

# Du moulin à la cave

■ En 2002, la famille Muller rachète l'ancien moulin Heimbürger, pour y installer sa cave viticole, alors qu'elle ne produisait jusque-là que du raisin pour des négociants. Depuis, elle s'attache à fabriquer un vin de qualité, tout en faisant de la cave une véritable étape touristique.



La cave du domaine Muller est installée dans un ancien moulin. (Photo DNA)

Quelques jours avant le début des vendanges, on trouve Xavier-Léon Muller affairé dans sa cave, à remplir des bouteilles et à préparer des cuves. Point ici de tonneaux en bois et d'odeur, acide du vin macéré: les cuves sont des géants d'inox, aux chromes brillants comme la carrosserie d'une voiture de luxe. «Lorsque nous nous sommes installés comme vignerons, nous avons choisi une cave moderne», explique-t-il. Ce qui, contrairement à certaines idées reçues, ne nuit en rien à la qualité du vin.

Pour prouver les différentes récompenses que les vins du

domaine ont récolté depuis le lancement: le crémant 2003 (assemblage de pinot blanc, pinot noir et chardonnay) a été médaillé de bronze du Concours des créchants de France et du Luxembourg, le «Rouge de Marlenheim» a reçu la médaille d'argent au Concours général de Paris en 2005, tandis que le pinot noir et le pinot gris grand cru

Steinklotz ont été gratifiés respectivement d'une étoile et d'une citation dans les guides Hachette 2006 et 2007. Un palmarès plutôt honorable pour des vigneron débutants.

## Donner l'impression de croquer dans le raisin

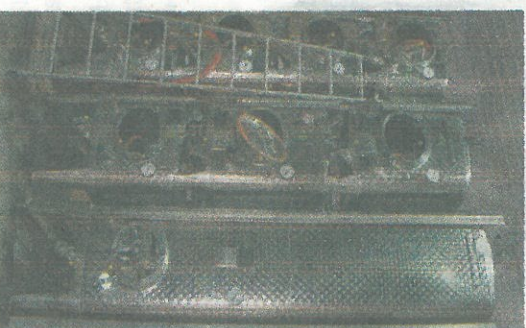
Une recette miracle? Un créneau en tout cas: Xavier-

Léon Muller entend mettre l'accent sur le côté fruité de ses vins: il dit vouloir que l'on ait l'impression de croquer dans le raisin en buvant son vin. «Alors que l'on produit surtout des vins sucrés en Alsace, c'est un peu nager à contre-courant». Et apparemment, ça plait. «On dit souvent que les jeunes d'aujourd'hui, c'est la génération

Coca-Cola, et qu'ils veulent des vins sucrés», explique-t-il avec de grands gestes. «Mais les jeunes couples qui viennent à la cave pour une dégustation comprennent très bien l'intérêt de ces vins légers pour accompagner un bon repas.»

Mais le géant de l'entrepri- se familiale - son père, son oncle, sa sœur et sa nièce y travaillent aussi- veut aussi attirer les visiteurs avec «autre chose que le vin». A savoir: un lieu riche d'histoire, et idéalement situé face au vignoble de Marlenheim. Dans ce but, une salle de mariage est en train d'être terminée dans le bâtiment principal, tandis que des chambres d'hôtes sont en projet. «Nous allons accueillir notre premier mariage le 1er septembre», précise-t-il avec fierté. Une grande saga romanesque que celle de ce moulin né en 1632 sous le nom de «Schultheiss Mühle». La famille Thomann en devient propriétaire en 1812, avant que la famille Heimbürger rachète l'affaire en 1911. Trois géné-

rations Heimbürger se sont ensuite succédé au moulin et à sa roue à aubes, qui cessa de tourner en 1990. Aujourd'hui, la famille Muller a aménagé un petit jardin à l'entrée du moulin. Les visiteurs peuvent y admirer des paons et des oies, et les enfants peuvent profiter d'une aire de jeux. N.H.



Xavier-Léon Muller a fait le choix d'une cave tout en inox.