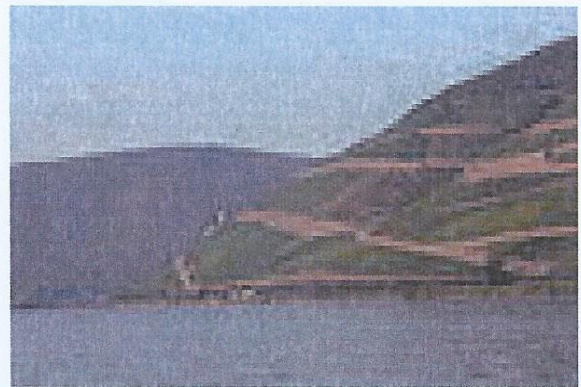
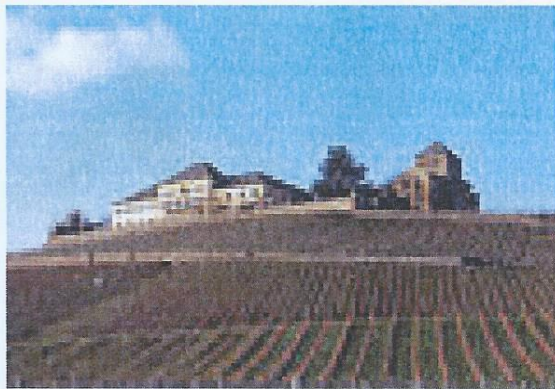


