

# Une grande variété

## Le vignoble allemand en quête de notoriété

Marie Baumgartner\*

» L'Allemagne est plus souvent associée à la consommation de bière que de vin. Pourtant, le vignoble allemand a lui aussi, comme en France et en Italie, une longue histoire qui remonte à l'époque romaine, même si les premières vignes sont apparues avec les Celtes.



### Weinland Deutschland

Die Geschichte des Weinkonsums und -anbaus in Deutschland beginnt mit griechischem Wein. Ihn trinken die Germanen – neben Met –, lange bevor die Römer ihre Reben im Rheintal anbauen. Nach der ersten Blütezeit im Mittelalter ist Deutschland heute der größte Weinimporteur weltweit, produziert selbst über 9 Millionen Hektoliter pro Jahr und steht beim Weinkonsum nach Frankreich an 4. Stelle. Red.

En réalité, ce sont les Grecs qui ont introduit la culture de la vigne en Europe occidentale, les Germains, buveurs d'hydromel, ne connaissaient pas le vin de raisin, ils consommaient du vin grec avant que les Romains n'introduisent la viticulture dans la vallée du Rhin. C'est au Moyen Âge que cette viticulture allemande a connu son essor, grâce à des conditions climatiques particulièrement favorables, mais aussi en raison d'une activité favorisée par les lois carolingiennes. Charlemagne, qui en hiver séjournait en Hesse rhénane,

à Ingelheim, avait constaté que sur le versant Est de la vallée du Rhin la neige fondait plus tôt que de l'autre côté – une condition favorable à la culture de la vigne, pratiquée dans les monastères qui ont d'ailleurs vite assumé la promotion des édits de Charlemagne. Parmi eux celui d'Eberbach, mais aussi, plus généralement, ceux des moines cisterciens venus de Bourgogne.

Après une crise de surproduction sur 300 000 hectares de vignoble (soit trois fois plus qu'aujourd'hui), puis une crise en raison de la Guerre de Trente Ans (1618-1648) qui avait mis fin à l'exploitation de nombreuses vignes, différentes maladies, comme le phylloxera et l'oïdium, ont freiné vers 1850 l'évolution de cette culture, frappée également par des températures moins clémentes depuis le 16<sup>e</sup> siècle.

A l'occasion d'un voyage sur le Rhin, l'écrivain et ethnologue allemand Johannes Georg Forster (1754-1794), considéré comme le fondateur de la littérature de voyage, a décrit en 1790 le sort du vigneron allemand de l'époque : « *Six années durant, il se tue à la tâche, songeant au prix qu'il pourra tirer d'une bonne récolte, lorsque celle-ci arrivera, traditionnellement tous les sept ou huit ans. Et quand, enfin, les vendanges sont bonnes, en qualité et en quantité, il dépense son argent sans compter pour retomber dans la mendicité l'année suivante* » (citation reprise par l'Institut allemand du vin DWI dans sa documentation). La (mauvaise) qualité des vins était connue : en 1787, le prince-électeur et archevêque de Trèves, Clément Wenceslas de Saxe (1739-1812), oncle du futur roi Louis

\* Marie Baumgartner est journaliste.

XVI (1754-1793), avait décidé de remplacer les mauvais cépages dans un délai de sept ans – créant ainsi dans la vallée de la Moselle l'une des plus grandes régions de *Riesling* au monde. Les grands domaines du Rhin et de la Moselle finiront par s'imposer dans le monde, leurs vins millésimés seront même vendus plus chers que les meilleurs bordeaux.

Après la Seconde Guerre mondiale, au plus fort du « miracle économique » des années 1950, les viticulteurs allemands, dans leur grande majorité, ont favorisé la quantité et délaissé la qualité. C'est à cette époque que des vins doux comme le *Liebfrauenmilch*, ou *Liebfraumilch* (textuellement : le



lait de Notre-Dame), produits à bon marché et destinés surtout à l'exportation, envahissent les supermarchés britanniques et russes. Ils sont souvent à l'origine de la (mauvaise) réputation des vins allemands auprès des connaisseurs. Le *Liebfrauenmilch* est cependant plus ancien : il est connu depuis 1744, dans les vignes de l'église Notre-Dame de Worms (*Liebfrauenkirche*), et porte le nom aujourd'hui de *Wormser Liebfrauenstift-Kirchenstück* pour le distinguer de son insipide successeur du 20<sup>e</sup> siècle.

La mode des vins secs ne date que du début des années 1980, avec la découverte de la bonne cuisine par les consommateurs dans les restaurants d'Allemagne – le sucre abondamment ajouté jusqu'ici a certes été boudé, mais au profit d'une acidité tout aussi désagréable au palais, qui explique que les repas étaient le plus souvent accompagnés de vins français ou italiens, plus conformes aux mets des bonnes tables.

