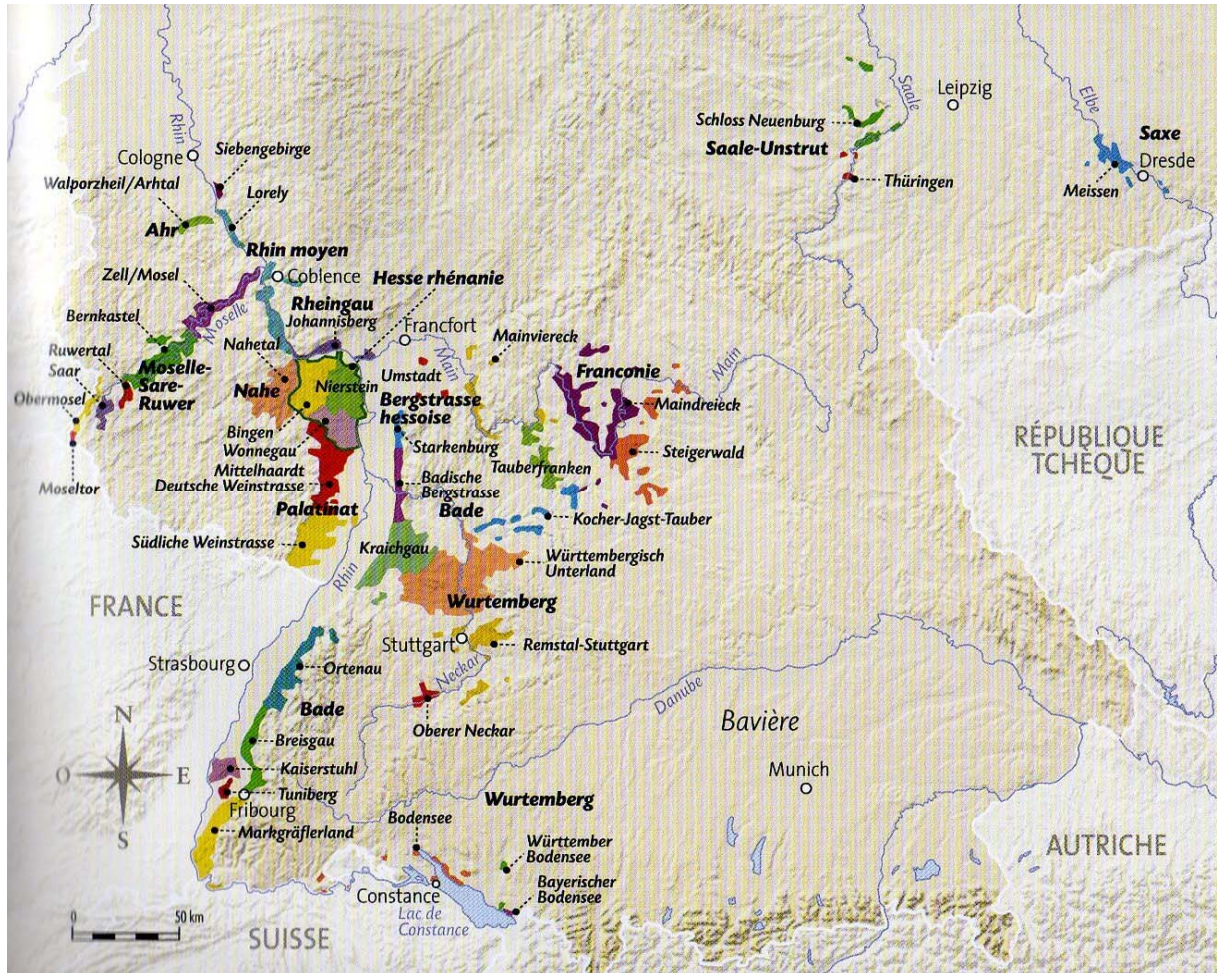


# Les vins Allemands



Ce sont comme bien souvent les Romains qui amènent la vigne, ici, sur les coteaux de la Moselle et du Rhin.

Trêves fut, ne l'oublions pas, pendant 4 siècles la capitale de la Gaule romaine.

Ausone décrit à cette époque les vignobles appelés Mosella, dont les Romains tiraient des vins légers qui le consolèrent de l'éloignement de sa chère résidence girondine.

L'Allemagne a eu jusqu'à 20.000 appellations. A peine croyable ! Depuis la simplification apportée par la réforme de 1971, elle n'en a *plus que* (si l'on peut dire) 2.600.

La production annuelle des 96.000 hectares plantés tourne autour de 10 millions d'hectolitres en année normale, dont 87% de blancs. Les derniers chiffres connus au moment d'écrire ces lignes annoncent une production de 15 millions d'hectolitres. Le rendement global allemand est donc énorme et la grande majorité du vin ne peut pas être de qualité.