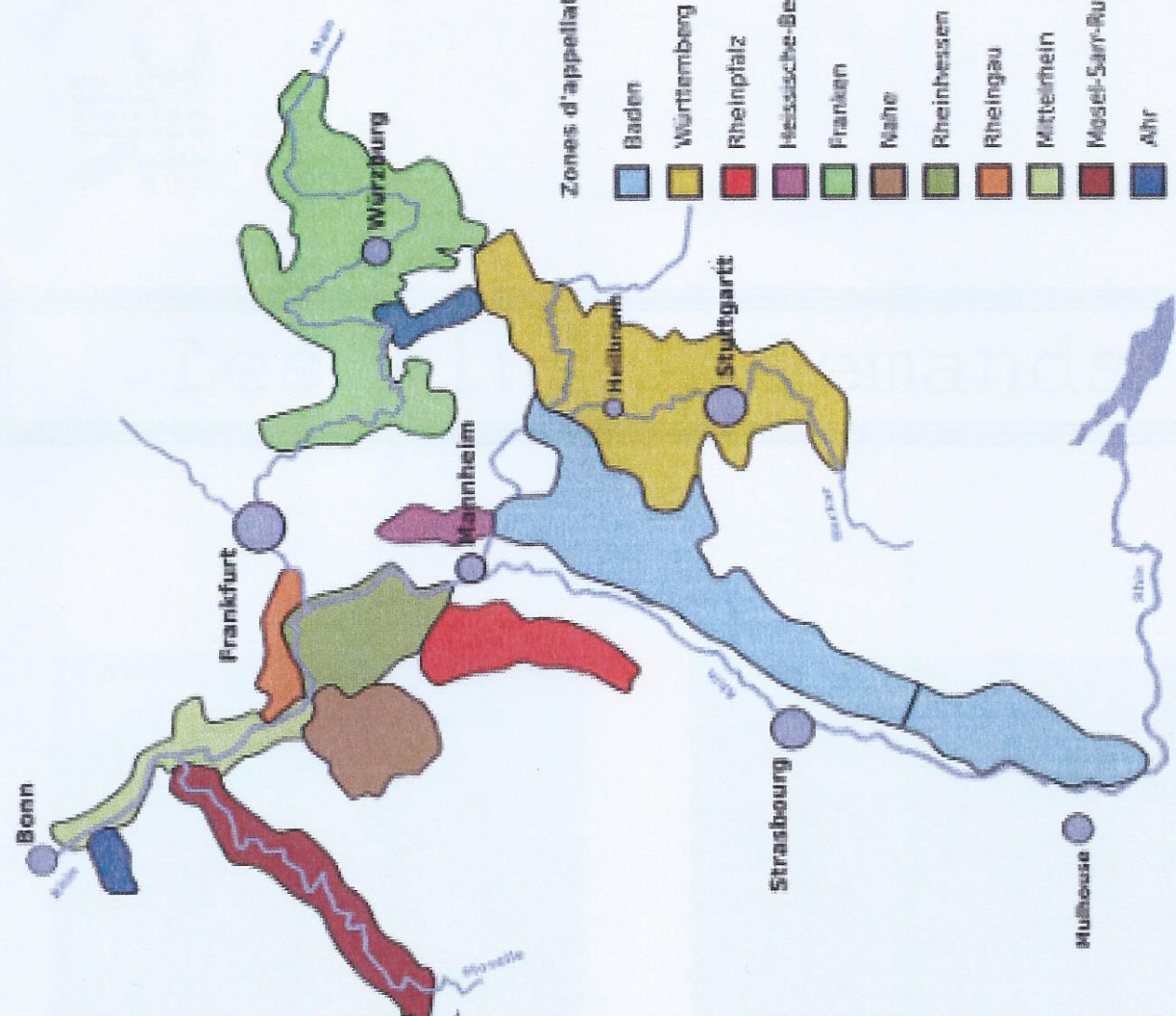
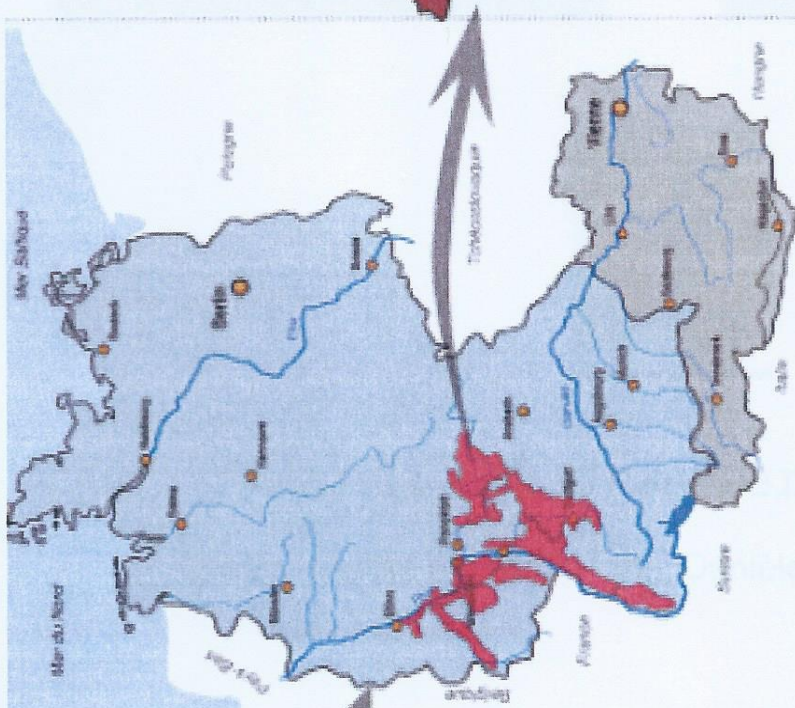


# Les vins Allemands



Mardi 27 Janvier 2009

Dossier réalisé par Marie-Line, Danièle, Claude et Eric.



Zones d'appellations Qba

- Baden
- Württemberg
- Rheingtalz
- Hessische-Bergstrasse
- Franken
- Nahe
- Rheinhessen
- Rheingau
- Mittelrhein
- Mosel-Saar-Ruwer
- Ahr

## HISTOIRE :

L'histoire du vin a commencé au temps des romains qui, venus en Allemagne 100 ans avant Jésus-Christ, entreprirent très tôt de cultiver la vigne.

On ne peut dire exactement où et quand a été récolté le premier vin.

Au Moyen Age, des ordres religieux ont planté un grand nombre de vignobles les meilleurs du pays grâce aux soins infatigables apportés à la vigne et au vin, ont posé les règles définissant la haute qualification des vignobles allemands.

