynamie en 1990. Depuis, il continue de chercher des voies de progrès.

dances », voire même « d'intensifier les différences entre les vins », puis de réajuster leur conduite de vigne en fonction des vins. « Par exemple, en 2001, Alain a fait un essai en n'utilisant que des chenillards et, dans l'année, ses vins étaient au-dessus. »

De ses premières bouteilles (3 000

cols en 1993) aux 25 000 d'aujourd'hui, Erick Schreiber n'a jamais cessé de chercher les voies d'amélioration. « Ça fait 25 ans qu'on est en recherche », explique-t-il. Et chaque fois, il faut donner son temps au temps, faire des « essais progressifs, sur trois, quatre ou cinq ans, sinon on

joue les apprentis sorciers ». Par exemple, les trois associés sont « revenus au fût » dans les années 1990, une manière de revenir « au savoir des anciens ». Même processus pour le bouchage liège : « La première année, la capsule était au-dessus, ça se lissait sur la deuxième, et le bouchon prenait le dessus sur la troisième. »

« On s'adapte au raisin »

Le passage aux levures indigènes s'est joué de la même manière, tout comme le travail sur le pressurage. « Ça fait vingt ans qu'on fait des cœurs de cuvée. De 1992 à 1994, on a arrêté les premières serres parce qu'on ne retrouvait plus nos contrées. » En réalité, « on ne fait jamais le même pressurage chaque année : on s'adapte au raisin ».

Aujourd'hui, les recherches portent surtout sur la vinification sans soufre et la production de vins moins alcoolisés. « La vinification sans SO₂, on a commencé, on a essayé, mais ça ne nous convenait pas parce que les vins ne tenaient pas dans le temps. » Il a fallu « sortir du cadre » pour y arriver. « En biodynamie, il y a deux facteurs complètement à part : la voûte céleste est prise en compte, et on est sur le côté énergétique. » Ce qui peut expliquer le dosage « infinitésimal » des préparations.

Le vigneron a suivi un an de formation en géobiologie : « Le fait de travailler sur autre chose, ça ouvre des portes ». Une manière d'aller sur un autre terrain pour aller plus loin

dans la compréhension des choses. « On s'est dit, dans les vignes on fait de l'énergétique, pourquoi ne pas le faire dans les vins ? » Du coup, « le sans SO₂ n'est que la conséquence d'une autre vinification ».

L'objectif avoué, c'est d'aller « vers le zéro intrant » : « Ça bouge beaucoup en ce moment, il faut prendre le train, voire même se retrouver dans la locomotive... »

YANN TOURBE

Des champagnes pour toutes les heures et les humeurs

Aujourd'hui, Erick Schreiber ne communique plus ses assemblages au grand public. Il a choisi de travailler sur « l'influence de l'état d'esprit sur la dégustation de la cuvée ». Rien de commun, par exemple, entre un « prestige », millésimé 2002, bouché liège et tapissé de cire d'abeille, « plutôt un champagne d'intimité », et une « Grande cuvée », toute en puissance, solennelle sans être pompeuse, destinée « à marquer le coup ». Mais celui que l'on retiendra le plus, c'est le champagne « Astral », vivant, évolué, frais, avec des agrumes persistants en fin de bouche et des amers ciselés par un dosage discret. « Parfait pour un milieu de journée. »