

# AUTRICHE



Pétri des notions d'appellations contrôlées, on s'étonnera que les récentes réglementations autrichiennes ne s'occupent guère de délimiter avec précision les terroirs et s'attachent uniquement à définir les conditions de production et certaines caractéristiques du vin « fini ». En réalité, c'est le détail qui fait défaut.

Les grandes zones de production (Wachau, Kamptal, Traisental,...) quelquefois assorties de la qualité officielle de DAC, soit « Districtus Austriae Controllatus », sont parfaitement définies et cela suffira sans doute pour se conformer à la législation européenne.

L'amateur, lui, reste sur sa faim : les limites exactes des différents crus, dont le nom figure la plupart du temps sur la bouteille, leur superficie exacte, restent souvent incertaines car les différentes sources donnent des indications qui, sans être franchement contradictoires, sont parfois confuses.

parcelles de « grand premier cru » ou « premier cru ».

A vrai dire, on touche ici du doigt les différences culturelles existant encore, surtout chez le consommateur lambda, entre les pays germaniques et les pays latins : le français appréciera « un grand cru de nuits-saint-georges » ; l'autrichien se réglera d'un « excellent grüner veltliner rafraichissant de la Kremstal »... Même si elles tendent de plus en plus à se rejoindre, les législations prennent encore largement en compte la tradition populaire.

Les zones de production (48 558 Ha) sont situées dans l'est du pays et sont calquées sur les diverses régions politiques. Elles sont donc au nombre de quatre : Niederösterreich (Basse-Autriche), Wien (Vienne), Burgenland et Steiermark (Styrie). Dans la pratique, toutes, sauf Vienne, sont subdivisées en sous-régions.



Est-ce fondamental ? Peut-être pas car les caractéristiques climatiques ou géologiques sont unanimement et parfaitement reconnues et diffusées. Inconfortable et déconcertant ? Assurément pour qui aime à effectuer un relevé de terrain aussi précis que possible. Et, comme souvent, la dénomination cadastrale stricte, si elle existe, n'est pas toujours en rapport avec la dénomination de référence qualitative au sens viticole.

Chaque comité d'appellation y va donc de ses propres délimitations, plutôt officieuses, tout comme d'autres associations de producteurs qui vont y mettre leur grain de sel en initiant une nomenclature qualifiante de certaines

En ce qui concerne le riesling, seule la Basse-Autriche est de quelque importance. Et encore, on devrait se limiter à sa portion la plus occidentale : Kamptal, Kremstal, Wachau et Traisental.

Malgré tout, on doit à la vérité d'écrire que ce cépage y est partout supplanté par le grüner veltliner, du moins en termes de superficie. En effet, pour ces quatre sous-régions, on compte 4380 Ha de grüner veltliner (54,0%) pour 690 Ha de riesling seulement (8,5%). En termes de qualité, ce dernier peut être considéré, dans ces quatre régions, comme l'équivalent des grands vins de ce cépage dans le monde avec un profil qui le situe quelque part entre

l'Alsace et l'Allemagne.

On connaît la plasticité du cépage en fonction des différentes caractéristiques de terroir : les meilleurs rieslings autrichiens proviennent des terrains de roches cristallines délitées, principalement de gneiss, ce qui pourrait les rapprocher des crus granitiques d'Alsace. En revanche, le calcaire n'y est présent qu'à la marge, tout comme les schistes qui ne sont pas du même ordre que ceux rencontrés en Allemagne. Le loess, omniprésent en Basse-Autriche ne se trouve, quant à lui, que plus rarement en Allemagne et est pratiquement absent en Alsace. Sur le plan des conditions de base de terroir, sols et climatologie, l'Autriche présente donc des caractéristiques propres susceptibles de donner naissance à des crus très personnels.



Gneiss—Photo © P. Krier

Sur un plan esthétique, mais qui traduit évidemment une réalité fonctionnelle, on est frappé, en débouchant dans ces vignobles, par deux aspects inhabituels : l'enherbement systématique des vignes, parfois même sous le rang, et les plantations en terrasses parallèles aux courbes de niveau. Cet aspect confère aux coteaux un habillage aux rayures vertes d'un effet saisissant pour qui est habitué aux lignes de rangs grimpaient vers le ciel des collines allemandes et alsaciennes.

