

# Le rêveur réaliste

Luc Roeder, viticulteur bio à Steinheim

Maurice Magar

Il est sans doute le plus rimbaldien des viticulteurs. Constatamment à la recherche de la quintessence de ses vignes, il est un de ces «horribles travailleurs» qui n'ont pas peur de l'effort. Son vignoble sur la Sûre, où aucun tracteur ne passe, n'en exige pas moins.

**A** 32 ans, Luc Roeder est un viticulteur à part. Géographiquement d'abord, dans l'approche de sa passion ensuite. Ses 82 ares se trouvent sur la Hoelt à Rosport, une petite colline nichée dans un creux de la Sûre. «*Il fut un temps où il y avait des vignes dans l'Oesling*», rappelle-t-il. Il n'a d'ailleurs de cesse de corriger les cartes officielles faisant fi du petit terroir viticole de Rosport.

Les quelques vignobles qui subsistent sur la Sûre n'ont pas connu le remembrement qui a uniformisé la Moselle. Les vignes sont disposées sur des terrasses de pierres sèches, tout le travail se fait à la main. Ce n'est pas fait pour décourager le jeune homme, technicien de l'environnement de formation et originaire de Steinheim. Au contraire. Lorsqu'il crée la Maison viticole Roeder en 2009, son ambition est de s'inscrire dans son paysage d'enfance, de contribuer à son épanouissement et de vivifier un patrimoine viticole ancestral, tout en respectant la nature. Il connaît la moindre pierre, les noms de plantes que l'observateur lambda prendrait pour de vulgaires mauvaises herbes.

Il scrute les vignes avec un regard amoureux et quand il en parle, il est intarissable. C'est une passion fervente qui anime alors ce visage aux traits nets. Ce qui détonne, parce que Luc Roeder a tout de l'homme pragmatique qui ne se perd pas en paroles inutiles. C'est tout d'abord un homme d'action: «*Ce qui m'a marqué d'emblée chez Luc, c'est son engagement*, dit sans hésiter Yves Sunnen du domaine viticole Sunnen-Hoffmann. A tel point qu'il fallait parfois brider son enthousiasme: «*Souvent il disait: "Demain je ferai ceci et cela." Je lui répondais alors qu'il fallait que la météo joue le jeu. C'est le b.a.-ba du métier, mais il l'a compris assez rapidement.*» De prime abord, c'est sa détermination qui

ans, il savait qu'il voulait faire du vin. A 22 ans, en 2008, tout de suite après ses études, il achète son vignoble. Le terrain dispose d'arbres fruitiers que Luc Roeder décide de garder. Il ne manque donc jamais de confiture.

Ne venant pas d'une famille de viticulteurs, il se lance dans l'apprentissage du métier. Avec obstination. Il s'approprie l'art de construire des murs en pierres sèches et devient ainsi le seul viticulteur au Grand-Duché qui maîtrise encore cette technique ancienne. Le bio s'impose de lui-même: «*C'était ça ou rien!*» En tant que viticulteur, en tant que personne qui a donc une influence certaine sur le paysage qui l'acueille, il sait qu'il a une responsabilité.

Avec son petit vignoble, au rendement faible, Luc Roeder ne dispose pas de sa propre cave. Il vinifie donc chez Sunnen-Hoffmann. Yves Sunnen n'a jamais eu le moindre doute: «*C'est une démarche unique que je voulais soutenir. Il y a de moins en moins de jeunes qui se lancent dans la viticulture. De plus, Luc a choisi un vignoble difficile. Impossible d'y passer avec des tracteurs. Certes l'en-droit en soi est splendide, mais je dis toujours que c'est le rêve d'un idéaliste, mais le cauchemar d'un réaliste. Tout s'y fait à la main. Mais avec Luc, j'ai parfois l'impression que c'est cette difficulté qui l'anime. Plus c'est compliqué, mieux c'est en quelque sorte. Luc est un rêveur réaliste.*»

Un rêveur réaliste qui bénéficie aussi d'un coup de main conséquent de sa famille. Tant le père que le grand-père ont attrapé le virus: «*Mon grand-père s'entretenait parfois vers la cime des arbres pour aller cueillir la dernière pomme et mon père m'aide souvent à venir à bout des tâches quotidiennes qu'im-*



pose le vignoble.» Lorsqu'il démarre son activité, il connaît des difficultés. Les millésimes ne sont pas très bons, la météo lui joue de sales tours. Une année, il perd l'intégralité de ses raisins, mais il en faut plus pour le désarçonner: «*Cela fait partie du processus d'apprentissage*», dit-il calmement. Et puis, le travail ne lui fait pas peur.

Derrière son expression très zen se cache une bougeotte tenace: «*Je ne pourrais pas faire un travail où je serais tout le temps assis.*» Du coup, il passe son temps parmi les vignes qu'il choie. Surtout son elbling centenaire qu'il acquiert en 2010. Il s'agit probablement de la plus vieille vigne du pays. C'est un étrange dada. Puisque cette plante est tellement ancienne qu'elle ne donne du fruit qu'une année sur deux. Mais le rendement n'est pas le souci principal. Luc Roeder ne produit qu'entre 10 et 35 hectolitres par hectare, ce qui est très peu comparé aux autres viticulteurs luxembourgeois.

Il mène au contraire une recherche acharnée pour obtenir un vin de qualité. «*Je pourrais remplacer ces pieds de vigne par des plantes avec un rendement plus élevé, mais je ne re-*

La minutie qu'il met à produire des raisins impeccables se retrouve dans ses vins.

## REPERES

— 2008: Acquisition de son premier vignoble

— 2010: Acquisition d'un vignoble planté d'elbling centenaire

— 2011: Premier vin de la Maison viticole Roeder mis en bouteille.

trouverais jamais les mêmes qualités gustatives.» L'exigence est le maître mot. Il a son idée d'un bon vin et il veut la retrouver dans la bouteille. Le premier cru de la Maison viticole Roeder, le pinot noir notamment, se fait de suite remarquer. Un vigneron connu, dont Luc Roeder veut taire le nom, lui dit: «*Tu fais le meilleur pinot noir de la Moselle.*» Mais ce n'est pas le jugement d'autrui qui le guide. Il ne cherche pas la reconnaissance, même si elle ne se fait pas attendre. «*La minutie qu'il met à produire des raisins impeccables se retrouve dans ses vins. Lorsque ses fruits arrivent chez nous, j'ai l'impression qu'ils viennent tout juste d'être vendangés, tellement ils sont beaux. Du coup, ses vins sont propres et pleins de caractère*», juge ainsi Yves Sunnen. Cette année, la Maison viticole Roeder fête sa première décennie et elle n'a pas envie de changer d'un iota.

Seule nouveauté, fête oblige, Luc Roeder va se lancer dans les bulles. Il est certain qu'il ne transigera pas sur la qualité du nouveau produit et qu'il continuera à dorloter ses raisins sans compter ses efforts. Car c'est le genre de la maison.