Lorsque Napoléon conquiert la Rhénanie en 1803, les vignobles appartenant à l'Eglise furent sécularisés et devinrent propriétés privées ou domaines d'Etat. Les vignes continuèrent de croître et le vin devint de plus en plus célèbre.

Ce vignoble a connu une période de gloire entre le 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle car on y produisait des vins de grande qualité dont la durée de conservation n'avait rien à envier à nos grands crus aujourd'hui. Le passage des deux guerres mondiales et la diversification des agriculteurs allemands ont fortement entamé la qualité de ces vins.

S'il est vrai qu'en Allemagne se trouvent les vignobles situés le plus au Nord dans le monde, on y produit cependant les vins blancs les plus élégants, les plus légers et les plus fins, qui se distinguent par leur richesse alcoolique peu élevée, leur harmonie, leur charme et leurs mille nuances. Dans d'autres pays aussi, on a planté les mêmes cépages et avant tout le Riesling et essayé de récolter les mêmes vins, mais ces tentatives n'ont conduit, au mieux, qu'à des imitations sans importance. D'autres facteurs qui exercent leur influence sur le goût très particulier du vin, tels que le sol et les conditions climatiques, ne sont précisément pas transférables.

Les vins allemands sont très variés et cependant accusent en même temps certaines ressemblances.

Depuis 1971, les lois vinicoles allemandes semblent avoir délibérément cherché à troubler et même égarer le consommateur. La loi vinicole allemande n'a pris aucune disposition pour limiter les rendements (parmi les plus élevés du monde) ou pour classer les vignobles, la loi ne réglemente que la maturité ou « poids du moût », et la proportion de sucre dans les raisins au moment de la vendange. Ces lois ont été apparemment conçues pour favoriser à court terme les producteurs de vins lancés dans une production de masse vendue à très bas prix. Il en est résulté un désastre pour le monde vinicole allemand dans son ensemble mais surtout pour les perfectionnistes, et ils sont nombreux, qui ont des vins remarquables à offrir.

## GEOGRAPHIE

L'Allemagne compte un total de treize régions productrices de vin, qui sont pour la plupart concentrées au Sud et Sud-ouest du pays à l'exception de la Saxe et de Saale—Unstrut, qui se trouvent à l'Est. Ces deux régions viticoles de l'ex Allemagne de l'Est ont été rattachées à la législation allemande et aux normes de l'Union Européenne en 1990.

Les délimitations des régions ne dépendent pas du Land dans lequel elles se situent, (elles sont d'ailleurs souvent à cheval sur plusieurs Länder), mais de l'Institut du Vin Allemand

Par rapport au reste du monde, elles font partie des régions viticoles situées le plus au Nord.

La superficie du vignoble allemand a atteint 98 000hectares en 2005.

Les treize régions sont :

1) Ahr .....	4300 ha
2) Mittelrhein .....	500 ha
3) Mosel-Saar-Ruwer .....	10 000 ha
4) Rheingau .....	3 000 ha
5) Nahe .....	4 300ha
6) Rheinhessen (Hessen Rhénane) .....	25 000 ha
7) Pfalz (Palatinat) .....	22 000 ha
8) Hessiche Bergstrasse .....	450 ha
9) Franken (Franconie) .....	6 000 ha
10) Baden (Pays de Bade) .....	15 000 ha
11) Württemberg .....	11 000 ha
12) Saale-Unstrut .....	650 ha
13) Sachsen (Saxe) .....	450 ha