Ces différences ont incité les jeunes viticulteurs à l'innovation : ils ont trouvé en France, en Italie,

mais aussi en Californie, en Australie et en Afrique du Sud, les moyens de satisfaire les papilles de leurs clients allemands, en réduisant par exemple les rendements par l'élimination des grappes encore vertes au moment de la véraison (lorsque le grain de raisin gonfle et commence à prendre la couleur qu'il aura à maturité) – au grand dam des anciens qui voyaient dans cette mesure une forme de gaspillage. Depuis les années 1990, les cépages de faible qualité ont laissé la place à des vins, blancs pour l'essentiel, qui associent désormais une fine acidité à un moelleux fruité et miellé.

Aujourd'hui, les normes écologiques et la concurrence étrangère, ainsi que les mutations dans les habitudes de consommation, compliquent la vie des viticulteurs. L'Allemagne, quatrième consommateur mondial de vin après la France, l'Italie et les États-Unis, est le premier importateur mondial de vin. Le vignoble allemand, caractérisé par quelque 70 000 producteurs, avec des domaines dont la majorité ne dépasse pas la superficie d'un hectare, est surtout connu pour ses cépages blancs qui résistent mieux aux conditions climatiques. Les vins rouges (*Spätburgunder*) ont enregistré des hausses de production de 10 à 40 % en vingt ans. Cela vaut aussi pour le *Dornfelder*, qui doit son nom au fondateur d'un institut viticole dans le Wurtemberg, le viticulteur Immanuel Dornfeld (1796-1869). La tendance semble avoir atteint son paroxysme en Hesse rhénane et dans le Palatinat, qui restent les deux plus grandes régions viticoles dans le secteur des cépages rouges. De l'Elbe au Lac de Constance, deux tiers des vins produits en Allemagne restent néanmoins des vins blancs.

### Classement qualificatif

Le vin de table, désigné autrefois par le vocable *Tafelwein*, a droit depuis la réforme de la législation européenne de 2009 à une nouvelle étiquette : il s'agit d'un vin « sans appellation d'origine », mais qui peut faire mention du cépage et du millésime sur son étiquette.

Le vin de pays (*Landwein*), toujours sec ou demi-sec, destiné à la consommation courante, est produit dans l'une des 13 régions délimitées et doit représenter le style et la tradition viticole de la

région. Il se boit jeune après un maximum de trois années de garde et fait partie des vins qui ont une appellation d'origine contrôlée, mais avec des exi-



gences de qualité moins sévères que celles des vins de qualité, le plus grand groupe de vins allemands avec un degré d'alcool naturel minimum défini en fonction de chaque région et de chaque cépage que l'on reconnaît à l'abréviation QbA (*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*).

Vient ensuite le vin avec label QmP (*Qualitätswein mit Prädikat*), aux exigences plus strictes, classé en fonction de la maturité des raisins.

### Öchsle

Contrairement à l'usage français, qui a recours à l'échelle Baumé, la teneur en sucre des vins en Allemagne, en Suisse, au Luxembourg, mais aussi en Alsace, est exprimée en degrés *Öchsle*, une échelle inventée par l'ingénieur Ferdinand Öchsle (1774-1852) pour comparer la densité du moût de raisin à celle de l'eau. Un degré *Öchsle* (1°Oe) correspond à une différence d'un gramme par litre entre le liquide du volume étudié à 20°C et celui de l'eau pure à 4°C. L'échelle Baumé (°Bé) a été inventée par le pharmacien français Antoine Baumé (1728-1804).

Depuis le millésime 2000, tous les vins allemands doivent porter la mention *Classic* (cépage classique typique de la région) ou *Selection* (cépage sélectionné, vendange manuelle et mise en bou-

teille à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui suit la récolte).

Aucun sucre ne peut être ajouté à ces vins qui sont classés en six labels différents :

- **Kabinett** : vin fin et léger à faible degré d'alcool. L'appellation remonte à 1712, elle a été utilisée par les moines de l'Abbaye d'Eberbach qui voulaient ainsi désigner un vin de qualité supérieure, entreposé dans une partie de leurs caves appelée *kabinett*.

- **Spätlese** (vendange tardive) : les raisins sont cueillis bien mûrs, au plus tôt sept jours après le début des vendanges. Il existe une grande variété de *Spätlese*, allant du vin doux et léger au demi-sec (et même sec) et capiteux.

- **Auslese** (sélection tardive) : vin noble issu de grappes parfaitement mûres (tous les grains non mûrs sont retirés). Il existe également une grande variété de styles et de goûts pour ces vins qui atteignent leur maturité à au moins 7 ans.

- **Beerenauslese BA** (récolte tardive de grains sélectionnés) : vin issu de grains très mûrs et porteurs de pourriture noble. Ces vins doux naturels, liquoreux ou moelleux, peuvent être conservés pendant des décennies.

- **Trockenbeerenauslese TBA** (sélection tardive de grains nobles) : vin issu de grains secs porteurs de pourriture noble. Ces vins peuvent eux aussi être consommés après plusieurs décennies, les meilleurs peuvent se maintenir à leur qualité pendant un siècle.

- **Eiswein** (vin de glace) : vin issu de grappes vendangées et pressurées dans des conditions de gel et à une température de moins 7 degrés Celsius, de telle sorte que seul le concentré de fruits soit extrait. Le raisin doit avoir atteint le stade BA de la *Beerenauslese*.

