Les bohn, le brut et le vivant

Auteur : Christian Pion

Date : 10 mars 2020

À Reichsfeld, petit village viticole bas-rhinois, le Domaine Bohn développe une vision originale et novatrice du vin. Un éloge de la liberté au service de l'émotion.

Installé dans la maison bâtie par le père de Bernard Bohn, où il œuvre avec son fils Arthur, le domaine ouvert sur les pentes abruptes du vignoble alentour cultive à part égal deux terroirs fort différents séparés par la Chernetz, rivière qui longe la seule route d'accès au village de Reichsfeld. En montant à gauche des grès roses d'origine volcanique, et à droite une des rares veines de schiste d'Alsace. Le paysage est grandiose, la forêt bien présente sur les hauteurs laisse progressivement place aux collines viticoles pentues aux rondeurs sensuelles. Les vignes sont conduites en bio, et la qualité du raisin est au cœur du travail des vignerons. Tisanes et purin d'orties, taille courte, vendanges manuelles, rendements maîtrisés, vinification naturelle sans intrants, élevage long en foudre : tout est en place pour stimuler l'ex- pression du terroir et donner aux vins ce style singulier, digeste et salivant. Les crémants bruts à base de pinot noir et de

chardonnay, vineux, fins et racés sont élevés longuement sur latte et dégorgés tous les six mois. Fraîcheur, complexité, bulles d'une belle finesse, une touche oxydative complexe et gastronomique en font de grands vins effervescents. Ah, le millésimé 2008 ! Les rieslings sur schiste, du Schieferberg ou de l'Oberhagel, sont des vins au toucher de bouche singulier, assez atypique tant la minéralité exacerbée du terroir prend le dessus sur l'expression variétale du cépage. Douceur glissante d'une matière complexe et harmonieuse d'une salinité folle en fin de bouche. Les vins d'entrée de gamme sont de beaux canons de soif ! Les cuvées sont nombreuses grâce aux expérimentations de deux artistes variant les élevages avec des choix de bois originaux comme le châtaignier et l'acacia, les macérations en raisins entiers, l'utilisation de l'amphore. Père et fils se laissent une magnifique liberté d'exprimer leur personnalité et leurs idées les plus créatives. Une cuvée unique, hors des sentiers battus, associant plusieurs millésimes de riesling Oberhagel enthousiasme par son harmonie entre fruit et minéralité. Les pinots noirs ne sont pas en reste, magnifiquement alsaciens. Le Par Nathur, créé par Arthur, comporte deux tiers de grappes entières macérées pendant un mois. Il est pimpant et propose une bouche juteuse, craquante d'un fruit aux tanins très fins alors que celui de Bernard, Les Roches rouges, pinote et offre un fruit frais et éclatant. Que d'âme !

Domaine Bohn
1 Chemin du Leh (Reichsfeld)
domainebohn.com