



Schützen am Gebirge—Photo © P. Krier

## BLAUFRÄNKISCH « PUR »



Photo © Uwe Schiefer

### CARACTÉRISTIQUES DU CÉPAGE

On se perd un peu en conjectures sur son origine, hongroise, slovène ou autrichienne mais il est clair que ce cépage constitue la variété de raisin la plus qualitative de l'Europe Centrale en dehors des variétés internationales.

C'est un cépage au cycle végétatif assez long qui demande des conditions climatiques plutôt chaudes pour éviter les aléas du gel tardif. Naturellement productif, il est impératif de limiter les rendements pour en tirer des jus dignes d'intérêt.

Il peut produire des vins puissants et compacts tout comme des crus d'une finesse et d'une subtilité étonnantes. Mais toujours, on y trouve ce mélange de fraîcheur et de profondeur qui donne de l'assise aux arômes intensément fruités de cerise et de baies de la forêt rehaussés par des notes d'épices fines.

Comme le riesling et le pinot, c'est une variété très « plastique » dont l'expression finale dépend fortement de tous les facteurs qui président à son élaboration : type de sols, micro-climats, exposition, altitude, type d'élevage et bien sûr des options défendues par son géniteur.



Gols Ungerberg—Photo © P. Krier

Les vignes issues de terrains schisteux donnent en général les vins les plus ciselés, verticaux et minéraux. Les vins issus de terrains argilo-limoneux seront au contraire plus amples, juvéniles et puissants avec une expression différente selon que le sol est fortement calcaire ou non. Dans la zone du Neusiedlersee-Hügelland tout comme à Neckenmarkt, on a des conditions mixtes qui peuvent ainsi donner lieu à des types de vin très variés. Les vins seront également d'autant plus fins que le microclimat régnant sur le lieu d'origine est frais et on peut très bien passer d'un profil type grenache, syrah, mourvèdre à un profil type pinot noir en fonction de l'altitude, de l'exposition ou du millésime.

Respecter ces paramètres de terroir devrait constituer le maître-mot de chaque producteur mais en face d'une vendange déterminée, on peut très bien vinifier un cru qui représente la personnalité de son lieu d'origine et respecte l'identité du cépage comme vinifier un vin de type international, boisé, chocolaté et body-buildé.

Si elle a pu se faire jour dans le temps, cette dérive semble actuellement petit à petit disparaître. La haute qualité homogène des vins dégustés, ainsi que leur belle personnalité confirmera ce fait.

## MILLÉSIMES

### 2009

Un millésime qui pour beaucoup rentre dans la grande série des années—excellentes—se terminant par « 9 ».

On vécut un hiver extrêmement contrasté : des périodes glaciales succédant brutalement à une météo plus douce; idem au printemps : un mois de mars des plus pluvieux fit place à un mois d'avril chaud et sec; quant à mai, il fut inhabituellement frais et humide. Après un débourrement tardif, la floraison, en avance, fut contrariée par cette fraîcheur et l'un ou l'autre coup de grêle causant un millerandage important. Ce fut loin de s'arranger en juin : coup de grêle en Steiermark et trombes d'eau dans tout l'est du pays. Ni en juillet : trop chaud avec à nouveau de la grêle et des précipitations importantes. Comme pour faire oublier cet été pourri, un bel été indien s'installa durant septembre et ce jusqu'au 8 octobre. Par après, cela se gâtera méchamment avec une offensive hivernale et à nouveau de l'humidité. Que ces conditions catastrophiques n'aient pas complètement anéanti la qualité du millésime tient du miracle...

Les raisins ont bénéficié à plein des 5 à 6 semaines de beau temps et ont permis de vinifier des vins mûrs, fruités et aromatiques. Des vendanges très sélectives et des tris draconiens ont fait le reste.

Alors petite quantité mais très grande qualité comme on le lit presque partout ? Pas si vite ! En Basse-Autriche, les raisins rentrés avant le 8 octobre ont donné des vins blancs concentrés et fruités avec une belle tenue mais il faudra se méfier des autres : le risque de voir des vins riches en alcools mais mous et creux reste bien présent. Une année qui sera donc très hétérogène avec un avantage certain aux rieslings. Grâce au travail effectué en amont en sélection et, surtout, à des conditions automnales bien meilleures en Burgenland et Carnuntum qu'ailleurs, le millésime a fourni également de très bons rouges, amples, fruités et charnus avec de beaux tanins mûrs, avec parfois un peu moins de classe que 2006.