## LE CLIMAT :

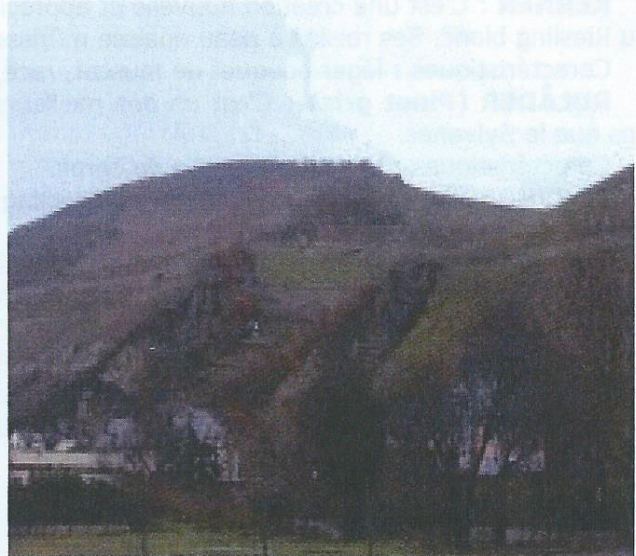
Le climat rude de l'Allemagne avec des gelées précoces et des hivers froids convient difficilement à la vigne.

C'est donc dans des vallées protégées des vents froids, bien exposées et près de masses d'eau (Rhin par exemple) que le vignoble peut s'épanouir.

Les gelées d'automne permettent de laisser les raisins sur maturés sur pied et d'obtenir les célèbres vins de glace (Eiswein).

Le climat est très particulier car il subit l'été les influences du Gulf Stream (chaleur et humidité) et l'hiver celles du climat continental aride venant de l'Est.

En raison des différents climats, sols et cépages, le vin allemand est donc loin d'être uniforme.



Vignoble de Höllenberg à Assmannshausen tourné vers la ville et le Rhin. Les pentes de l'autre côté du fleuve, qui ne reçoivent pas de soleil, sont abandonnées à la forêt dense.

## CÉPAGES

### Cépages blancs :

**MULLER THURGAU** : II est à l'heure actuelle le cépage le plus répandu en Allemagne et couvre 24% de la superficie totale des vignobles. C'est le résultat d'un croisement de deux variétés, probablement le Riesling et le Sylvaner, que F.H. Müller, originaire de Thurgau en Suisse, aurait effectué en 1882 à Greisenheim, en Allemagne. Les raisins ont une maturité précoce, la vendange commence le plus souvent en septembre.

Caractéristiques : Bouquet fleuri, acidité plus douce que celle du Riesling, petit goût de Muscat, à boire de préférence dans la fraîcheur de la jeunesse.

**RIESLING** : C'est un cépage à raisins blancs assurément le plus noble d'Allemagne (21%) Ses baies toutes petites arrivent tard à maturité, de la dernière partie du mois d'octobre jusqu'au mois de novembre, à cette période de maturation particulièrement longue, les baies développent plus d'arôme et atteignent une harmonie peu commune

Caractéristiques : Vin parfumé, racé, bouquet délicatement fruité, forte personnalité, avec une acidité bien marquée qui lui donne une longue vie.

**SILVANER** : C'est une variété traditionnelle (8%) Ses grappes juteuses de taille moyenne mûrissent un peu plus tôt que le riesling

Caractéristiques : Bouquet neutre, faible acidité, un corps agréable, mieux appréciés quand ils sont jeunes.

**KERNER** : C'est une création nouvelle et appréciée (7%), qui est le croisement du Trollinger rouge et du Riesling blanc. Ses raisins à peau épaisse mûrissent tôt.

Caractéristiques : léger bouquet de muscat, racé, acidité corsée, semblable au Riesling.

**RULÄDER (Pinot gris)** : C'est un des meilleurs cépages en Allemagne (3 %) Il mûrit en même temps que le Sylvaner.

Caractéristiques : Vin robuste qui a du corps.

**SCHEUREBE** : Un autre croisement du Riesling et du Sylvaner (4%). Il donne de bons résultats que si les vignes sont bien exposées.

Caractéristiques : II offre des vins frais et acidulés aux arômes de cassis.

### **AUTRES VARIETES DE CEPAGES à VINS BLANCS**

Comme la diversité donne du piment à la vie, l'Allemagne compte d'autres variétés de vin blanc tout aussi intéressantes qu'il convient d'essayer : Le Bacchus avec son bouquet assez fruité et fleuri, le Weissburgunder (Pinot blanc), le léger Gutedel, le racé Elbling avec sa forte personnalité ou bien le muscat Mari, au bouquet très fleuri et à l'arôme bien marqué. Compter également sur le Huselrebe, l'Ortega, le Chardonnay et le Traminer.