Que l'on se rassure : d'excellents vins blancs sont pourtant élaborés, en nombre respectable. Le problème, cependant, reste de s'en procurer, car s'ils sont réputés, ils sont aussi

consommés sur place et pratiquement introuvables en France, surtout les plus prestigieux, donc les plus chers.

En général peu alcoolisés (8 à 11% vol), légers, fruités, les blancs ont un charme particulier. Quant aux rouges, ils sont peu tanniques, relativement peu alcoolisés, dotés d'une certaine acidité fruitée, l'ensemble de ces caractéristiques leur conférant une certaine similitude avec les blancs. Mais, en Allemagne plus que presque partout ailleurs, le millésime a une importance considérable.

La législation de 1971, vaguement amendée en 1989, encourage les normes basses et la surproduction. Et en effet, on observe fréquemment, pour le Riesling, des rendements de 100 à 130 hl/ha en année moyenne, ce qui est déjà beaucoup; pour l'Elbling et le Müller-Thurgau, les rendements moyens oscillent entre 130 et 150 hl/ha, c'est à dire à un niveau incompatible avec la qualité telle qu'on la considère chez nous. D'où sans doute l'opinion répandue que les vins blancs allemands sont acides, verts, peu alcoolisés, sans intérêt et ne se conservent guère. Mais si cette opinion se vérifie hélas! Trop souvent, il faut se garder de généraliser hâtivement.

Acides ? Oui, mais une acidité modérée contribue à l'équilibre du vin, et elle confère aux bons vins allemands leur qualité unique. A tel point que de nombreux connaisseurs préfèrent certains Beerenauslese ou Trockenbeerenauslese au Château d'Yquem.

Verts ? Certains vins ordinaires sont verts. Et certains petits producteurs de M-S-R et du Wurtemberg semblent aimer faire des vins verts; ou, plus probablement, ils sont incapables de faire mieux dans les années médiocres.

Peu alcoolisés ? Oui, mais... D'une part, ceci est en train de changer. De nos jours, on trouve plus fréquemment des Auslese secs (en particulier en rouge), donc avec un taux d'alcool plus élevé que par le passé. D'autre part, ce n'est pas vraiment la question. Ce qui compte ici, c'est l'harmonie de la douceur et de l'acidité.

Conservation ? Le problème subsiste. Les vins peu alcoolisés et pratiquement dépourvus de tanin ne se conservent pas. Certains blancs ont une acidité et une teneur en sucre permettant d'envisager une conservation relative. Rares sont ceux capables de résister aux outrages de 10 années, mais les bons vins du Rheingau et de la Nahe, et les meilleurs du Palatinat, peuvent s'améliorer pendant 10 ans et même plus. Les vins les plus alcoolisés se conservent eux beaucoup plus longtemps, et un Trockenbeerenauslese peut facilement vivre un siècle.

Les meilleurs producteurs ont donc décidé d'ignorer les encouragements à la quantité, pour faire le meilleur vin possible. Ils ont renoncé aux vins floraux, sucrés et aqueux. La plupart sont maintenant secs (Trocken) ou demi-secs (Halbtrocken).

Par exemple, les meilleurs domaines du Rheingau produisant des Riesling Halbtrocken se sont groupés en 1984 dans une association appelée "Charta" (dont l'emblème est une fenêtre romane à double ogive), qui applique des normes nettement supérieures aux minima légaux. Plus connu, le VDP (Verband Deutscher Prädikats und Qualitäts Weingüter), dont l'emblème est un aigle tenant une grappe de raisin, a été fondé en 1910. Ses membres doivent avoir fait leurs preuves, et soumettent leurs vins à un examen plus strict que la Amtliche Prüfung.

Les vins Allemands ont leur propre logique. Ils sont essentiellement blancs, fruités, souvent demi-secs ou même doux, peu alcoolisés, peu boisés ; bref, l'opposé des tendances actuelles en matière de goût ! Ils portent des noms de cépages pour l'essentiel, et leur classification n'est pas fondée sur le système des appellations AOC françaises, comme le sont pourtant les autres vins d'Europe la plupart du temps. Ils sont en fait classés en fonction du contenu naturel en sucre des raisins, mesuré en degré Oechsle. Un degré Oechsle équivaut à une quantité de 2 à 2,5 grammes de sucre. Les plus grands vins sont donc les plus sucrés !

## La classification allemande

La classification distingue trois qualités de vins :

On trouve :

- **Deutscher Tafelwein** -> équivalent du vin de table
- **Landwein** -> équivalent du vin de pays
- **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Qba)** -> équivalent aux A.O.V.D.Q.S.
- **Qualitätswein mit Prädikat (Qmp)** -> équivalent aux A.O.C.

1. Le "Tafelwein", vin de table, souvent coupé par d'autres vins de la CEE.  
"Deutscher Tafelwein" désigne un vin de table d'origine exclusivement allemande.

Landwein désigne un Tafelwein de qualité supérieure, qui n'est cependant pas comparable aux Vins de Pays français. Un Landwein doit avoir un degré d'alcool plus élevé qu'un Tafelwein et doit provenir d'une des dix-huit régions ayant droit à cette mention. Ex.: "Pfälzer Landwein" (Palatinat), "Schwäbischer Landwein" (Vin de Pays du Wurtemberg).