Cela vaut surtout pour les blaufränkisch qui sont d'une d'un très haut niveau global et présentent une accessibilité en vin jeune étonnante. On pourra être plus mitigé sur les autres cépages, en particulier les pinots, dont l'ampleur de constitution peut nuire dans certains cas à leur race.

### 2008

Si la météo de 2009 paraît bien hiératique, que dire alors de 2008...

Dans toutes les régions, les caprices du temps se chargèrent d'accumuler tous les éléments susceptibles de contrecarrer une bonne récolte : températures trop fraîches, fortes pluies, grêle, brouillard, chaleur humide, insuffisance de lumière.

En fait, après un bon départ, les choses se sont gâtées en juin, après la floraison et ne se sont arrangées qu'à l'automne. Durant toute cette période, non seulement les raisins n'arrivaient pas à murir mais surtout, il fallait combattre une poussée importante de « faux mildiou » et éviter que la pourriture grise ne s'installe. Rarement un millésime n'a mis les nerfs des viticulteurs à aussi rude épreuve les obligeant à une surveillance de tous les instants et à mener de lourds travaux à la vigne. Le retour d'une belle période de beau temps à partir du 15 octobre, avec du vent, a permis d'éviter le pire et de rentrer une récolte aussi saine que possible mais d'une richesse en sucre inférieure à la moyenne. Pour acquérir encore une meilleure qualité, certains domaines n'ont pas hésité à attendre décembre pour vendanger.

Contrairement à 2009, le millésime n'a pas vraiment bonne presse. Pourtant, les vins ne se présentent pas mal du tout. Les blancs compensent un relatif manque de corps par une belle expressivité aromatique, du caractère et structure tonique sans agressivité. Les cuvées issues des vendanges retardées y ajoutent encore étoffe et complexité. Epargnée par les intempéries en septembre, la Styrie a pu produire des vins plus concentrés et plus riches que les autres régions.

Les rouges sont d'un style plus gouleyant que d'habitude, mais bien fruités, accessibles et nets, compensant un relatif manque de puissance et de structure par leur caractère juteux. Millésime de garde limitée.

## 2007

Climatiquement, on assiste en 2007 à une évolution météo qui est le reflet inversé des deux années qui ont suivi. Le millésime sera dominé d'avril à début septembre par un temps chaud et sec au-dessus des normales saisonnières. Dans cette situation, tout n'est pourtant pas rose : le stress hydrique menace et avec lui un blocage des maturations tout comme le risque de voir les raisins rôtis par un rayonnement solaire trop intense causant une montée de tanins rudes et amers dans les peaux. L'avance due à un débourrement et une floraison précoce sera en partie annulée par un mois de juillet caniculaire à beaucoup d'endroits mais un mois d'août plus favorable, car apportant quelques pluies salutaires, permettra de retrouver cette précocité début septembre. A part quelques foyers de grêle en Burgenland, Kremstal et Thermenregion, aucun incident ne fut à déplorer car les viticulteurs avaient fait le nécessaire pour contrecarrer les effets de la chaleur. La récolte était donc dans un état sanitaire impeccable mais manquait encore un peu de degré. Un gros coup de pluie début septembre puis une vague de fraîcheur se poursuivant jusqu'en octobre limitèrent la progression de sucre dans les baies mais n'altérèrent pas dramatiquement l'état sanitaire global. Il suffisait d'effectuer les bons tris à la vigne et le tour était joué.

Malgré ce que l'on aurait pu craindre, les vins blancs ne présentent jamais de surmaturité. Les nuits qui sont souvent restées fraîches ont fait en sorte de maintenir une colonne vertébrale solide autour de laquelle une belle complexité aromatique fruitée se déploie. Un plus faible degré alcoolique par rapport à 2006 a permis également l'obtention de vins au profil plus élancé que dans cette année avec moins de richesse mais plus de tonicité, surtout sur les grüner veltliner.