### Cépages rouges

Les vins rouges allemands sont rafraîchissants, le plus légers, et se distinguent par une acidité fruitée plutôt que tannique. C'est une spécialité qui est généralement consommée sur le lieu de production très peu de ce vin est exporté.

**SPÂTBURGUNDE (Pinot noir)** : Le pendant rouge du Riesling (5% de la superficie totale des vignobles), est à la base de vins élégants et caractéristiques. Ses petits raisins atteignent leur maturité assez tard. Cette variété est originaire de la Bourgogne, province française voisine

Caractéristiques : Velouté, il a du corps et évoque légèrement les amandes.

**PORTUGLESER** : Il n'a absolument rien à voir avec le Portugal : il est originaire de la vallée du Danube en Autriche. Il se classe parmi les vignes de maturité précoce ( 3%)

Caractéristiques : Léger, doux, beaucoup de goût, très agréable, vin facile à combiner.

**TROLLINGER** : Il n'est presque exclusivement cultivé que dans le Wurtemberg (2%) et trouve probablement son origine au Tyrol. Sa maturation est très tardive.

Caractéristiques : Parfumé, frais, bonne acidité, généreux.

**DORNFELDER** : Il a été créé en 1956 par croisement de différents cépages. Il est facile à cultiver mais est un petit producteur. Les vins issus de ce cépage sont aptes au vieillissement.

## **CLASSIFICATION DES VINS ALLEMANDS**

La législation allemande est extrêmement complexe en matière de classification des vins.

Le système allemand est basé d'abord sur trois catégories de qualité :

1°) **Lanwein ou Taflewein** : à peu près l'équivalent de nos vins de table, vins de pays, vins bas de gamme.

2°) **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)** : Vin de qualité produit dans une région déterminée.

3°) **Qualitätswein mit Prädikat (Qmp)** : identique au précédent mais avec distinction, c'est à dire de qualité supérieure.

Cette troisième catégorie est à son tour subdivisée en pas moins de six niveaux distingués essentiellement d'après la teneur en sucre dans le moût donc avant la vinification.

1° **Kabinett** : Typique. Un vin élégant, léger, fruité. Vendanges en général en octobre.

2° **Spätlese (Vendanges tardives)**: Vendanges obligatoirement au moins sept jours après les vendanges normales. Un vin qui se caractérise surtout par sa maturité, son élégance, sa rondeur en bouche.

3° **Auslese (Sélection)** Elimination des raisins non parvenus à pleine maturité. Vin avec beaucoup de corps. Bouquet complexe. Vin de garde.

4° **Beerenauslese (Sélection de grains nobles)** Sélection des raisins parvenus à pleine maturité et atteints de pourriture noble (botrytis). Vin très mûr, fruité avec beaucoup de corps. Couleur ambre et arôme rappelant le miel. Abréviations courantes : BA.

5° **Trockenbeerenauslese (Sélection de grains nobles et asséchés)** : Pour produire ce vin remarquable tant pour l'oeil que pour le nez et la bouche, on n'utilise que des baies asséchées et ratatinées comme des raisins secs. Un vin rare. Abréviations courantes TBA.

6° **Eiswein (Vin de glace)** : Les raisins sont récoltés sur les bords de la Moselle, par des températures atteignant le -8° Celsius. Ce vin doux est très prisé en Allemagne et il se vend à prix fort.

Règles très strictes pour sa production :

- Les raisins doivent être cueillis et pressés dûment gelés, à une température inférieure à -8°
- Aucune congélation artificielle n'est admise.
- Le contenu minimum d'alcool naturel du vin doit atteindre 15% alc./vol.

## Le Rheingau :

C'est ici que vous goûterez le plus grand nombre des meilleurs vins allemands, dont certains font partis des plus grands vins du monde, c'est la meilleure région viticole d'Allemagne.

