

BOTT FRÈRES

SAVOIR SE DIVERSIFIER, MISER SUR LA MODERNITÉ

« *L'Alsace a de quoi être fière de ses vins !* » Chez les Bott, ce message sonne comme un leitmotiv. Celui de produire des vins proches de l'identité de la région, des crus vinifiés en sec, sans trop de sucrosité pour ne pas les dénaturer comme ce fut le cas dans les années 90. Bien assise dans le vignoble, cette maison exploite un domaine familial à Ribeauvillé depuis 1835. Vendanges manuelles, récoltes parcellaires pour respecter la typicité des terroirs et la lignée des cépages, ici les vins sont bichonnés comme des nouveau-nés. « *Nous les aidons à grandir. Unique, chacun doit garder son caractère et être parfait* », souligne Nicole Bott, pétillante brunette au sourire affiché. Née dans une famille d'agriculteurs, cette femme s'est prise de passion pour la vigne en épousant Laurent. Aujourd'hui, c'est avec leur fils Paul qu'ils gèrent l'exploitation.

Respectueux de la tradition, les Bott misent aussi sur la modernité et ont su faire évoluer leur domaine pour s'adapter aux attentes de la clientèle et du marché. Un caveau de dégustation contemporain pour proposer leurs vins et eaux-de-vie, une visite de cave quotidienne et la création d'un petit musée, ces démarches soutiennent l'œnotourisme local pour lequel Nicole s'est beaucoup engagée. « *On ne peut plus se*

contenter de faire simplement du vin et attendre que les gens s'arrêtent dans nos caves pour acheter nos bouteilles. Il faut leur proposer autre chose, leur expliquer notre histoire et notre savoir-faire si nous voulons rester dans le vent pour faire face à la concurrence. » Et surtout s'ouvrir vers de nouveaux marchés. L'export est devenu l'un des fers de lance de cette maison qui vend ses vins dans 29 pays, États-Unis en tête.

Dans la cave de Laurent et Paul, les foudres s'alignent. « *Nous misons plutôt sur de petits volumes pour vinifier chacune de nos productions séparément et garder l'originalité des terroirs* », explique Paul. Respectueux du travail de ses aïeux, ce jeune vigneron formé en Nouvelle-Zélande insuffle l'esprit de la nouvelle génération dans les vins de la maison. Le résultat est là : des cépages respectés pour leurs qualités et leurs arômes, des vins francs. Connue pour ses muscats (Tradition 2017, 10,60 €), ses grands crus en riesling (Kirchberg 2016, 22,90 €) ou en pinot gris (Osterberg 2010, 18,90 €), la maison Bott Frères se distingue aussi sur le marché des crémants, dédiant une cuvée personnelle à chaque membre de la famille.

68150 RIBEAUVILLÉ
03 89 73 22 50 - www.bott-freres.fr

