

A la santé de Charlemagne

L'histoire du vin *orleans* de Rüdeshheim

Gérard Foussier*

» On ne refait pas la réputation des vins de Loire. Celui de la région d'Orléans, le *gris meunier*, ne compte certes pas parmi les fleurons de la viticulture ligérienne face au *vouvray* ou au *chinon*, mais la notoriété d'Orléans pourrait connaître un nouvel essor grâce à un vignoble... allemand

Eine historische Rebsorte

Die Rebsorte soll aus dem französischen Orléans an der Loire stammen, woher sie Karl der Große kommen und am Rüdeshheimer Berg im Rheingau anpflanzen ließ – soweit jedenfalls die Sage, die jedoch historisch nicht belegbar ist. Das Hauptverbreitungsgebiet des *Orleans*-Weines war der Rheingau. Neben Rüdeshheim, wo die Spitzenlage Schlossberg früher auch *Berg Orleans* genannt wurde, fanden sich größere Flächen auch am Schloss Johannisberg. Red.



Cent ans plus tard, il disparaît presque totalement de la carte des vignobles de la Hesse. Les toutes dernières bouteilles sorties des caves de Rüdeshheim datent de 1920 et 1921. L'*orleans jaune* ressemble un peu à l'aligoté de Bourgogne qui poussait jusqu'au 18^e siècle dans les vignes de Côte d'Or avant

Jusqu'au 19^e siècle, un vin blanc sec baptisé *orléans* (ou *orleans*, sans accent) était fort répandu en Allemagne. Il ne venait pas des rives de la Loire, mais de la région de Rüdeshheim, en Hesse. Ce vin assez lourd et fruité était apprécié pour ses raisins généreux à la peau épaisse. Le cépage *orleans*, considéré comme l'un des plus vieux, sinon le plus vieux d'Allemagne, mûrissait assez tardivement et ne donnait un vin de qualité que si les conditions étaient propices – jusqu'au jour de 1864 où un minuscule insecte venu du Nouveau Monde, le phylloxéra, a traversé l'Atlantique pour s'attaquer aux pieds de vigne européens. Sur les 400 cépages existant à cette époque, seules deux petites douzaines ont pu résister. L'*orleans*, plus précisément : l'*orleans jaune* (*Gelber Orleans*), déjà fort concurrencé par le *riesling* depuis le début du 19^e siècle, n'était cultivé que sur un peu plus de 11 hectares.

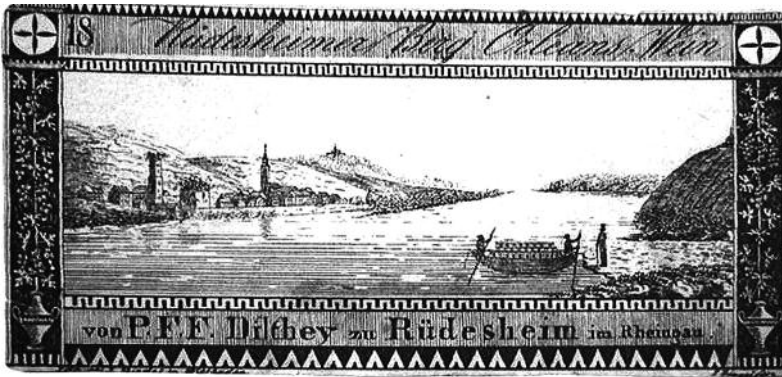
d'être évincé par le *chardonnay*.

L'origine du vin *orleans* est attribuée généralement à Charlemagne qui tenait à boire, sur les terres de son Empire, et surtout dans son palais d'Ingelheim, ce vin qu'il appréciait tout particulièrement. Ce sont les moines cisterciens et bénédictins du cloître d'Eberbach qui ont commencé à planter ce cépage au 12^e siècle dans la région du Rheingau qui représente aujourd'hui 3 000 hectares (avec 80 % de *riesling*). On peut supposer aussi que le roi des Francs a profité de ses contacts commerciaux dans l'Est de son Empire pour faire connaître son vin préféré en Europe centrale. Historiens et amateurs de légende se disputent la véracité des faits

Ce que l'on sait avec précision par contre, c'est que l'*orleans*, le vin introduit par Charlemagne avant que le *riesling* ne lui soit préféré dans le

* Gérard Foussier est rédacteur en chef de *Dokumente/Documents* et président du Bureau International de Liaison et de Documentation (BILD).

Rheingau et dans le Palatinat, a été cultivé jusqu'au 19^e siècle en terres rhénanes. On en recensait encore 45 hectares en 1909 dans la région de Kreuznach, mais en 1921 le cépage a totalement disparu, à l'exception de quelques petites parcelles vers Heidelberg, dans le pays de Bade, sur l'île de Reichenau (Lac de Constance), ainsi qu'en Alsace et dans la région du lac de Neusiedl (Neusiedler See), aujourd'hui à la frontière entre l'Autriche et la Hongrie. Le vin porte différents noms, tous synonymes : cela va d'*orleans jaune* à *orlansch*, d'*orleaner* à *orleander* et *orleanser*, ou encore de *bertheinisch* à *harthengst*.



Eine Rarität

Aus dem Jahre 1827 stammt dieses Wein-Etikett mit dem Hinweis auf den Orleans-Wein. Nach der Firmengeschichte des Weinguts Dilthey in Rüdesheim wurden Flaschen mit diesem Etikett vom Mainzer Musikverleger Bernhard Schott (1748–1809) an Ludwig van Beethoven (1770–1827) zur Stärkung gesandt worden, als dieser im Sterben lag. Möglicherweise handelt es sich dabei um das älteste Beispiel für Landschafts-Weinetiketten weltweit.