Seuls les vins de cette catégorie peuvent être fermentés en barrique neuve.  
Mais la mention Landwein recouvre surtout des surplus de production sans intérêt.

2. Les "Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete" (QbA), chaptalisés, mais d'origine et de cépages contrôlés. Ils satisfont à la législation européenne sur les VQPRD, mais il est encore difficile de trouver de bons vins dans cette catégorie.
3. Les "Qualitätswein mit Prädikat" (QmP) : des vins assez mûrs pour n'avoir pas besoin de chaptalisation (c'est, du moins, l'opinion qui prévaut en Allemagne).

NB : Attention, "Wein" (non précédé de "Land" ni "Tafel") peut être un coupage de moûts importés de pays hors CEE.

Dans ce qui suit, nous nous intéressons donc exclusivement aux QmP.

Les QmP sont classifiés en fonction de la maturité du raisin. La teneur en sucre naturel s'exprime traditionnellement par les termes suivants, en ordre croissant de maturité :

- **Kabinett** : les plus secs, les plus légers, et moins coûteux, des QmP. Ils titrent en général entre 7 et 9% vol, et sont parfois capables de finesse.
- **Spätlese** : désigne un vin de récolte tardive, plus corsé, qui doit vieillir au moins trois ans. Le caractère "tardif" de cette vendange est cependant tout relatif, car il peut ne s'agir que d'une semaine par rapport à la date normale des vendanges. Une petite semaine qui fait une grosse différence, mais qui n'a rien à voir avec une vendange tardive...

Kabinett et Spätlese peuvent être vinifiés en secs ou demi-secs, mais le Spätlese s'avère souvent demi-sec.

- **Auslese** : vin à assez haute teneur en sucre, issu d'une sélection de grappes bien mûres, parfois atteintes par la pourriture noble (Edelfäule en Allemand).
- **Beerenauslese** : vin très doux, parfois presque liquoreux, issus de raisins sélectionnés à surmaturité, souvent atteints par la pourriture noble, ce qui concentre leur sucre et leur parfum. Comparables aux *Sauternes*, ils sont évidemment rares et coûteux.
- **Trockenbeerenauslese** (en abrégé : TBA) : vins issus de raisins passerillés sur cep, au parfum de miel, ce sont les plus doux et les plus chers, parmi lesquels se trouvent certains des meilleurs vins du monde.

Le taux de sucre de l'Eiswein (vin de glace) s'avère intermédiaire entre celui des Beerenauslese et celui des TBA, plus proche des Beerenauslese.

En résumé :

- **Kabinett** : vin sec (alcool potentiel : 8.6 - 11.4)
- **Spätlese** : vendanges tardives (alcool potentiel : 10 - 13)
- **Auslese** : sélection des meilleures grappes (alcool potentiel : 11.1 - 14.5)
- **Beerenauslese** : sélection des meilleurs grains (alcool potentiel : 15.3 - 18.1)
- **Eiswein** : vin de glace (alcool potentiel : 15.3 - 18.1)
- **Trockenbeerenauslese** : sélection de grains surmûris (alcool potentiel : 21.5 - 22.1)

## L'étiquette

La loi allemande exige que l'origine du vin soit donnée très exactement, et le système de classification est conçu de façon à permettre l'identification précise de l'origine du vin. Le vigneron peut indiquer, au choix :

- l'Einzellage dont provient son vin : l'unité collective élémentaire. Il s'agit d'une délimitation assez fine (la loi de 1971 exige cependant une superficie minimale de 50.000 mètres carrés), et l'Allemagne compte actuellement 2.600 Einzellagen. L'Einzellage peut inclure des parcelles de plusieurs villages. La mention d'un Einzellage est donc toujours accompagnée de celle du village auquel appartient la parcelle ayant fourni le vin. Cependant, le vigneron peut, s'il le souhaite, n'indiquer que le village.

Il n'existe pas de notion de hiérarchie entre Einzellagen, telle que celle des Crus Classés français.

- ou le Großlage : aire délimitée regroupant un ensemble de localités appartenant au même Bereich et partageant des caractéristiques de base communes. Le vigneron peut indiquer le Großlage si son vin est issu de raisins provenant de plusieurs Einzellagen, ou s'il ne satisfait pas à toutes les règles qui s'appliquent à un Einzellage donné.
- ou le Bereich : appellation sous-régionale. Un producteur peut préférer indiquer le Bereich plutôt que le Großlage, par exemple, si ce dernier ne bénéficie pas d'une notoriété suffisante. Mais il n'est guère d'exemple de vin qui, conformément aux normes et issu d'un Einzellage réputé, soit commercialisé sous l'appellation régionale. La prudence s'impose donc à l'égard des vins ne mentionnant que le Bereich.

