



BENOÎT DREYER

QUAND LES RACINES
PORTENT CONSEIL

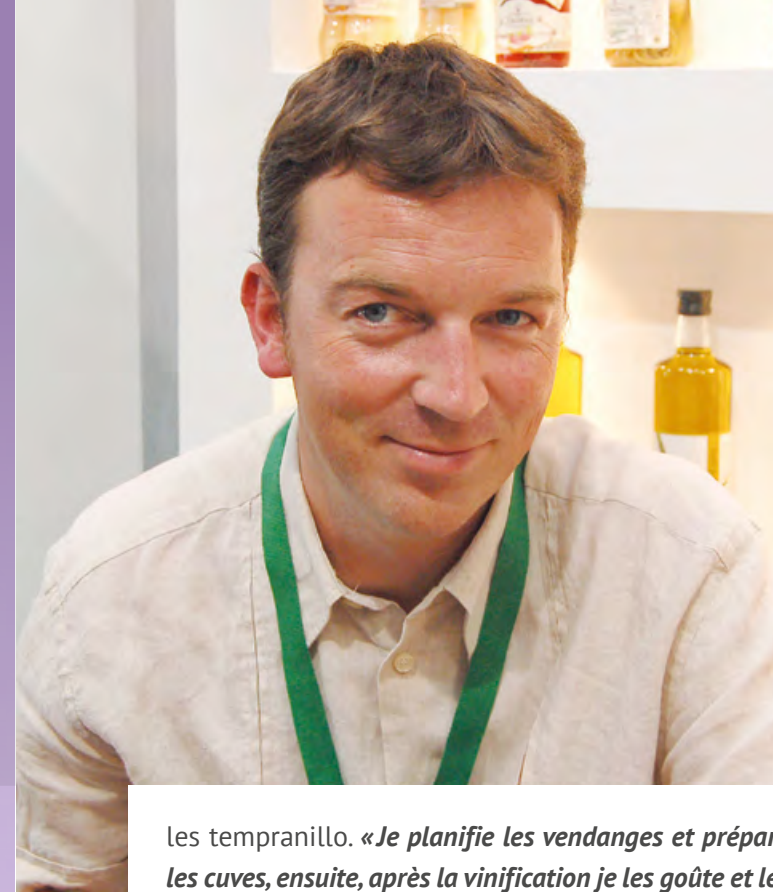


« Sans s'en rendre compte,
on ramène quelque chose
de là d'où l'on vient. »

Pour Benoît Dreyer l'équation est facile. Originaire d'Ammerschwir, un des villages les plus viticoles d'Alsace, et descendant d'une famille de vigneron, où qu'il soit, il saura assembler et marier les cépages. Après ses études à Rouffach, l'envie de voyager l'entraîne en Californie, en Australie et en Argentine. À chaque étape, il reste 6 mois : avant, pendant et après les vendanges, le temps d'apprendre aussi l'anglais. **« Rester aux USA, c'était intéressant mais compliqué pour les visas, j'ai eu une opportunité en Espagne et j'ai atterri en Navarre ».**

Si Florencia, sa femme argentine rencontrée en Californie, s'adapte facilement, Benoît Dreyer doit apprendre l'espagnol rapidement pour se faire comprendre. **« J'étais à l'école de Kaysersberg puis de Colmar. Là-bas, j'avais appris l'anglais et l'allemand ! »** D'abord stagiaire, il juge ce qu'il peut apporter comme savoir-faire et même si l'Espagne est friande de vins rouges, il arrive à instaurer son style de vinification : **« Je voulais voir ce que ça pouvait donner... et ça a donné ! Très vite on m'a demandé des conseils à droite à gauche, je pensais rester un an et finalement j'y suis encore. »**

Nous sommes en 2002, Benoît Dreyer monte sa boîte de conseils viti-vinicoles. Il accompagne plusieurs vignobles en Navarre et plus au sud dans la région de Valence... de quoi manipuler des cépages méditerranéens comme les grenaches ou



les tempranillo. **« Je planifie les vendanges et prépare les cuves, ensuite, après la vinification je les goûte et les assemble. »** Selon les marchés visés, il adapte le style aux consommateurs : pour l'Angleterre, les vins seront plutôt ronds tandis que les locaux préfèrent les vins plus secs. Il tente aussi des expériences : **« En Navarre, les rosés sont très connus, j'en ai fait "surmaturer", et ça a marché, il s'est bien vendu. »**

Benoît Dreyer est, paraît-il, né pour être vigneron, il a produit son premier vin à l'âge de 9 ans : **« C'est vrai ! Mon grand-oncle s'occupait de filtrer au fond de la cave, je lui ai dit que je voulais faire mon vin sans rien ajouter, et j'ai sorti un petit riesling très sympa ! »** Plusieurs fois par an, il retourne en Alsace voir sa famille et donner un coup de main à son frère qui a repris le domaine viticole. Il revient aux moments importants pour la vigne : lors des vendanges, des assemblages, il apporte son regard extérieur. Sa femme, originaire de Mendoza, une grande région viticole argentine, s'y connaît aussi. **« Ma famille prête plus attention à ses conseils qu'aux miens ! »**



En Espagne, il est difficile de trouver des Alsaciens. Par contre il en croise sur la route de Saint-Jacques-Compostelle qui traverse son petit village : **« Quand j'entends leur accent, ça me rappelle mes origines ».** Pour en transmettre une partie, il organise des dégustations de vins alsaciens chez ses collègues cavistes, l'occasion de jouer les ambassadeurs : **« Par l'école, les gens associent l'Alsace-Lorraine, je leur apporte des informations sur ma région et mon histoire ».** À l'inverse, on trouve en Alsace des vins espagnols qu'il produit. Ils sont proposés par le domaine familial Sick Dreyer, on y trouve par exemple du Castillo de Tafalla.

Ses deux fils, petits blonds aux yeux bleus, maîtrisent l'espagnol, le français et quelques mots d'alsacien et Benoît Dreyer leur parle beaucoup de sa région. **« Chaque année, j'y retourne un peu plus, un jour j'y reviendrai peut-être, j'imagine que ce sera comme ça ».** La transmission paraît bien partie : quand il teste ses assemblages chez lui, ses enfants de 8 et 9 ans sont déjà doués pour détecter les défauts, d'oxydation par exemple. Avec leur bagage familial, l'équation est décidément logique !

Pour en transmettre une partie, il organise des dégustations de vins alsaciens chez ses collègues cavistes.