G. F.

On sait de Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) qu'il appréciait l'*orleans*, dont il a fait les louanges. Tout comme un peu plus tard Alexandre Dumas (1802-1870) qui dans son *Grand dictionnaire de la cuisine*, paru peu de temps avant la mort de l'écrivain, citait les bouteilles d'*orleans* « dans la liste des vins dont la cave d'un amphitryon de nos jours doit être garnie ». Et en 1827, un éditeur de Mayence a offert à Ludwig van Beethoven une bouteille d'*orleans*, pour revigorer le compositeur, alors à l'article de la mort.

La renaissance de l'*orleans*

Après avoir récupéré des souches sauvages abandonnées sur les terrasses des monts de Rüdesheim, sur les côtes du Rottland Berg (qui s'appelait d'ailleurs Berg Orleans au Moyen Âge), un professeur de l'Institut de recherches de Geisenheim est parvenu dans les années 1980 à produire à nouveau le vin disparu. Werner Knipser, propriétaire du domaine qui porte son nom à Laumersheim, a réalisé une surface d'expérimentation avec tout d'abord une vingtaine de pieds en 1989, puis un millier de ceps, qui ont permis la production en

2003 de quelques bouteilles ; Bernhard Breuer, viticulteur de Rüdesheim, a pu planter quant à lui 500 ceps de vigne et lancer en 2002 son vin *orleans* ; deux ans plus tard, un autre viticulteur, Gerhard Gietz, se lançait lui aussi dans l'aventure sur une surface de 430 m² à Johannisberg, près de Rüdesheim. Il a produit son premier *orleans* en 2009. Aucun de ces viticulteurs cependant n'a l'ambition de produire ce vin en grande quantité.

Un négociant en vins, Michael Rindermann, s'est mis en tête de produire des sortes

de vin disparues depuis des siècles, en coopération avec des chercheurs d'une école supérieure westphalienne, à Höxter, non loin de l'abbaye de Corvey. Le succès, plus touristique que commercial, de ses premières productions a permis de réhabiliter un vignoble qui n'avait pu surmonter la concurrence des vins du sud à la fin du 17^e siècle en raison de terres trop calcaires et de cépages trop fragiles. Les bouteilles de ce vin trop acide de Corvey n'ont pas dépassé les dix années d'existence sur ce domaine fondé en 822 par Louis le

Pieux (778-840), fils de Charlemagne, où il était de bon ton de trinquer avec un bon verre d'*orléans*.



Orléanais

Dans la région d'Orléans, celle de la vallée de la Loire, la renaissance en Allemagne d'un vin portant le nom de la cité johannique n'a guère impressionné la vingtaine de viticulteurs qui produisent bon an mal an 2 200 hectolitres de vins (40 % de rouges, 35 % de blancs) sur leurs 80 hectares – mais pas d'*orléans*.

Fondée vers 510 sur un domaine donné par Clovis, l'abbaye de Micy (dont il ne reste aujourd'hui qu'une croix à Saint-Privé-Saint-Mesmin, près d'Orléans) développe avec succès une viticulture qui se caractérise par l'abondance et la qualité du vin. Grégoire de Tours raconte qu'au 6^e siècle des marchands de vins en quête de gros approvisionnements se rendent à Orléans pour leur commerce.

Au cours des siècles, le pinot noir a été remplacé par le gris meunier. Les vins d'Orléans, à partir du 3^e siècle, ont la réputation de provenir de vignes sans engrais de fumier, ils sont sur les tables des rois de France (de Charles VII à Louis XIII), exportés à l'étranger et appréciés jusqu'à la cour d'Angleterre (Jean sans Terre, roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, en achète notamment en 1206 et 1215), ce qui a fait dire un peu abusivement à quelques historiens que si Jeanne d'Arc n'avait pas bouté les Anglais hors de France en 1429, les Britanniques boiraient aujourd'hui du vin d'Orléans...

A la Renaissance, le séjour des rois de France dans les châteaux de la Loire perpétue la renommée des vins de la région orléanaise. En 1577, à la suite d'un édit promulgué par le parlement de Paris, interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de 90 kilomètres de la capitale, les vigneron d'Orléans s'empresment de transformer leurs vignobles de qualité (réservés à la viticulture bourgeoise) en vignobles de quantité (vins ordinaires) en introduisant des cépages plus producteurs, afin de répondre à la demande.

On affirme par ailleurs que le vignoble de l'Orléanais était en 1610 le plus peuplé du monde, prétention relativisée prudemment en 1803 par des statistiques le présentant comme « peut-être » le plus grand vignoble de France avec 32 000 hectares.

Dès le 17^e siècle, les cépages qui avaient fait jusqu'alors la renommée des vins d'Orléans (l'*auvernat* par exemple) ont reculé au profit de plants à plus forts rendements, dont le *gris meunier*, vanté par les uns, décrié par d'autres. Mais dans l'ensemble, la production de vins orléanais n'a cessé d'augmenter jusqu'au 18^e siècle, grâce en partie au canal d'Orléans, ouvert à la navigation en 1692 et qui a facilité le transport des vins du Midi jusqu'à Paris, grâce aussi à l'utilisation de plus en plus fréquente de pressoirs à roue. L'arrivée du chemin de fer et l'invasion du phylloxéra en 1876 ont anéanti le travail des viticulteurs, axés depuis le début du 19^e siècle sur le commerce du vinaigre, fabriqué à partir de vins non consommables. Il faudra attendre 1970 pour que le vignoble soit reconstitué.

Reconnus en 1951 en appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure (VDQS), les vins de l'Orléanais font partie depuis 2006 des dix appellations d'origine contrôlée (AOC) que compte la région orléanaise.

