

VITICULTURE Le domaine Henri Ehrhart (Ammerschwahr) distingué par le ministère de l'Agriculture

Le vin par excellence

Un grand jour pour Laurence Schatz, œnologue du domaine Henri Ehrhart d'Ammerschwahr. Mardi, à Paris, elle s'est vu remettre le prix d'excellence agricole 2016 des mains du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll. Une consécration pour la jeune femme et pour la première entreprise familiale d'Alsace.

Laurence Schatz, 39 ans, évolue dans le monde viticole depuis l'enfance. Fille du viticulteur Bernard Bettinger d'Ingersheim, elle a épousé un vigneron, Vincent Schatz, de Westhalten. Tous deux vendeurs de raisins. Œnologue depuis 1998, elle a débuté sa carrière chez Arthur Metz, à Marlenheim avant d'intégrer les Vins Henri Ehrhart, à Ammerschwahr en 2009. Elle a aussi été Reine des vins, en 1998 et major de la Confrérie St-Etienne en 2011.

« Une forte culture d'entreprise est aussi importante que les produits »

C'est la première fois que l'entreprise viticole, placée parmi les cinq plus importantes d'Alsace, obtient ce prix d'excellence du concours général agricole. Ce dernier a distingué 34 professionnels de toute la France, tous produits alimentaires confondus. Le ratio est calculé selon le nombre de médailles obtenues lors des trois concours précédents. Ehrhart l'a remporté dans sa catégorie, le concours des vins mettant en concurrence des viticulteurs issus de toute l'Alsace-Lorraine.

« Le ministre a pris le temps de faire un discours et de poser aux côtés des lauréats ». Lors de la cérémonie, animée par le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud, parrain de la manifestation, Laurence Schatz a eu l'occasion de déguster les produits mis en avant et d'échanger avec les autres personnes honorées ce jour-là. « Cette distinction, délivrée par un jury composé de professionnels, de



Le trio de tête : Laurence Schatz, entourée de Cyril et Sophie Ehrhart. PHOTO DNA-JLUC SYREN

dégustateurs experts et de consommateurs, récompense la régularité dans les produits, le savoir-faire et la constance de la qualité », souligne Cyril Ehrhart, directeur de la société de production et de négoce. Il tient à associer à cette reconnaissance tous ses apporteurs de raisins. « Le vin est un produit que j'aime bien par son côté gustatif et tout ce qui tourne autour, tout ce que

véhicule le monde du vin », confie Laurence. Ses études d'œnologie l'ont emmenée dans trois terroirs viticoles différents. À Beaune, en Bourgogne, pour son BTS de viticulture-œnologie, à Montpellier quand elle a décroché son diplôme national d'œnologie et à Reims où elle a réussi son master en vin. Sept générations se sont succédé à la tête du Domaine Ehrhart.

Cyrille, 29 ans, a pris les rênes de la société en 2009. Il travaille de concert avec sa sœur Sophie, 27 ans, chargée des clients, principalement les centrales nationales de grandes surfaces et des discounters étrangers. Leurs parents, Henri et Raymonde, sont toujours là pour les épauler. « Nous gérons en bons pères de famille en faisant attention aux dépenses et aux investisse-

ments. Il n'y a rien chez nous d'ostentatoire. Une forte culture d'entreprise est aussi importante que les produits. Il faut que l'ambiance de travail soit préservée ». L'entreprise a beaucoup investi en 2015, dépensant 1,8 million d'€ pour son extension dont les travaux sont sur le point de s'achever. Une nouvelle construction de 1 800 m² est sortie de terre : 1 000 m² pour le stockage

des produits finis, 850 m² pour la cuverie. En 2016, vingt nouvelles cuves en inox s'ajouteront à la centaine déjà en place. « Mon père, qui a décidé de développer l'entreprise en 1978, avait fait construire un premier bâtiment dans les années 90, puis l'avait agrandi à plusieurs reprises ». C'est là, dans le quartier des Fleurs, que se déploie l'activité essentielle de l'entreprise dont le site historique est situé 7, Grand-Rue et où subsistent quelques foudres en bois encore utilisés, pour des crus d'exception, entre autres.

Ces dernières années, le domaine, qui cultive sept hectares de vignes (dont des parcelles de grand cru Kaefferkopf), produit entre 6 et 7 millions de bouteilles. Il achète 75 % de vins en vrac et 25 % de raisins. « Nous sommes la première entreprise familiale d'Alsace, précise Cyril Ehrhart. Et le premier exportateur de vins d'Alsace au Japon. Les Japonais sont très exigeants. Ils préfèrent les vins basés sur le fruité comme le riesling, le gewurztraminer et les vins d'assemblage ».

La maison a mis en place une veille qualitative. « Nous comparons nos produits avec la production de concurrents alsaciens et d'ailleurs, explique Laurence. Nous avons constitué un minipanel avec des consommateurs. Il ne faut pas être déconnecté du marché. Comme on vend en grande surface, on ne peut expliquer notre démarche aux clients. Ce qui enclenche l'achat, c'est la bouteille et sa présentation. Ce qui provoque le rachat, c'est la qualité du vin ».

MICHELLE FREUDENREICH