A plus de 80% le Riesling est le cépage principal allemand, mais l'on produit également des rouges.

Le Rheingau est un cas à part du vignoble allemand où la multitude de crus allié à une impressionnante diversité de sols (quartz, schistes, loess, marnes, calcaires, ardoise, limons...) s'ajoutent au fait que la région est surtout celle de producteurs indépendants, à l'inverse des autres vignobles allemands où le négoce et surtout la coopération sont omniprésents.

Le Rheingau a aussi le mérite d'être une région où le vignoble est la seule culture, très homogène. C'est aussi le seul endroit où le Rhin change de direction, passant de l'Est à l'Ouest, au lieu de son habituel tracé Sud-Nord. Cela influence tout particulièrement le Rheingau, et spécialement les beaux vignobles du versant sud protégés au Nord des influences froides par le mont Taunus, qui reçoivent alors une forte réverbération des rayons du soleil réfléchis sur le fleuve.

### **CARL et PETRA EHRHARD** à Rudesheim

«Fondé il y a 150 ans, Carl Ehrhard a repris le domaine en 1998 ».

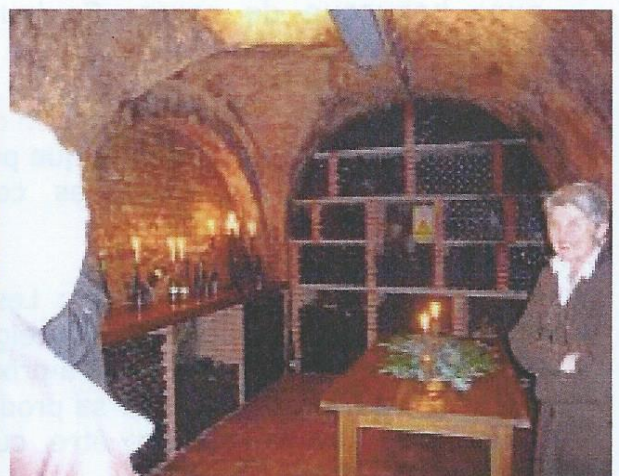
«On améliore la qualité du vin que dans la vigne »

«Lors de la vinification, on cherche à conserver dans le vin le fruité naturel du Riesling, cela commence à la culture du vignoble avec la recherche du fruit idéal pour la production des vins. »

<b>Superficie du vignoble :</b>	9 ha
<b>Plants :</b>	Riesling 90% ; Spatburgunder (Pinot noir) 10%
<b>Rendement moyen :</b>	Riesling 70hl/ha et Spatburgunder 40 hl/ha
<b>Sols :</b>	Structures diverses de schistes
<b>Sites :</b>	Mont Rottlant, Mont Roseneck, Bischofsberg, irchenpft



Vignoble du Rheingau



Cave de Mme Ehrhard à Rudesheim



## Le Mittelrhein :

Le Mittelrhein est une région très touristique où la magie des légendes et des châteaux les plus baroques côtoient les falaises abruptes et les vignobles les plus escarpés, plantés fièrement dans ce cadre enchanteur. Les vignes s'étirent le long du Rhin, de Bonn à Lorch. Les vins blancs sont très agréables, avec ce goût de « pierre à fusil » (c'est le sol) très fruités, bien marqués par leur cépage le Riesling.

Nous avons rencontré 3 viticulteurs dans cette région.

### **DIDINGER** à Osterspay

« La culture de la vigne dans notre famille remonte prouvé à l'appui à l'année 1620 »