On connaît les raisons de telles pratiques : l'enherbement fait obstacle à l'érosion, absorbe une partie de l'humidité superficielle et concurrence la vigne en surface, poussant celle-ci à chercher les éléments nutritifs plus en profondeur, là où les éléments spécifiques au terroir pourront être assimilables. Outre un impact réel sur la stabilité des terres, l'aménagement des coteaux en terrasses facilite grandement le travail de la vigne apportant un certain confort d'accès et de mouvement. Pour avoir arpenté de bas en haut, certains coteaux, tant en Allemagne qu'en Autriche, on voit la différence au niveau de la dépense d'énergie ! Reste la question de l'ensoleillement : des rangs verticaux sont-ils mieux adaptés à capter un maximum de lumière que les rangs horizontaux ? La question n'est pas tranchée, mais l'étroitesse des terrasses et leur superposition empêche sans doute que les rangs se fassent trop d'ombre.

## LA LÉGISLATION AUTRICHIENNE EN (TRÈS) BREF

La législation autrichienne est une des plus complexes qu'il existe en raison de la superposition de deux concepts : la tradition germanique basant les niveaux de qualité sur la richesse en sucres des moûts et la mise en application récente des appellations contrôlées (« Districtus Austriae Controllatus » - en abrégé : « DAC »). En outre, certaines régions ou sous-régions y ajoutent encore leur propre classification, avec des conditions supplémentaires, comme en Styrie ou dans la Wachau.

Schématiquement, la gradation primaire, basée sur la richesse des moûts, est la suivante (par ordre croissant) : Tafelwein (sans indication d'origine) → Landwein (issu d'une région déterminée) → Qualitätswein (kabinett inclus) → Prädikatswein.

Le « Qualitätswein » doit provenir d'une région déterminée et d'un cépage autorisé dont il doit présenter les caractéristiques, attestées par un N° de contrôle de l'Etat; le degré min. est de 73 O°; la chaptalisation est possible. Le kabinett, quant à lui, se différencie par l'interdiction de chaptalisation et son degré min. de 84 O°.

Le « Prädikatswein » est soumis à quelques contraintes supplémentaires : l'obligation de mentionner le millésime, l'interdiction de chaptalisation et de l'ajout de süsreserve, subit un contrôle plus strict et les richesses de moût (selon les différentes sous-catégories) vont de 94 O° min. pour un spätlese à 168 O° pour le trockenbeerenauslese (voir ci-dessous).

Les DAC, applicables à des sous-régions plus petites, prévoient des conditions de cépage, de degré et de stylistique plus draconiennes et plus adaptées à la spécificité de chacune d'elles. Sept ont été définies à l'heure actuelle.

### Les différents niveaux de prädikat :

- Spätlese (94 O° min.)
- Auslese (105 O° min.)
- Strohwwein (127 O° min. - séchage sur claies pendant 3 mois)
- Eiswein (127 O° min. - grains gelés de la récolte au pressurage)
- Beerenauslese (127 O° - surmaturité ou pourriture noble)
- Ausbruch (138 O° min. - surmaturité ou pourriture noble + séchage)
- Trockenbeerenauslese (168 O° min. - surmaturité ou pourriture noble + éventuellement séchage sur pied)

### Les 7 DAC actuelles :

- Weinviertel (2002)
- Mittelburgenland (2005)
- Traisental (2006)
- Kremstal (2007)
- Kamptal (2008)
- Leithaberg (2008 et 2009)
- Eisenberg (2009)

## NOTES SUR LE MILLÉSIME 2008

Le millésime 2008 fut assurément un des plus difficiles et des plus exigeants de ces dix dernières années voire même, selon certains, du dernier quart de siècle. En cause, des conditions météo extrêmement changeantes, chaudes et humides à l'automne qui a nécessité une surveillance de tous les instants.

Pourtant, cela n'avait pas mal débuté après un hiver plus doux qu'à l'habitude et un mois de mars globalement chaud et sec en dépit d'un retour de l'hiver vers Pâques. Malgré l'un ou l'autre coup d'intempéries violent, notamment dans la région de Krems, avril resta également dans la norme et le débourrement se produisit dans des conditions normales dans la deuxième quinzaine du mois. La floraison débuta ensuite début juin mais elle s'étala sur une longue période suite à un rafraîchissement nocturne des températures durant le début du mois. Avec le réchauffement qui suivit, arriva une première vague de précipitations, prémices d'un été pourri. Juillet surtout fut marqué par de nombreux orages, peu de soleil, des températures inférieures à la moyenne. La météo demeura inconstante tout l'été avec une alternance de chaud et de froid. Septembre, frais et par moment très pluvieux, n'arrangea rien de sorte qu'à des maturités déjà bien en retard, s'ajoutèrent grossissement aqueux des baies et risque important de pourriture lors des poussées ponctuelles de chaleur.

