

Seebach

## La Maison Jülg fête ses 30 ans et la relève assurée par leur fille Catharina

La Maison Jülg, seul vigneron indépendant d'Alsace du Nord, fêtera ses 30 ans le week-end des 8 et 9 juin. L'anniversaire d'un projet un peu fou dans lequel se sont lancés Lydia et Peter Jülg, et que leur fille Catharina a décidé de reprendre.

Léa Schneider - 01 juin 2024 à 18:00 | mis à jour le 01 juin 2024 à 18:12 - Temps de lecture : 6 min



Les fondateurs et la relève de la maison Jülg de Seebach : Peter, Lydia et leur fille Catharina. Photo Léa Schneider

« Ohlala, c'est une longue histoire ! », souffle Lydia Jülg, dans l'ambiance feutrée du caveau où elle fait déguster les vins produits par la famille aux clients dans son Seebach natal. Une histoire dont le fil rouge est en fait un sarment de vigne.

Elle rencontre Peter Jülg, enfant d'une famille vigneronne de Schweigen, alors qu'elle y fait les vendanges. Ensemble, ils se mettent à leur compte en 1994, et décident de produire du vin d'Alsace, avec uniquement des raisins du vignoble de Wissembourg : des parcelles qui sont exploitées, depuis les années 1980 et la levée du séquestre, [par des vignerons allemands comme français](#). « On avait 2 ou 3 hectares de vignes, on était tout jeunes », se souvient le couple. Ils acquièrent des bâtiments de l'exploitation agricole des parents de Lydia à Seebach. « On a tout rénové, petit à petit. D'ailleurs, on est encore en travaux, ça fait trente ans que ça dure », rit-elle.

### ***La première vinification, un saut dans l'inconnu***

Il faudra alors surmonter les problèmes administratifs : à l'époque, il est « très compliqué pour un vigneron allemand de s'installer en France ». Après trois décennies, le souvenir de la première vinification reste gravé dans la mémoire de Peter et Lydia. « On s'était lancés, on attendait encore nos autorisations... Si on ne les avait pas eues, je ne sais pas ce qu'on aurait fait, peut-être une grande fête pour tout écouler, rit Lydia. Mais ç'aurait été la fin de l'aventure. »

Grâce aux bonnes volontés qui les épaulent, l'aventure continue. Le bouche-à-oreille, un dur travail à toutes les étapes, du sol à la vente en passant par la vinification, permettent à l'entreprise de grandir et de perdurer. Aujourd'hui, la maison Jülg produit 600 hectolitres par an, à partir de 8 hectares récoltés entièrement à la main, toujours tous dans le vignoble de Wissembourg, ce « bijou » comme l'appelle Peter Jülg avec des yeux qui s'illuminent, que les parents comme leur fille estiment « trop méconnu ». Les bornes en pierre arborant des clés gravées qui délimitaient le Mundat, cet ancien territoire à cheval sur la Lauter, ornent les bouteilles de la maison – un symbole en écho à l'histoire familiale.

### ***L'entreprise, cinquième membre de la famille***

« On avait des idées, des rêves, la passion pour la vigne », et pour la nature, puisque la maison Jülg est labellisée bio depuis 2016. « On était ouverts tout le temps, poursuit Lydia. Il nous a fallu vingt ans pour apprendre à dire “non, le dimanche, c'est fermé . » « Et encore... », rit Catharina, faisant sourire ses parents.

« L'entreprise, c'est le cinquième membre de la famille », poursuit la jeune femme de 26 ans. Les premières dégustations se faisaient dans le salon de la maison, en attendant que le caveau soit prêt. Une omniprésence de l'activité viticole qui n'a pas empêché les deux filles de la famille, Catharina et sa sœur Johanna, de s'éloigner de ce domaine.

« J'ai d'abord eu le besoin de partir », explique Catharina, évoquant ce « mélange entre le professionnel et le privé ». Après une licence suivie d'un double master franco-allemand en management, elle devient manager marketing dans une grande entreprise en Allemagne pendant deux ans. « Mais les semaines ont passé, très digitales, très redondantes. J'ai ressenti un manque, et l'envie de me rapprocher de ce qui me ressemblait. »

## *Un retour aux racines*

Elle parle à ses parents de son idée de reprendre l'entreprise familiale. Une nouvelle qui ne « les fait pas sauter de joie », bien qu'ils aient « toujours été bienveillants. Ils m'ont dit de prendre six mois pour réfléchir à tout ce que ça impliquait. Mais je voyais bien que je faisais de plus en plus de recherches sur le vin, et que j'étais de moins en moins concentrée », se souvient Catharina.

