

# ALLEMAGNE



Dans l'esprit de beaucoup d'oenophiles de culture latine, l'image du vin allemand coïncide assez fortement aux crus présentant un sucre résiduel conséquent, peu d'alcool et une forte acidité déterminant un équilibre à la fois délicat et charpenté qui vient soutenir de manière originale un spectre aromatique complexe. Ce faisant, on décrit assez fidèlement ce qui, dans l'histoire, a fait et continue de faire la renommée de ce pays. Pour faire bref, on parle surtout en ce cas de deux régions sur treize : la Moselle et le Rheingau.

Les esprits chagrins ajouteront les fortes teneurs en soufre, des vins courants doucereux manquant de corps et des crus haut de gamme hors de prix. Ici, également, le discours est occultant, ne caractérisant que les extrêmes de la production.

Or l'Allemagne a bien d'autres choses à proposer, particulièrement depuis un quart de siècle qui a vu l'émergence d'une vraie conscience du potentiel à développer dans les régions jusqu'alors moins valorisées par les amateurs, ou même par la critique, et d'une grande énergie déployée, surtout par la jeune génération, à migrer vers une viticulture qualitative et à mettre en avant leur savoir-faire. Cette association bien comprise de compétence technique et de marketing au service d'un terroir d'une haute valeur a sans doute fortement contribué à une diffusion plus large de ces vins dans les cercles des amateurs. Même si beaucoup d'oenophiles francophones restent encore rebutés par une législation inhabituelle et un étiquetage qui peut apparaître obscur.

Une autre idée largement reçue, mais en partie fautive et largement battue en brèche depuis quelque temps, est que la production qualitative du pays se limite aux vins blancs, mais ceci est une autre histoire...



Ürzig – Photo © P. Krier

## APERÇU DE LA LÉGISLATION

Aujourd'hui jugée par d'aucuns comme inadaptée ou insuffisante à indiquer et certifier la qualité des vins de haut niveau, la loi de 1971 fut considérée comme un progrès important lors de sa promulgation. Dans un pays septentrional, on peut en effet comprendre que la préoccupation principale soit d'obtenir de bons degrés de maturité et que le niveau des vins soit fondé sur ce type de critère. Mais ceci vaut essentiellement pour une viticulture de masse peu regardante sur les rendements, ceux-ci ne font d'ailleurs l'objet d'aucune contrainte (1). En dehors de ce créneau, le terroir, surtout dans sa composante « exposition », est d'une importance capitale. Or, à défaut de hiérarchiser les origines géographiques, celles-ci n'ont qu'une valeur subsidiaire factuelle qui ne sera « parlante » que pour quelques connaisseurs : aucun attribut ne permet, en soi, de savoir si la dénomination revendiquée correspond à une parcelle déterminée de grande qualité par sa situation et ses caractéristiques ou à un assemblage de vignobles communs dans une vaste région. Cette démarche fait clairement fi des efforts de classification entrepris dans plusieurs régions bien auparavant. L'ajout d'une dégustation d'agrément obligatoire n'est un pas en avant que si les critères d'obtention sont sérieux : c'est sans aucun doute le cas mais ce système se heurtera toujours à des contingences économiques.

### La hiérarchie de base

Elle comporte 3 niveaux de vins d'appellation :

- ◆ Landwein : vin simple, sec ou demi-sec, provenant d'une des 26 régions reprises dans la loi (mais sans rapport avec les 13 « Anbaugebiete »).
- ◆ QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) : La traduction française est « vins de qualité d'une région déterminée ». On fait référence ici aux 13 régions viticoles allemandes (voir carte p.5). Ces vins doivent répondre à des critères de degré, variables selon cépage et région, et peuvent (dans certaines limites) être chaptalisés. La qualité est très disparate.
- ◆ QmP (Qualitätswein mit Prädikat ou Prädikatsweine) : il s'agit des vins de qualité avec « label ». Les conditions de production sont nettement plus strictes et la chaptalisation est interdite. Ces vins peuvent être secs (trocken), demi-secs (halbtrocken), doux (lieblich) ou moelleux à liquoreux (süss). On compte six labels différents qui répondent à des exigences croissantes de degré naturel plus élevées que les QbA mais également variables selon cépages et régions. Voir tableau plus détaillé page suivante.

### Découpage géographique

Les 13 « Anbaugebiete » (régions viticoles) sont découpées administrativement en « Bereich » (secteurs), ceux-ci en Grosslage (vignoble local) et enfin ces derniers en « Einzellage » (cru individualisé). En principe, la qualité va croissante.

### Les attributs « satellites »

Depuis le millésime 2000, la loi a prévu deux attributs spécifiques pour les vins au profil gustatif sec pour marquer davantage leur typicité régionale (caractère surtout lié au cépage) et leur qualité intrinsèque.

- ◆ Classic : degré minimum de 12 % vol (Mosel : 11,5) et SR limités à 15 gr / lit. Ce sont en principe des vins de cépage sans mention de cru (Lage) où l'on cherche à obtenir un rapport sucre / acidité aimable.