Une étiquette classique peut comporter jusqu'à 9 mentions :

1. L'Anbaugebiet (région viticole).  
Exemple : M-S-R.
2. La commune, avec le suffixe -er.  
Exemple : Bernkasteler, Rüdesheimer.  
Quelques vins jouissant d'une très haute réputation, tels que le Schloß Vollrads à Winkel, et le Steinberger à Hattenheim, peuvent se contenter de leur appellation et n'ont pas besoin de mentionner le village.
3. Le vignoble : Einzellage ou Großlage.  
Exemple : Schloßberg, Berg Brennen, Klaus.  
C'est là que réside la difficulté pour le consommateur : rien ne précise si le nom indiqué est un Einzellage ou un Großlage. Nous devons nous astreindre à connaître les noms des Großlagen.
4. Le cépage et le degré de maturité du raisin. Exemple : Riesling Auslese.
5. Le millésime
6. La catégorie : QmP, ou QbA.
7. "A.P. nr" : abbréviation de Amtliche Prüfungsnummer, numéro officiel d'identification d'un vin de qualité.
8. Erzeugerabfüllung : mise en bouteilles par le producteur, ce qui -en Allemagne- ne présente aucune garantie. Préférer la nouvelle mention Gutsabfüllung (mise en bouteilles à la propriété).
9. Nom et adresse du producteur.

Bien entendu, le producteur peut faire état des récompenses reçues.

"Bundesweinprämierung" est la plus haute récompense, décernée au niveau national par la Deutsche Landwirtschaft Gesellschaft (D.L.G.), dont le siège est à Heilbronn, dans le Wurtemberg. Cette récompense est matérialisée sous la forme d'une étiquette frappée de la médaille (d'or, d'argent, ou de bronze) reçue.

### **Vocabulaire minimum à connaître et se souvenir (plus difficile)**

- Trocken : sec.  
Selon la loi, le mot Trocken seul sur l'étiquette signifie un maximum de 9 grammes de sucre non fermenté par litre. Pour être bons, les vins Trocken doivent avoir bien plus de corps que la plupart des Kabinett. De plus en plus, les meilleurs vins (Spätlese et Auslese) sont vinifiés en sec. Certains sont tout simplement délicieux. Les vins Trocken sont généralement les mieux adaptés pour accompagner un repas.

NB: en Franconie, "trocken" garantit au plus 4 grammes de sucre par litre.

- Halbtrocken : demi-sec.  
Ce mot désigne des vins contenant entre 9 et 18 grammes de sucre (moins de 50g pour les effervescents), et moins de 10 grammes d'acidité. Ce sont des vins plus aimables, et souvent plus équilibrés que les Trocken.

Bien sûr, un Beerenauslese, ou un TBA, ne peut pas être sec, car c'est « chimiquement » impossible.

- Lieblich : moelleux, jusqu'à 45 grammes de sucre résiduel.
- Süß : liquoreux.
- Eiswein : vin de glace, souvent très doux, mais rare.
- Deutscher Sekt : mousseux, quelque soit la méthode d'élaboration. En général, il est fait en cuve close, sans la moindre trace d'autolyse qui est le propre du *Champagne*. La plupart du temps, il sera fruité et demi-sec.
- "Rebsorte" ou "Traubensorte" : cépage.

## La bouteille

Certains vins, tels que le Würzburger, le Steinwein de Franconie, le Mauerwein de Bade, se présentent en flacon trapu à flancs plats, appelé Bocksbeutel.

Les vins blancs de Moselle sont conditionnés en bouteille de couleur verte, ceux du Rhin en bouteille de couleur ambre. Les vins rouges sont souvent mis en bouteilles bourguignonnes. Mais en général, les caractéristiques de la bouteille importent peu.

## Question de goût

Un mot sur le goût germanique : les allemands boivent un peu de vin **avant** le repas, mais surtout **après**, et presque pas pendant le repas lui-même. On sirote en grignotant des amuse-gueules, de petites choses, et les vins préférés pour cet exercice sont des blancs demi-secs. Il s'agit là du goût allemand séculaire. Toutefois, un courant vers les vins secs s'est développé ces 15 dernières années, corrélativement à une augmentation de la consommation de vin pendant les repas.

Cela étant, attention car la « notion de sec » diffère de la notre : "sec" en France, signifie moins de 4 grammes de sucre résiduel. En Allemagne, "trocken" correspond à un maximum de 9 grammes.

## Cépages

Les vins de Moselle, du Rheingau, et de Hessische Bergstraße sont dûs en majorité au cépage Riesling, le cépage qui réussit le mieux en Allemagne. Dans d'autres régions, le Müller-Thurgau domine. Mais de nombreux autres cépages sont utilisés çà et là. Nombre d'hybrides et cépages modernes blancs sont fruités à l'extrême, et le dernier mot n'est pas dit dans l'amélioration du choix des cépages.