L'histoire des vendanges sélectives remonte à 1775. C'est le prince-évêque de Fulda qui fixait à cette époque la date du début des vendanges. Mais il se trouve que les moines du Domaine (*Schloss*) Johannisberg, un des plus anciens vignobles allemands (son histoire remonte à Charlemagne), ont reçu avec deux semaines de retard le courrier princier donnant l'autorisation de vendanger – entretemps la récolte était pourrie. Malgré tout, l'intendant du domaine prit le risque de vinifier les raisins. A sa grande surprise, il constatera six mois

plus tard que le « vin pourri » était excellent – la *Beerenauslese* et la *Trockenbeerenauslese* venaient de faire leur apparition dans la viticulture allemande, une évolution qui aboutira en 1858, toujours au Domaine Johannisberg à la production de *Eiswein*, à partir de raisins gelés. Certains historiens de la vigne datent la première récolte de *Eiswein* au 11 février 1830 dans les vignes du village de Dromersheim, près de Bingen dans la vallée du Rhin. En fait, les vignerons, constatant la mauvaise qualité de leurs raisins à l'automne 1829, avaient décidé de les récolter en hiver pour nourrir le bétail. C'est à ce moment qu'ils ont obtenu un jus très sucré. Quoi qu'il en soit, la production de ce vin de glace équivalait souvent, aujourd'hui encore, à un jeu de poker – les viticulteurs devant attendre le moment précis, le plus tard possible, pour récolter et presser les raisins gelés. En principe, la récolte se fait en janvier, mais c'est la météo qui est décisive. Les hivers aux températures douces ne facilitent guère le travail des viticulteurs qui savent que ce vin liquoreux, vendu généralement dans des bouteilles de 37,5 centilitres à une quarantaine d'euros, ne peut rapporter gros qu'en cas d'hiver rigoureux.

## Les cépages d'Allemagne

Si les vignobles allemands comptent près de 140 variétés de cépages, seuls quelques-uns, une vingtaine environ, s'imposent sur le marché. Dans les cépages rouges, le pinot noir, originaire de Bourgogne, ce qui explique qu'il s'appelle *Spätburgunder* en allemand, doit son existence à Charles le Gros (839-888) qui l'a implanté sur les

rives du lac de Constance en 884. Il s'est imposé ensuite dans le Rheingau au 13<sup>e</sup> siècle, avant de connaître la notoriété sur les flancs de l'Ahr, au sud de Bonn, cinq siècles plus tard. Après le *Dornfelder*, le troisième cépage rouge en importance par rapport à la surface cultivée (5 % environ des terres viticoles), est appelé *Portugieser*. C'est un vin de table (sans appellation d'origine) venu semble-t-il d'Autriche et cultivé surtout dans le Palatinat. On trouve aussi en Allemagne du *Merlot*, variété française à l'origine, qui n'est autorisée que depuis 1997 (sur seulement 400 hectares dans le Palatinat et la Hesse rhénane) et du *Cabernet sauvignon* (cultivé sur environ 270 hectares) qui avait fait sa première apparition en France vers 1635.

Parmi les cépages blancs, c'est avant tout le *Riesling* qui tient le haut du pavé sur plus de 23 000 hectares de vignobles, une tradition qui remonte jusqu'au milieu du 15<sup>e</sup> siècle. L'origine du nom de ce vin est contestée : pour les uns, il serait dérivé de l'allemand *verrieseln* (couler) ; pour d'autres, il ferait référence à son « acidité mordante » (*beißende Säure*). Le *Müller-Thurgau* quant à lui, doit son nom à un certain Hermann Müller (1850-1927) qui a cultivé ce cépage dans un institut de recherche, et à sa ville natale, Thurgau en Suisse. Le vin est appelé également *Rivaner*, qui est la contraction de *Riesling* et *Silvaner*, ce dernier cépage, introduit en Allemagne en 1665 étant souvent associé, à tort, aux froides contrées de la Transylvanie (Roumanie). Les viticulteurs catholiques préféraient parler de *Franken* (franconien), les protestants d'*Österreicher* (autrichien), les Suisses de *Johannisberger* et les Alsaciens de *Sylvaner*.

### Bacchus ou Dionysos ?

A l'origine, le vocable *bacchus*, dérivé d'un mot grec qui veut dire crier, n'était qu'une épithète romaine, né du passage du grec en alphabet latin pour désigner Dionysos, dieu de la mythologie grecque. Les deux noms – Bacchus et Dionysos – qualifient donc sinon un même et seul dieu de la vigne, de la fête et du vin, du moins le même mythe de la folie et de la déme-



sure. Bacchus était le fils de Jupiter et de Sémélé, fille du roi de Thèbes. Son nom fait allusion aux cris des femmes (les bacchantes) et des grands buveurs. Les orgies célébrées dans les bois et les montagnes portaient le nom de bacchantales et donnaient lieu à de mystérieux désordres. A Athènes, les fêtes de Bacchus, des processions au cours desquelles on portait des vases remplis de vin, s'appelaient les Dionysiaques.