Elle décide, avec l'accord de ses parents, de sauter le pas et d'intégrer un BTS « Viticulture œnologie » en alternance, qu'elle terminera ce mois de juin. Elle qui avait « tout à apprendre », tient aussi à montrer « que ce n'est pas parce que je suis une fille, la plus petite, que j'ai plus à faire mes preuves qu'un autre. J'ai envie d'y aller, mais sans traitement de faveur non plus. Mes parents exigent une grande rigueur de moi, et je n'accepterais d'ailleurs pas qu'ils fassent autrement. »

## *La fougue de la jeunesse pour un nouveau souffle*

« Le vin commence par le travail de la terre, complète Lydia. Ce sont plusieurs métiers, même plusieurs mondes : le travail de la terre, de la vigne, la vinification, la vente, la comptabilité, la biodynamie... » Malgré les premières inquiétudes, lorsque tous les trois évoquent le futur de l'entreprise, sous la houlette de Catharina qui a déjà une vision pour l'avenir, leurs visages s'illuminent. « Maintenant, je suis heureux », glisse Peter Jülg.

« Peter et moi avons 59 et 57 ans, sourit Lydia. On va repousser nos retraites d'une dizaine d'années pour passer le relais à Catharina. Et après, on ne sera jamais très loin. D'ailleurs, Peter aurait beau avoir 80 ans qu'on ne l'arracherait pas à ses vignes pour autant. Même à cet âge-là, il ira encore les tailler ! » « C'est sûr », sourit Peter avec un air complice.

Tous deux se réjouissent de retrouver en leur fille la fougue de la jeunesse, qui renouvellera l'entreprise tout comme elle avait permis de la lancer il y a 30 ans. Catharina, de son côté, espère voir l'entreprise « grandir sans se dénaturer, et se faire connaître malgré notre éloignement de [la Route des vins d'Alsace](#). J'adorerais aussi réconcilier les jeunes avec le vin, leur montrer qu'il rapproche les gens. Quand est-ce qu'on ouvre une bouteille ? À un mariage, à un premier rendez-vous amoureux, à 3 h du matin quand on refait le monde avec ses copains... Le vin est élégant, c'est notre culture, une richesse locale. » Pour elle, « il n'y a rien de plus beau que [de contribuer comme ça à la vie d'un village](#). Apprendre la vigne se fera sur des années, sur toute une vie – et j'espère d'ailleurs que je me poserai toujours des questions pour continuer à apprendre. »

« 2024, c'est l'année du grand changement », sourient Lydia et Peter Jülg. Ils espèrent, avec Catharina, voir cette étape de leurs vies acquérir la même place dans leurs mémoires que le souvenir de leur première vinification, il y a 30 ans.



## Des portes ouvertes les 8 et 9 juin pour célébrer cet anniversaire

Le week-end des 8 et 9 juin prochains, Lydia et Peter Jülg fêteront les 30 ans de leur exploitation viticole à Seebach. Une célébration qui rappelle que Peter Jülg est fils d'une lignée de viticulteurs du proche Schweigen dans le Palatinat depuis 1788, où son frère a d'ailleurs encore l'exploitation familiale, reprise par son fils, le cousin de Catharina. Lydia et Peter Jülg accueillent tout au long de l'année les visiteurs dans leur caveau de dégustation pour faire découvrir leurs vins secs et équilibrés de la gamme des cépages alsaciens : sylvaner, pinot blanc, riesling, muscat, pinot gris, [gewurztraminer](#) en vins tranquilles, pinot noir et chardonnay pour le crémant, dont Peter Jülg fut un précurseur en 1998. Le domaine Jülg offre également deux chambres d'hôtes dans la ferme alsacienne à colombages, son tilleul trônant dans la belle cour pavée.

### ■ Le programme des portes ouvertes des 8 et 9 juin (entrée libre) :

**Samedi 8 juin**, de 11 h à 18 h, les visiteurs pourront déguster et acheter vins et crémants, tout en admirant des tableaux de Nathalie Steinmann. À partir de 11 h, et jusqu'à 1 h du matin, sera proposée une petite restauration avec, au menu, de la tourte vigneronne, de la salade alsacienne, des Flaaschknepfle et des tartes flambées. À 19 h 30, place à la musique avec le groupe Salade mixte !

**Dimanche 9 juin**, la dégustation et la vente de vins et de crémants se poursuivront de midi à 17 h, ainsi que l'exposition de Nathalie Steinmann. Des fromages et des tartes flambées seront servis de midi à minuit, ainsi que, à midi, un steak vigneron accompagné de salade de pommes de terre et, en soirée, des pizzas. L'animation musicale sera assurée par Bruno Rott à l'accordéon.

[Economie](#)
[Vie des entreprises](#)

[wsletter.](#)
[Les infos](#)
[onomiques](#)
[s DNA >>](#)
[domadaire](#)
[trouvez](#)
[ique semaine  
temps forts](#)
[S'INSCRIRE](#)

Pe  
cor  
de:  
pul  
Vo  
poi  
voi  
dé:  
à t  
mo  
dej