Les rouges se montrent, de leur côté, structurés et concentrés avec, aujourd'hui, un fruit certes bien mûr mais qui se cache derrière une certaine austérité. Les belles cuvées se révéleront sans doute avec le temps. Millésime de garde, tant en blanc qu'en rouge.

## 2006

A un hiver 2005/2006 particulièrement long et froid succéda un printemps frais et humide avec un pic d'intempérie en mai. La conséquence sur les vignes fut immédiate : débouillage tardif et retard conséquent dans le cycle végétatif. La brusque période de beau temps chaud qui suivit entraîna cependant quelques orages violents qui perturbèrent considérablement la floraison, principalement sur les grüner veltliner, avec comme suite logique une diminution sensible de la future récolte.

De la mi-juin à début août, ce fut un été parfait. Malheureusement le mois d'août vit le retour d'un temps pluvieux avec des températures en nette baisse. Comme le sol ne manquaient pas d'eau, en raison des pluies de l'automne 2005 et de la fonte de l'important manteau neigeux de l'hiver, on constata vite un grossissement aqueux des baies et une végétation vigoureuse. Le millésime fut sauvé par des mois de septembre et octobre exceptionnellement ensoleillés et secs qui atténuèrent les rendements finaux tout en boostant la montée des sucres. On récolta donc finalement une vendange saine combinant très hauts degrés naturels, extraits secs de bon niveau et acidité racée.

Même si contrairement à 2009, il fut assez malaisé de produire des blancs de soif secs et légers de qualité, les cuvées de premier plan sont une grande réussite : riches, denses, mûres sans le moindre botrytis et bien soutenue par une fraîcheur sans aspérité. La palme revient sans doute aux grüner veltliner avec une petite production d'un niveau sans égal pour la décennie. Les rieslings seront intensément compacts et fruités, bien moins sévères que leurs successeurs de 2007. Les rouges sont de grande classe, denses, concentrés et d'un équilibre magistral et une fraîcheur de bon aloi.



## LOCALISATION

On peut considérer que le blaufränkisch couvre une superficie plantée d'environ 15 000 ha. Les données manquent toutefois pour être plus précis, notamment dans les nouveaux pays de l'ex bloc de l'est.

Avec ses 8 000 ha, la Hongrie reste le premier pays producteur et de loin. Le cépage rentre notamment dans l'Egri Bikaver (« sang de taureau ») qui est une cuvée rouge prisée sur place en plus d'être embouteillé en mono cépage sous le nom de Kekfrankos. Sauf exception (dans la région de Sopron particulièrement), les kekfrankos font rarement partie du haut de gamme hongrois où il est davantage misé sur les cépages internationaux ou sur des assemblages avec ceux-ci.

C'est en Autriche, deuxième producteur avec 3053 ha en 2009, que l'on trouvera sans doute les meilleurs crus.

Ceux-ci sont localisés exclusivement dans le Burgenland (zone en rouge sur la carte) à l'exception d'un centaine d'hectares en Basse-Autriche.

Le Burgenland lui-même se subdivise en 4 sous-régions :

- Neusiedlersee
- Neusiedlersee-Hügelland
- Mittelburgenland
- Südburgenland

Seules deux dernières sont vraiment dévolues au blaufränkisch.

Le Mittelburgenland est d'ailleurs dénommé familièrement « blaufränkischland » en raison de l'omniprésence du cépage dans cette partie du pays. Le cépage y évidemment à la base et l'unique partie constituante de l'appellation « Mittelburgenland DAC » tout comme de l'appellation « Eisenberg DAC » dans le Burgenland du sud.

En revanche, même si quelques uns des plus beaux flacons de blaufränkisch en proviennent, les régions entourant le Neusiedlersee sont plutôt historiquement renommées pour les blancs moelleux.

L'essor actuel du vin rouge en Autriche a cependant conduit à la naissance de l'appellation « Leithaberg DAC » qui couvre deux communes du Neusiedlersee (Jois et Winden) et une partie du Neusiedlersee-Hügelland. Reconnaissance est faite au caractère exceptionnel du terroir de ces communes. Pour cette appellation, 15% d'un autre cépage local est autorisé à côté du blaufränkisch.