## Principaux cépages à vin blanc

<b>Müller-Thurgau</b>	Le cépage le plus répandu en Allemagne, il couvre 24 % de la superficie totale des vignobles. C'est le résultat d'un croisement de deux variétés, probablement le Riesling et le Silvaner, que f. H. Müller, originaire de Thurgau en Suisse, aurait effectué en 1882 à Geisenheim, en Allemagne. Sa maturité précoce permet de commencer les vendanges début septembre.
<b>Riesling</b>	C'est un cépage à raisins blancs assurément le plus noble d'Allemagne, il représente 21 % de l'encépagement.
<b>Sylvaner</b>	Peut donner des produits intéressants en vieillissant, avec des notes miellées caractéristiques.
<b>Kerner</b>	C'est une création nouvelle et appréciée (7 % ), qui est le croisement du Trollinger rouge et du Riesling blanc.
<b>Scheurebe</b>	Il s'agit d'un croisement entre le sylvaner et le riesling. Peut donner de très bons liquoreux.
<b>Rieslaner</b>	Un autre croisement entre le sylvaner et le riesling, donne de meilleurs résultats que le Scheurebe.
<b>Ruländer (Pinot gris)</b>	Cépage international.

## Principaux cépages à vin rouge

<b>Spätburgunder (Pinot noir)</b>	Un autre cépage international qui, dans certains vignobles, donne de très bons résultats. Cépage le plus implanté.
<b>Portugieser</b>	Donne des vins rouges très rustiques et acides.
<b>Trollinger</b>	Il est presque exclusivement cultivé dans le Wurtemberg (2%) et trouve probablement son origine au Tyrol.
<b>Dornfelder</b>	Issu d'un croisement, il peut donner de très bons vins rouges aux parfums de cerises.

Voici quelques conseils pour éviter les mauvaises surprises :

- Ne prendre que des vins portant mention d'un Einzellage, et éviter ceux qui ne mentionnent que le Bereich ou le Großlage (certains bons vins sont cependant vendus sous le label d'un Großlage réputé, soit parce que le nom de l'Einzellage est méconnu, soit simplement par tradition. Rien n'est simple.  
Maintenant, comment savoir que "Verrenberger Lindelberg" est un vin ordinaire portant mention d'un Großlage, alors que Verrenberger Verrenberg est un Einzellage renommé ?  
Autant se demander comment on sait qu'un *Gevrey-Chambertin* est hiérarchiquement inférieur à un *Charmes-Chambertin*.
- Ignorer les grandes coopératives  
C'est assez facile, elles portent un nom tel que Zentralwinzergenossenschaft ou quelque

chose de ce genre. Certaines coopératives plus petites, cependant, figurent parmi les meilleurs producteurs.

- En revanche, certains des meilleurs vignobles sont la propriété du gouvernement, et certains des meilleurs vignerons sont employés par le gouvernement.
- Les mentions "Staatsweingut" ou "Staatliche ..." sont en général de bons achats, avec un très bon rapport qualité / prix.
- Comme en France et en Italie, certains vignobles appartiennent à l'ex-aristocratie : Ainsi, "Freiherr" désigne un baron, "Graf" un comte, "Markgraf" un marquis, "Fürst" un prince. Certains d'entre eux sont bons, mais d'autres vous font payer un supplément sans que la qualité s'en trouve améliorée...
- **A quelques rares exceptions près, ne prendre que des QmP (Qualitätswein mit Prädikat).**  
A ce sujet, remarquer que quelques uns des meilleurs producteurs "sous-qualifient" leurs vins : ils appellent Kabinett ce que d'autres qualifieraient de Spätlese, etc.
- Ignorer les médailles : on en décerne beaucoup trop, et certains des meilleurs producteurs se sont lassés d'arborer ces décorations douteuses.
- La plupart des vins allemands ne sont pas conçus pour accompagner un repas, mais pour être dégustés pour eux-mêmes.

Pour un achat en Allemagne, le prix correspond à la qualité relative locale. A l'étranger, une liste de tous les Bereiche et Großlagen peut être utile.

## Climat

Le climat rude de l'Allemagne avec ces gelées précoces, et les hivers froids, conviennent 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.

