Les frères Engel du Haut-Kœnigsbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 novembre 2022

Installés au pied du Haut-Kœnigsbourg, **Pierre** et **Jacques Engel** explorent le terroir alsacien et le Grand cru Praelatenberg en particulier.

Fondé en 1958, le domaine est jeune. Les deux frères présidant à ses destinées depuis quelques années le sont plus encore, puisqu'ils ne sont pas même trentenaires. Depuis 2018, Pierre Engel s'occupe principalement de la vinification, tandis que Jacques, qui l'a rejoint l'an passé, œuvre dans les vignes. Si le premier affirmer être « *un brin impulsif* », le second est «*plus calme et cartésien* » : reste que ces deux passionnés de rugby jouent en équipe, composant notamment une *Cuvée des joueurs* en hommage au sport aimé et pratiqué... Sur une surface de quelque 20 hectares – dont près de huit sur le Grand cru du Praelatenberg, la colline des prélats, rappelant les

racines monastiques du vin –, ils travaillent en biodynamie, avec pour credo « *le respect du vivant. Nous sommes des vigies puisqu'on voit les changements d'année en année et leur impact sur la biodiversité et la terre. Cet été, par exemple, comme les animaux n'avaient presque plus à boire, ils sont venus manger nos raisins* », résume Jacques. Et de compléter : «*Nous refusons la mécanisation à outrance. Nous souhaitons œuvrer au rythme de l'Homme et de la Nature et non à celui de la machine.* » Une philosophie qui se retrouve en cave «*où nous sommes très peu interventionnistes. Il suffit d'accompagner le jus dans son évolution* », résume Pierre.

Cuvée emblématique du domaine, le riesling du grand cru Praelatenberg, caractéristique d'un sous-sol de gneiss – roche métamorphique contenant quartz, mica et feldspaths visibles à l'œil nu –, est sec, sans se départir d'un côté généreux et gourmand. Juste au-dessus du Praelatenberg, en lisière de forêt, se trouve le Bocksberg (la colline du bouc), un lieu-dit où les deux frères ont planté des pinots qui se déclinent en trois cuvées : *Crémant zéro* (vinification naturelle, sans ajout de levure, soufre ou autres intrants, prise de mousse avec jus de raisin sans ajout de sucres exogènes et 48 mois sur lattes), un rouge magnifiant le pinot noir et un blanc célébrant le pinot gris avec une belle intensité et une finesse rare... Joyeux lurons, les deux frangins ont aussi imaginé une "cuvée des copains" festive en diable avec *Raide d'Alsace*, pinot noir fou- gueux et fruité, qui n'a de l'*easy drinking* que les apparences, tant ses nuances de griotte et d'orange sanguine sont subtiles.

Domaine Engel
1 rue des vignes (Orschwiller)
vins-engel.com