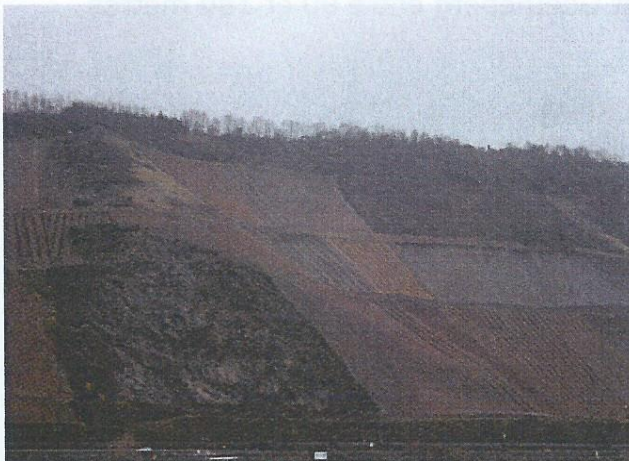
« Jusqu'en 1968, les vigneronnes de Osterspay traversaient en barque le Rhin pour se livrer à la culture de la vigne dans le Bopparder Hamm, aujourd'hui nous sommes la seule exploitation viticole de Osterspay à cultiver encore la vigne sur ce versant méridional choyé par le soleil aux sols d'érosion schisteux »

**Superficie du vignoble :** 4,5 ha

**Sol :** issu d'érosion de schiste

**Plants :** Riesling 80% ; Muller-Thurgau 6% ; Kerner 4% ; Dornfelder 4% ; Spätburgunder (Pinot noir) 6%

**Site :** Bopparder Hamm



Vignoble à Bopparder Hamm sur le bord du Rhin



Maison Didinger à Osterspay

### WEINGART Florian à Weinprobe

**Superficie du vignoble :** 11 ha  
**Production annuelle :** 75 000 bouteilles  
**Sites :** Bopparder Hamm, Engelstein, Fenerlay et Ohlenberg  
**Sol :** issu d'érosion de schiste  
**Plants :** Riesling 93%. Pinot noir 5% ; Pinot gris 2%  
**Rendement moyen :** 54 hl/ha



Vins dégustés chez F. Weingart

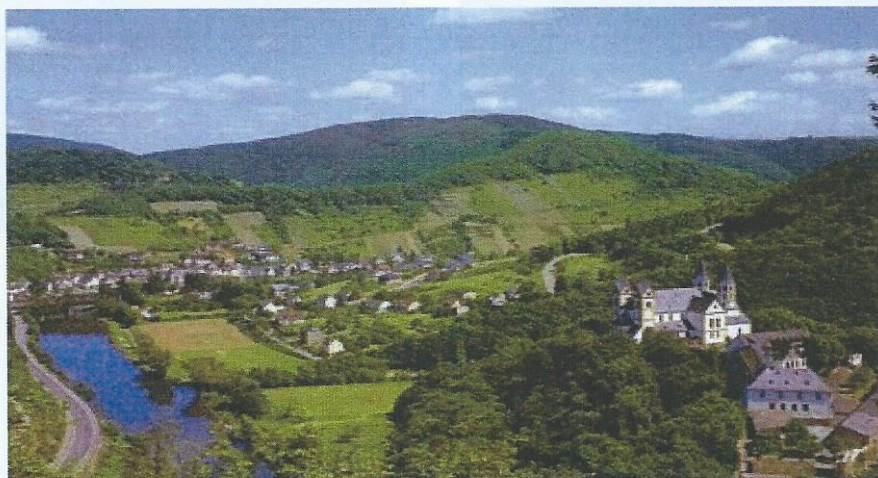


### HAXEL à Obernhofer

**Superficie du vignoble :** 7ha  
**Rendement moyen :** 75 hl/ha  
**Sol :** Schiste pierreux délabré, sol pauvre  
**Site :** Sur le mont Goetheberg entre 90 et 180 mètres d'altitude

Ce mont domine la Lahn (affluent du Rhin).

Wolfgang von Goethe appréciait la vallée de la Lahn, c'est en 1772 qu'il créa son célèbre roman « les souffrances du jeune Werther »



Village d'Obernhofer sur les bords de la Lahn avec le vignoble Goetheberg

## Vins allemands dégustés

	EHRHARD	DIDINGER	WEINGART	HAXEL
Riesling Kabinett sec		4,90 €	5,50 €	
Riesling Spatlese sec	10,50 €			
Rouge Spatburgunder				6,30 €
Riesling Spatlese doux	10,00 €		9,00 €	6,50 €
Eiswein	40,00 €			