L'Allemagne représente le troisième pays producteur avec 1700 ha planté quasi en exclusivité dans le Wurtemberg. Là bas, le cépage est dénommé « lemlinger ».

Le reste est réparti en Tchéquie, Moldavie, Slovaquie,...





## LUTZMANNSBURG ALTE REBEN 2001 (MITTELBURGENLAND)

Weingut Moric (Roland Velich) - [www.moric.at](http://www.moric.at)  
Großhöflein

Cépage(s) : Blaufränkisch (Ried Sonnberg)

Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Limons argilo sableux assez profonds sur socle calcaire  
résurgent selon les endroits.

Alt.250 m—Exposition : variées — pente : plateau

Vinification : Macération 20 j. parcelles séparées. Pas de levurage.

Clarification et assemblage et après 8 mois.

Elevage : 20 mois en double barrique

Divers / Prix : Actuel : 85 EUR (à l'époque : 55 EUR environ)



Hochplateau Lutzmannsburg—Photo © P. Krier



## **GOLDBERG RESERVE 2009 (MITTELBURGENLAND)**

Weingut Kirnbauer - [www.phantom.at](http://www.phantom.at)  
Deutschkretz

Cépage(s) : Blaufränkisch

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Limons calcaires lourds, plutôt profonds, cailloutis en surface Alt.250 m— Exposition SE

Vinification : Macération de 14 jours. Pas de levurage.

Remontage fréquents

Elevage : En barriques pendant 18 mois

Divers / Prix : 13,50 EUR



Goldberg Deutschkretz—Photo © P. Krier



Photo © P. Krier



## BLAUFRÄNKISCH ALTE REBEN (GOLDBERG) 2009 (MITTELBURGENLAND)

Weingut Johann Heinrich - [www.weingut-heinrich.at](http://www.weingut-heinrich.at)

Cépage(s) : Blaufränkisch (vigne plantée en 1947)

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Limons argilo-sableux sur socle calcaire, cailloutis en surface Alt.250 m— Exposition SE

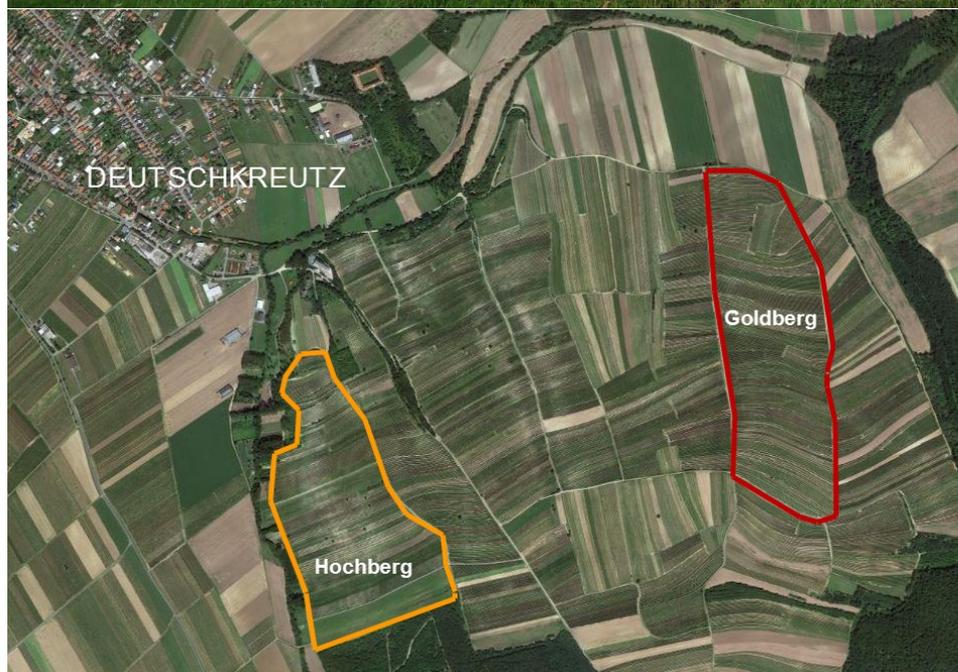
Vinification : Macération de 14 jours. Pas de levurage.  
Remontage fréquents