Le manque de richesse en sucre des raisins imposa d'attendre et mit les nerfs des viticulteurs à rude épreuve tout en mobilisant leurs énergies à la vigne. Les premiers passages de septembre furent vite interrompus et finalement ce n'est que mi-novembre que les derniers « federspiele » furent rentrés. Pour les « smaragd », c'était encore trop tôt. Heureusement la présence constante d'un vent assez fort empêcha le botrytis de s'installer et la plupart des grappes restèrent en bon état sanitaire tout

en atteignant in fine la maturité physiologique nécessaire entre la fin novembre et la première quinzaine de décembre. Il fallut toutefois récolter en plusieurs passages et sélectionner drastiquement de sorte qu'au bout du compte on a pu rentrer, grâce à la patience, une petite récolte de bonne qualité.

Et les vins ? Ils ont certes un demi-degré d'alcool en moins que d'autres années mais ils se montrent en contrepartie pleins de fraîcheur, élégants et précis. Le taux d'acidité un peu plus élevé également que d'habitude peut leur conférer un abord un peu sévère mais les sélections extrêmes réalisées ainsi que les belles maturités obtenues grâce aux vendages très retardées leur assurent de l'étoffe et de la complexité. Le millésime ne sera évidemment pas de grande garde.



## TERMINOLOGIE

### Sucres résiduels

La plupart des vins autrichiens sont clairement étiquetés mais il faut savoir qu'à défaut de mention contraire ou de l'indication d'un « prädikat », les vins sont secs. Le terme « trocken » est rarement utilisé. Les valeurs admises légalement pour caractériser le profil plus ou moins doux du vin sont les suivantes :

- trocken : jusqu'à 9 gr SR / litre si l'acidité n'est pas inférieure de 2 gr / lit (concrètement pour 9 gr de SR, il faut une acidité de 7 gr)
- halbtrocken : jusqu'à de 12 gr SR / litre
- lieblich : jusqu'à de 45 gr SR / litre
- süss : au-delà de 45 gr SR / litre

En général, le cépage est indiqué; certainement s'il s'agit d'un vin mono-cépage; la plupart du temps, sur une contre-étiquette, s'il s'agit d'assemblages ou de cuvées au nom de fantaisie.

### Sélections parcelaires (crus)

L'indication du cru est également fréquente, mais le non-initié aura parfois de la peine à déterminer si le nom du vin correspond à un vignoble déterminé ou s'agit simplement d'une dénomination libre du producteur assimilable à une marque. En Autriche, les vignobles spécifiques portent le nom de « **Ried** »; ce terme est l'équivalent de la notion bourguignonne de « climat ».

Un cas particulier doit être signalé : le pays comprend encore près de 1000 Ha de vignoble en complantation (« Gemischter Satz » en allemand), cépages blancs ou rouges, qui seront vinifiés ensemble dans une cuvée unique.

### Niveaux de qualité (degré naturel)

Les Autrichiens utilisent une échelle propre pour quantifier le degré naturel de la vendange et donc de la richesse des moûts : le **degré KMW** (pour **K**losterneuburger **M**ost**w**aage). Il mesure le poids de sucre présent dans 100 gr de jus. Voir tableau de conversion ci-joint.

### Banderole

Tous les vins autrichiens de qualité subissent un double contrôle de conformité : analytique et organoleptique.

En cas de satisfaction, ils reçoivent un numéro d'agrément figurant obligatoirement sur l'étiquette ainsi que la capsule recouverte de la banderole.



### Degré Oechsle

Pour rappel, le degré Oechsle (°Oe) mesure la différence de poids exprimée en grammes entre un litre de moût et un litre d'eau pure. 100 O° indique donc que 1 litre de moût pèse 1100 gr.

KMW	Oechsle	% vol
13	63	8
14	68	8,8
15	73	9,5
16	78	10,3
16,5	81	10,8
17,1	84	11,3
17,5	86	11,6
18	89	12
18,2	90	12,2
18,4	91	12,4
18,6	92	12,5
18,8	93	12,7
19	94	12,8
19,2	95	13
19,3	96	13,1
19,5	97	13,3
19,7	98	13,4
19,9	99	13,6
20,1	100	13,8
20,3	101	13,9
20,4	102	14,1
20,6	103	14,2
20,8	104	14,4
21	105	14,5
21,6	108	15
21,9	110	15,3
22,5	113	15,8
23	116	16,3
23,4	118	16,6
23,9	121	17
24,6	125	17,7
24,8	126	17,8
25	127	18
25,5	130	18,4
	135	19,2
	140	20
	145	20,8
	150	21,5

### Facteurs de conversion utiles

1 kg raisin = 0,68 litre de vin

10000 kg / ha = 68 hl / ha

1 % vol. alcool = 16,3 gr de sucre fermenté