(1) Ce point a fait l'objet d'un amendement ultérieur (en fonction de la future législation européenne) mais les rendements prévus (entre 80 et 110 hl / ha pour les vins de qualité) ne sont pas gage de grand progrès.

## LE VdP – UN ÉTAT DANS L'ÉTAT ?



La question apparaît comme étant un peu impertinente mais elle résume parfaitement la situation. Davantage que les instances ministérielles officielles, cette association a largement contribué par ses positions justement élitistes à favoriser la qualité et la diffusion des vins allemands. Née en 1910, cette association de viticulteurs compte aujourd'hui 195 domaines répartis dans toutes les régions. Leur production représente 2% de la totalité des vins allemands (mais 5% des surfaces exploitées).

L'objectif a toujours été de tirer le niveau des vins vers le haut en édictant des règles de conduite plus sévères que les exigences légales et cela quelque soit le niveau intrinsèque du cru. Autrement exprimé, le sigle est attribué à un domaine pour l'ensemble de sa production et non uniquement dédié à ses cuvées « haut de gamme ».

Cette recherche de l'excellence passe tant par la défense des terroirs que par le partage des bonnes pratiques du métier ou le coup de pouce à la diffusion des vins dans et hors du pays. Ce faisant, le VdP apparaît comme un des rouages essentiels de la viticulture allemande et dispose de facto d'un pouvoir d'influence énorme.

Ce n'est sans doute pas le foyer principal de l'innovation mais l'expression d'un savoir sérieux qui doit se traduire dans les vins.

« Wein als Lebensfreude » (Le vin, c'est de la joie de vivre) : ce mot d'ordre vient aussi donner une couleur plus festive et plus passionnée à l'approche professionnelle des membres.

- ◆ Selection / Reserve: les degrés exigés sont légèrement supérieurs (12,2% naturel), le vin doit être sec (au sens strict : 9 gr /lit. SR maximum) et surtout on limite les rendements à 60 hl/Ha. Ces vins mentionnent le cru dont ils sont issus.

### Les dénominations officielles

Toutes les autres dénominations sont tolérées mais n'ont pas de véritable existence légale.

On peut citer pêle-mêle :

- ◆ RS—Rheinhessen Silvaner
- ◆ Selection Rheinhessen
- ◆ DC Pfalz
- ◆ Riesling S (en Moselle)
- ◆ Charta (en Rheingau)

Un cas particulier est celle de « Grosses Gewächs » introduite par le VdP en 2002 (voir paragraphe consacré)

### Vins secs : critères officiels

En Allemagne, les notions de vins secs, demi-secs, etc ... répondent à des normes précises de quantité de sucre résiduel. **Trocken (sec)** : max. 4 gr/lit ou 9 gr/lit si l'acidité n'est pas inférieure à 2 gr de moins. **Halbtrocken (demi-sec)** : 12 gr/lit ou 18 gr si l'acidité n'est pas inférieure à 10 gr de moins. **Lieblich (doux)** : max 45 gr/lit. **Süss (moelleux à liquoreux)** ; plus de 45 gr/lit.

### Amtliche Prüfungsnummer

Tous les vins allemands de niveau QbA ou supérieur subissent un contrôle officiel de conformité pour obtenir l'agrément. Ce contrôle est à la fois technique (analyse chimique) et organoleptique. Ce dernier porte sur les arômes et les saveurs (« Geruch » und « Geschmack » ainsi que sur l'harmonie générale du vin. Chaque critère doit obtenir au moins une cote de 1,5 pt sur 5 pour que le vin soit accepté.

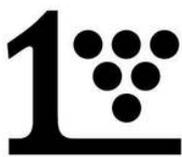
La structure du numéro est la suivante : **2 577 050 10 02**. La séquence se détaille comme suit : région / commune / domaine / n° de rang d'embouteillage / année de dégustation.

Dans l'exemple (*Cru concerné : 2001er Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese—Weingut F.Haag*), 2 = Moselle; 577 = Brauneberg; 050 = Fritz Haag; 10 = mise n°10 (dans ce cas-ci foudre n°10); 02 = dégusté en 2002.



Norheimer Kirschheck—Photo © P. Krier

## ERSTE LAGE—GROSSES GEWÄCHS



Cette notion fut le cheval de bataille du VdP et demeure une de ses préoccupations majeures. L'idée de valoriser les meilleurs terroirs en donnant aux vins dont ils sont issus un statut et un profil forts et identifiants est évidemment séduisante d'autant qu'y sont associées des conditions de production plus exigeantes que celles édictées par la loi. Pour bien clarifier les définitions, le terme « Erste Lage » s'applique à une parcelle (« Einzellage ») dont la situation est considérée comme étant de premier ordre quelque soit le type de vin produit (sec ou moelleux). La bouteille est frappée du logo approprié pour autant que différentes conditions soient en outre remplies :

- ◆ restriction quant aux cépages (uniquement les cépages traditionnels autorisés dans la région)
- ◆ rendements inférieurs ou égal à 50 hl / ha
- ◆ vendange manuelle (min. niveau spätlese)
- ◆ certification via une dégustation additionnelle (différente de celle qui délivre « l' AP Nr »)
- ◆ vinification traditionnelle et mise en marché retardée

Le terme « Grosses Gewächs » indique, en outre, que le vin produit est sec, c'est-à-dire qu'il comporte au plus 9 gr/litre de SR.