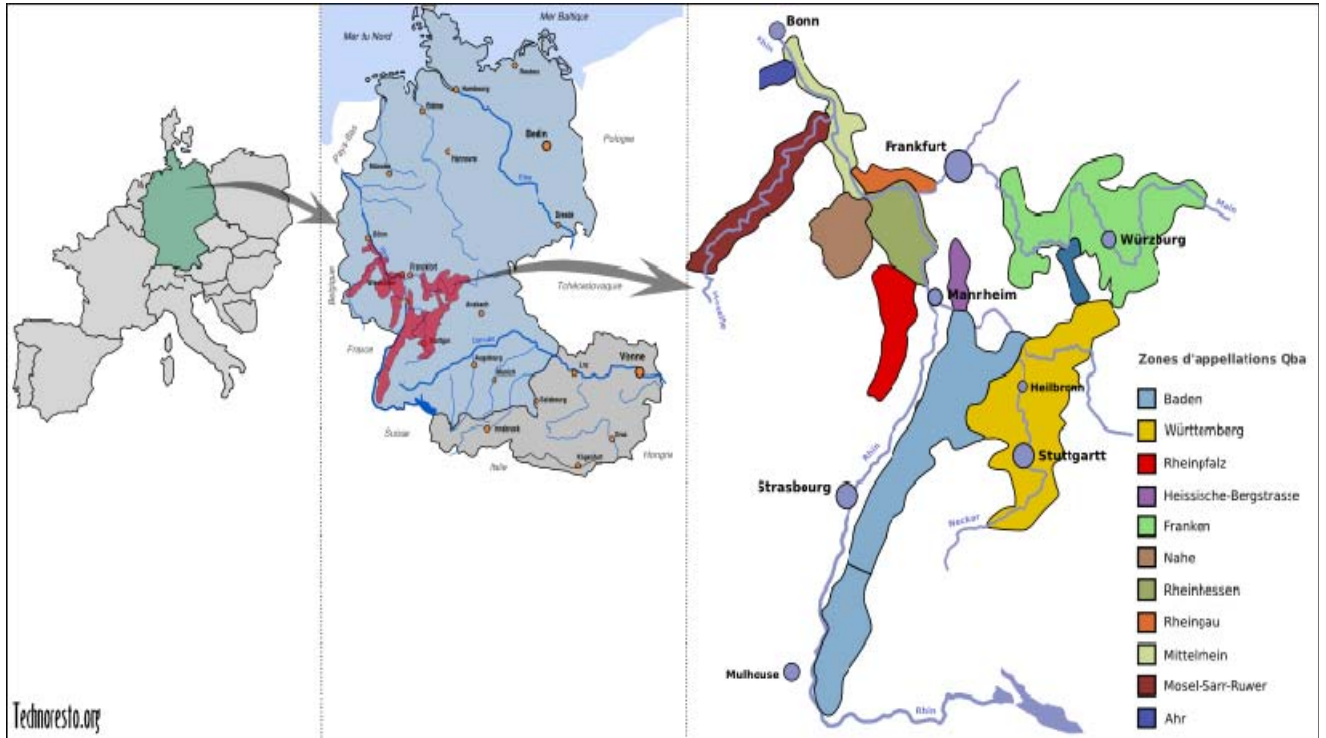
Dans le réel, même lorsque les raisins sont suffisamment mûrs pour avoir droit au qualificatif de Kabinett, ils conservent une telle acidité et si peu de sucre qu'ils sont très légers et surtout très âpres, donc ni équilibrés, ni attractifs. Pour retrouver la maturité que dame nature refuse à ces viticulteurs septentrionaux, les producteurs allemands modifient l'équilibre des vins en les produisant dans un style « doux » et plaisant. En bouche, n'oubliez pas que l'acidité s'oppose au côté sucré et alcoolisé.

Lorsqu'un vin blanc est fortement alcoolisé ou très doux, son acidité est perçue comme inférieure, et un vin très acide peut avoir une saveur relativement douce. L'astuce qu'ont développée les producteurs pour conserver une certaine douceur se nomme la méthode de la Süsreserve, ou « réserve sucrée ».

Elle consiste à laisser fermenter le vin jusqu'à ce qu'il soit totalement sec, ce qui produit un vin qui reste peu alcoolisé mais très acide. Avant la fermentation, une petite proportion du jus de raisin est alors mise en réserve sans être fermentée. Elle n'est mélangée au vin sec qu'ensuite. Ce jus de raisin sucré mais non fermenté rééquilibre le vin en lui redonnant de la douceur.



A l'opposé, les très grands vins allemands ne doivent pas leur douceur à la méthode de la Süssreserve, mais tirent profit de des seuls bienfaits de la nature, grâce à la surmaturation, au passerillage et à la pourriture noble dû au champignon magique, le botrytis cinerea. Les gelées d'automne permettent aussi de laisser glacer les raisins surmaturés sur pied et d'obtenir les célèbres vins de glace (Eiswein).



## Les Appellations (par régions de production) :

L'Allemagne viticole se compose de 4 grandes catégories : **Deutscher Tafelwein (vins de table)** qui contiennent 8 sous-régions de Tafelwein (voir les cartes figure 2, une sous-région n'est pas représentée).

Ces sous-régions contiennent 13 zones de **Qualitätswein (A.O.V.D.Q.S / A.O.C.)** et 19 zones de **Landwein (vins de pays)**. Les zones de **Qualitätswein** regroupent 39 **Bereiche** (secteurs) qui contiennent 160 **Grosslagen (crus)**. Ces crus se divisent en 2632 **Einzellagen ou vignobles**.

