

COURONNE D'OR Animations

Découvertes en grappes

Plusieurs manifestations festives avaient pour cadre le vignoble de la Couronne d'or, ce dimanche. Ce fut notamment le cas d'un rallye auto, d'une marche gourmande et de portes ouvertes de cave.

Premiers à entrer en piste, hier matin : les membres du club « Simca 67 et anciennes ». Basée à Wasselonne, l'association créée en 2006 — et remaniée il y a deux ans — compte une vingtaine de passionnés pour le double de véhicules. Elle organisait hier son premier rallye du vignoble avec départ, justement, dans la cité de la Tour carrée.

Suivait toute une série d'énigmes à résoudre dans les communes du secteur : les 19 voitures de collection en lice ont ainsi traversé Westhoffen, Kirchheim, Dahlenheim, Wolxheim, Avolsheim...

« Les plus vieilles sont des années 50, sachant que la dernière Simca date de 1985 », expliquait la présidente Corinne Vaubourg devant la com'com de Molsheim. C'est là qu'elle et d'autres membres du club attendaient les concurrents pour leur remettre le second road

book devant les conduire jusqu'à Heiligenstein. Venus d'Haspelschiedt en Moselle, Dominique Wolf et Christine Keuer, au Dompeter, n'étaient pas loin d'être les premiers à arriver au point de départ. Preuve que même en étant étranger à la région, tout est possible au volant d'une « Simca Versailles de 1956 restaurée depuis quelques années et finie en 2000 ». Et surtout avec un peu de sens de l'observation et de la réflexion...

« Hier matin, j'ai encore deux camping-caristes qui sont venus »

Au moment où les amoureux de Simca gagnaient Molsheim,



Dominique et Christine, ici au Dompeter avec leur rutilante Simca, ont découvert le secteur à travers ce rallye. PHOTOS DNA



Saint Biose, au moins autant amateur de bonne chère et de vins fins que les marcheurs venus à Marlenheim, ce dimanche.

d'autres se mettaient en route. Mais à pied et du côté de Marlenheim. C'est là en effet que se déroulait la 4^e édition de la marche gourmande du domaine Xavier Muller, manifestation biennale.

Les averses de la nuit précédente avaient rendu la partie forestière du tracé quelque peu glissante. Par chance, hier, les dieux du ciel se sont globalement montrés cléments. Les dieux ou peut-être ce moinillon égrillard et bedonnant : saint Biose, qui s'est chargé de mettre l'ambiance aux étapes gastronomiques, avec une bonhomie qui a provoqué bon nombre de rires chez les convives.

Ces derniers, après un apéritif, ont enchaîné sur une série d'assiettes — chacune accompagnée d'un cru du viticulteur organisateur. Ils les ont trouvées tout au long d'un itinéraire de 8 km passant, entre autres, par le Freihof à Wangen, ou encore la ferme Hild à Wasselonne... Et ainsi de suite jusqu'au dessert qui les attendait de retour au domaine où, pour digérer, une animation musicale était programmée.

Xavier Muller, entre deux réceptions de groupes de marcheurs, s'avouait très heureux de la participation : « Hier matin, j'ai encore deux camping-caristes qui sont venus, par ha-

sard. Avec 450 inscrits, là, on est complets ! J'ai même dû refuser une quinzaine de personnes ».

Quarante bénévoles étaient sur le pont (famille et employés, mais aussi membres du club de basket) pour accueillir et servir tous ces gourmets parmi lesquels des fidèles et beaucoup de nouveaux, pour certains venus en bus de Lorraine ou de Belgique... L'on a même pu apercevoir un groupe de Finnois avec des verres suspendus autour du cou !

Des cuves aux vignes

S'il y avait foule chez Xavier Muller, l'affluence a aussi été forte à la cave Arthur-Metz qui fêtait hier ses 110 ans d'existence (installée à Marlenheim depuis 1997, elle était auparavant, depuis l'origine, implantée à Epfing uniquement). Entre anciens pupitres à dégorgement, tonneaux en bois, immenses cuves en inox et stocka-

ge sur lattes, les visiteurs ont découvert les grandes étapes de la production de crémant d'Alsace. Quelques chiffres à donner le tournis, égrenés par Cyril, sommelier en charge de l'une des visites, permettaient de prendre conscience des volumes traités par la maison Arthur-Metz, qui font à présent de celle-ci le plus gros producteur de crémant de la région.

Évidemment, la journée comprenait son lot de dégustations. Une centaine de couverts ont aussi été servis le midi sous des tonnelles. Et, vers 14 h 30, tandis qu'un groupe de jazzmen préparait ses instruments pour jouer dans la cour, c'est un nouveau chapelet de curieux qui partait en visite. Mais dans les vignes cette fois, pour percer un peu plus les secrets des crus, grâce aux explications de l'un des 600 producteurs qui travaillent avec la cave marilé-gienne. ■

O.T.



De nombreux visiteurs sont venus découvrir les règles de production du crémant d'Alsace à la cave Arthur Metz.