Cette dénomination « Erste Lage » concerne actuellement un million de bouteilles environ.

### DEGRÉ OECHSLÉ

Le degré Oechsle utilisé en Allemagne exprime la différence de poids en grammes à 20° C entre un litre de moût et un litre d'eau. Ainsi, un moût qui titre 90° Oe a un poids de 1090 gr au litre (alors que l'eau pèse 1000 gr).

## Les six labels (prädikat)

- ◆ **Kabinett** : une traduction du terme ne signifie rien de tangible quant au style de vin (voir le chapitre Rheingau pour l'origine). Il s'agit de vins légers et fruités, désaltérants avec toutefois suffisamment d'extrait pour tenir quelques années en cave. Le degré minimum se situe entre 67 et 82° Oe selon cépage et région.
- ◆ **Spätlese** : en principe, il s'agirait de raisins récoltés plus tardivement. Ce n'est pas toujours le cas puisqu'en réalité, le critère effectif d'attribution du label reste la teneur en sucre du jus : entre 76 et 90° Oe. On fait cependant implicitement référence à une pleine maturité des grappes. Les vins sont clairement plus riches et plus amples avec un fruité marqué.
- ◆ **Auslese** : autrement dit, « vendange sélectionnée ». Les exigences en matière de richesse de moût se situent entre 83 et 100° Oe. Sauf si le vin est vinifié en sec, on se trouve face à des crus comportant une importante (mais variable) teneur en sucres résiduels. En Moselle surtout, il n'est pas rare de trouver plusieurs déclinaisons d'une même appellation avec des profils gustatifs très différents en fonction de la richesse du vin et de la présence ou non de raisins atteints de botrytis noble.
- ◆ **Beerenauslese** : seuls les raisins particulièrement riches en sucre sont sélectionnés pour constituer la matière première. Le degré exigé se situe entre 110 et 128° Oe. La pourriture noble est la plupart du temps présente mais ce n'est pas une exigence formelle car des baies simplement sur-maturées (ou passerillées sur pied) peuvent parfaitement être reprises surtout si les conditions climatiques ont empêché la présence de botrytis. Les vins ont toujours un profil liquoreux intense et riche.
- ◆ **Trockenbeerenauslese** : c'est le degré ultime de maturité et de concentration avec des degrés naturels entre 150 et 154° Oe. Et une pourriture noble omniprésente. Si le beerenauslese peut s'apparenter à une « sélection de grains nobles », on parlera ici de « quintessence de grains nobles ».
- ◆ **Eiswein** : les raisins doivent être équivalents en richesse à un beerenauslese sans être atteints de pourriture noble et être récoltés et pressés par temps de gel (-7°C). La concentration extrême des sucres et de l'acidité leur confère un profil plus élancé et plus salivant que les beerenauslese.



Dittelsheim Rheinhessen—Photo © P. Krier

## CARTE DU VIGNOLE



Le vignoble allemand couvre un peu plus de 100 .000 Ha (soit grosso modo l'équivalent en France de la Bourgogne et du Rhône réunis) répartis en 13 régions (Anbaugebiete), la plupart situées dans le bassin du Rhin et de ses affluents. Certaines sont très petites mais elles correspondent toutes à une réalité géographique et à un terroir spécifiques. On entend souvent que l'Allemagne est une terre à riesling : c'est vrai sous l'angle de sa primauté dans l'encépagement mais il est excessif de parler de domination puisqu'il ne représente qu'un peu plus de 20 % du total. L'autre idée reçue selon laquelle on y produit quasi exclusivement du vin blanc est également inexacte et on constate que le pays « rougit » de plus en plus. Les chiffres sont de 2007.

REGION	TOTAL HA	% BLANCS	% ROUGES	HA RIESLING	% RIESLING	RANG
• Ahr	552	12,9	87,1	41	7,4	3
• Mosel	8 981	90,6	9,4	5 272	58,7	1
• Mittelrhein	455	85,5	14,5	211	67,7	1
• Nahe	4 136	74,4	25,6	1 087	26,3	1
• Rheingau	3 094	84,7	15,3	2 432	78,6	1
• Rheinhessen	26 333	67,9	32,1	3 458	13,1	3
• Franken	6 083	80,4	19,6	293	4,8	5
• Hessische Bergstrasse	436	79,1	20,9	211	48,4	1
• Württemberg	11 526	28,5	71,5	2 081	18,1	2
• Pfalz	23 390	60,2	39,8	5 248	22,4	1
• Baden	15 889	55,4	44,6	1 173	7,4	4
• Saale Unstrut & Sachsen	1 103	76,9	23,1	117	10,6	3
<b>TOTAL</b>	<b>101 978</b>	<b>63,2</b>	<b>36,8</b>	<b>21 721</b>	<b>21,3</b>	