Les régions de Qualitätswein avec leurs principaux cépages sont :

- **Ahr** (Spätburgunder, Portugieser) On y trouve notamment beaucoup de jolis rouges.
- **Hessische Bergstrasse** (Müller-Thurgau, riesling) Région de moindre intérêt.
- **Mittelrhein** (Riesling, Müller-Thurgau, kerner) Quelques blancs sympathiques s'y dégottent.
- **Nahe** (Riesling, Müller-Thurgau, sylvaner, kerner) Voilà encore une autre région où l'on trouve des vins tout à fait magnifiques.
- **Rheingau** (Riesling, spätburgunder, müller-Thurgau) Région où l'on trouve le plus de grands vins, parmi les meilleurs blancs du monde, dont les grands crus Schloss Vollrads, de réputation internationale et non usurpée, et le Schloss Johannisberg ou le

Hasensprung, qui atteignent les plus hautes sphères de la planète vin. Superbes, racés, fins, élégants, très complexes.

- **Rheinhessen** (Müller-Thurgau, sylvaner, riesling,) ou Hesse Rhénane productrice entre autres de vins commerciaux et « modernes » plutôt bons.
- **Pfalz** (Müller-Thurgau, riesling, kerner, portugieser) ou Palatinat, avec des vins commerciaux plutôt biens élaborés.
- **Mosel-Saar-Ruwer** (Riesling, müller-Thurgau, kerner) aussi écrite M-S-R. Cette région donne des vins splendides de fraîcheur aromatique, très élégants, à la fois complexes et subtils, sans égal dans certains millésimes sous formes de Kabinett, Auslese et TBA.
- **Franken** (Müller-Thurgau, sylvaner) ou Franconie, pouvant produire de jolis vins.
- **Württemberg** (riesling, trollinger, kerner) avec beaucoup de bonnes coopératives.
- **Baden** (Müller-Thurgau, spâtburgunder) ou Pays de Bade, situé juste en face les vignobles d'Alsace. Région de grands rendements avec des vins standardisés.
- **Saal-Unstrut**
- **Sachsen**, ou Pays de Saxe (Müller-Thurgau, sylvaner).

## Caractères des principaux types de vins

Les vins sont toujours commercialisés avec le nom des cépages employés mentionnés sur l'étiquette. Il est plus simple de mentionner les styles de vins par cépage et d'indiquer les régions qui les valorisent le mieux.

### Le müller-thurgau

Ce cépage donne des vins au bouquet floral qui rappelle parfois le muscat, l'acidité est assez discrète. C'est le cépage de base du Liebfraumilch, souvent traduit par « lait de femme amoureuse » à tort, car signifiant plutôt « lait de la femme d'amour (la vierge) » ou encore « lait de la vierge » ; vin blanc léger destiné essentiellement à l'exportation, à consommer jeune, sans grandes qualités, qui est principalement produit en Rheinhessen. On trouve aussi de bons produits dans la région du Franken.

*Température de service : entre 8 et 10°C au maximum*

### Le riesling

Un cépage international qui donne des vins parfumés, racés, au bouquet délicatement fruité. Le Rheingau est une région qui sublime ce cépage. Des producteurs se sont même associés pour créer une charte de qualité : « charta » reconnaissable grâce au logo des doubles arches.

*Température de service : entre 8 et 10°C au maximum*



### Le sylvaner

Il est l'un des meilleurs cépages après le riesling. Il donne des vins un peu moins élégants mais qui développent des notes miellées et une bouche soyeuse après quelques années en cave. Cépage très apprécié dans la région du Franken.

*Température de service : entre 8 et 10°C au maximum*

### **Le kerner**

Croisement du trollinger et du riesling. Il donne des vins vifs avec des arômes de zestes de citron vert mais n'a pas l'élégance d'un riesling bien travaillé.

Cépage présent dans toutes les régions.

*Température de service : entre 8 et 10°C au maximum*

### **Le scheurebe**

Croisement du riesling et du sylvaner, il donne de bons liquoreux s'il est attaqué par la pourriture noble. Vinifié en sec, il peut donner des produits où l'acidité domine nettement s'il n'est pas vendangé à pleine maturité.

*Température de service : entre 8 et 10°C au maximum*

### **Le rieslaner**

Autre variante du croisement du riesling et du sylvaner, donne des vins au nez très fin de fruits exotiques. Très peu implanté.

*Température de service : entre 10 et 12°C au maximum*

### **Le Pinot noir ou Spätburgunder**

Ce cépage se plaît dans la région de l'Ahr où il est très apprécié car le micro-climat chaud de cette région lui convient parfaitement pour atteindre une bonne maturité.

Il donne des vins au parfum de cerises quand il est vendangé avec une maturité un peu avancée.

*Température de service : entre 10 et 12°C au maximum*

### **Le sekt**

Le sekt désigne un vin mousseux.

L'Allemagne produit deux fois plus de vins mousseux que la Champagne, mais la méthode de fabrication est principalement en cuve close (cours sur l'élaboration des vins effervescents) et les raisins employés sont importés.

La production est importante car elle répond à une consommation locale et très peu de ces vins sont exportés. Il existe pourtant quelques sekts qui sont issus de la méthode traditionnelle mais ils n'ont qu'un succès limité.

## **Le « cas » du Liebfraumilch :**

Ce vin blanc est très exporté d'où sa reconnaissance mondiale. Il doit comporter au moins 18g/s/l résiduels ce qui en fait un vin assez doux.

Il peut être fait à partir d'au moins 51% de riesling, sylvaner, müller-thurgau et kerner et dans une des quatre régions autorisées. Ce n'est pas un produit d'une grande finesse, mais il reste un vin blanc agréable et sans prétention.

C'est la région du Rheinhessen qui en produit le plus.

## **Les vins de glace, ou Eiswein :**

Méconnu, ce vin liquoreux, produit principalement en Autriche, en Allemagne et au Canada, est élaboré à partir de raisins blancs tardifs gelés sur pied. Un breuvage précieux qui séduit de plus en plus les Français.

Il s'appelle vin de glace, se déguste frappé et recèle dans ses flacons mordorés de délicats arômes de rose, d'épices et de fruits secs. Il est rare et précieux. En septembre dernier, aux ventes de Trèves, en Allemagne, les plus acharnés des enchérisseurs n'ont pas hésité à monter jusqu'à 1 000 pour acquérir une seule des inestimables 300 bouteilles du millésime 1996 d'Egon Müller. Les deux dernières cuvées du viticulteur sarrois, connu pour faire les vins les plus chers du monde, remontent à 1998 et 2002.

Aujourd'hui, seul un petit nombre de vigneron ténérables est prêt à risquer leur récolte pour quelques gouttes de cet or sucré, produit en quantité symbolique les années où la nature clémente veut bien épargner les grappes jusqu'au coeur de l'hiver. Là réside en effet tout le secret de ce vin liquoreux élaboré à partir de raisins blancs tardifs (généralement du riesling) brutalement gelés sur pied. C'est en Moselle allemande, vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que les hommes, surpris par des gelées précoces et obligés de presser des baies glacées, découvrirent accidentellement le procédé de fabrication de cet élixir. La tradition s'est ensuite installée dans d'autres régions au climat propice, au Luxembourg, en Autriche, en Slovaquie, où la morsure du froid succède à la brûlure du soleil et vient parfaire la concentration des sucres. En 1973, un Canadien, Walter Hainle, tenta l'expérience en Colombie-Britannique. Riche idée: la greffe a si bien pris que le pays est devenu le premier producteur mondial de vin de glace, l'icewine, aux saveurs toutefois un peu différentes.

Quand le givre blanchit la vigne et recouvre les carreaux, l'heure des vendanges approche. Elle n'a pas sonné tant que le thermomètre n'est pas tombé au-dessous de - 7 degrés. Il faut parfois attendre jusqu'à - 10, voire - 12, pour que la glace emprisonne enfin ce qu'il reste d'eau dans les grains passerillés : plus forte est leur teneur en sucre, plus basse est leur température de congélation. Or, chaque jour qui passe augmente le risque de tout perdre. Malgré les filets et les enveloppes de Cellophane déployés sur les rangs pour les protéger, c'est un miracle si le raisin, qui doit rester sain, survit aux intempéries, aux maladies et aux prédateurs. Quand la météo l'autorise enfin, les vigneron sortent à l'aube, parfois de nuit, pour recueillir ces fruits

de l'hiver, rabougris mais indemnes. Ils savent qu'ils ont de l'or au bout de leurs doigts gourds. En Autriche, le tocsin sonne parfois à 2 heures du matin pour appeler tout le village. Et les habitants se précipitent à la vendange pour avoir simplement le bonheur de goûter le nectar l'année suivante...

La récolte est immédiatement et délicatement pressée sur place et dans le froid, car les fruits ne doivent surtout pas décongeler. L'eau, retenue dans les paillettes de glace, est séparée de la quintessence du raisin: un jus sucré et acide s'écoule alors goutte à goutte des pressoirs pneumatiques. Les rendements atteignent à peine quelques centaines de litres à l'hectare... En comparaison, le vignoble alsacien rend 7 000 litres pour la même surface. La fermentation du moût, ensuite, est longue et difficile, ralentie par la concentration de sucre. Les vins allemands dépassent rarement 10 degrés d'alcool, et certains atteignent difficilement 6 degrés, pour 200 à 300 grammes de sucre résiduel, à la différence des 60 à 120 grammes pour les sauternes.

Aujourd'hui, une poignée de vignerons alsaciens qui n'ont pas froid aux yeux se sont lancés dans l'aventure, bien que la législation française ne reconnaisse pas officiellement cette appellation «vin de glace» (pas plus que l'Office international de la vigne et du vin, mais les principaux pays producteurs - Autriche, Allemagne et Canada - se sont entendus sur une charte commune).

A l'initiative de ces vignerons, les Français ont peu à peu (re) découvert ce vin précieux. Et, depuis 2001 (date à laquelle l'Union européenne a autorisé l'importation de la production canadienne), les ventes ne cessent d'augmenter. L'hiver est bien installé, c'est l'heure des vendanges: le moment idéal pour goûter ce produit de saison.