Elevage : En barriques pendant 18 mois

Divers / Prix : 21,60 EUR



Goldberg Deutschkreutz—Photo © P. Krier





## **BLAUFRÄNKISCH 2011 (SÜDBURGENLAND)**

Weingut Uwe Schiefer - [www.weinbau-schiefer.at](http://www.weinbau-schiefer.at)  
Welgersdorf

Cépage(s) : Blaufränkisch  
Mode de culture : Raisonnée (bio non certifié)  
Terroir : Schistes gris et verts à forte teneur en fer.  
Alt.250 m— Exposition SO

Vinification :

Elevage : En foudres

Divers / Prix : 13,20 EUR



Eisenberg—Photo © P. Krier





## **BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2006 (MITTELBURGENLAND)**

Weingut Juliana Wieder - [www.weingut-juliana-wieder.at](http://www.weingut-juliana-wieder.at)  
Neckenmarkt

Cépage(s) : Blaufränkisch (Ried Bodigraben et Sonnensteig—vignes de 60 ans)

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Schistes cristallins, gneiss et limons argilo-sableux pauvres à teneur en fer importante.

Alt. 300 m— Exposition SO

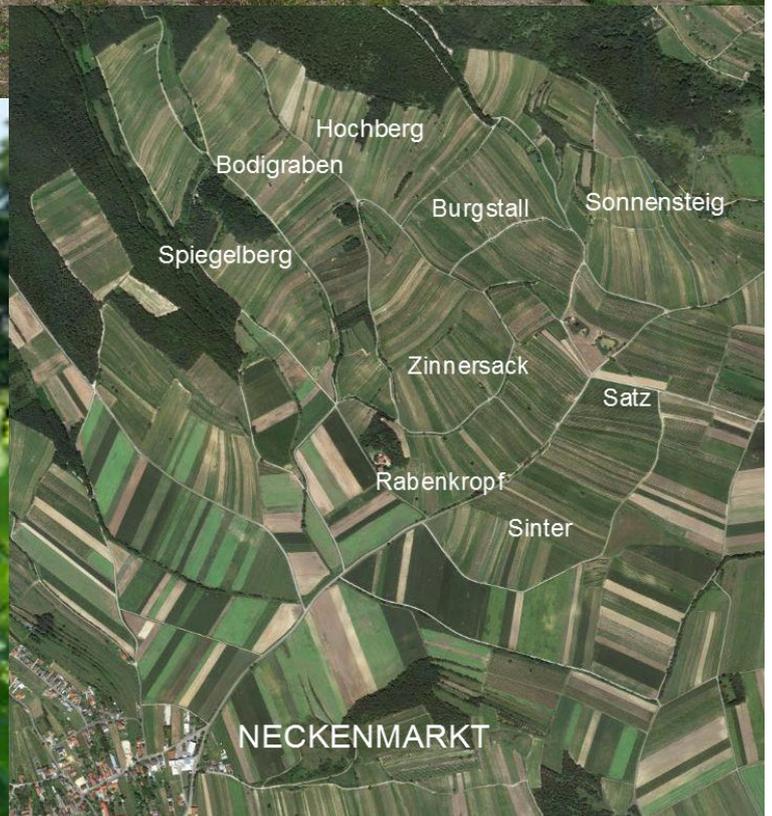
Vinification : Macération de 18 jours. Levurage partiel.

Elevage : En barriques neuves pendant 20 mois

Divers / Prix : 32,00 EUR



Neckenmarkt Bodigraben—Photo © P. Krier





## DÜRRAU 2008 (MITTELBURGENLAND)

Weingut Paul Kerschbaum - [www.kerschbaum.at](http://www.kerschbaum.at)  
Horitschon

Cépage(s) : Blaufränkisch

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Argilo-limoneux lourd et profond, faible en calcaire et en fer. . Alt. 200 m— Exposition : plateau

Vinification : Fermentation sous bois

Elevage : En barriques pendant 14 mois

Divers / Prix : 21,00 EUR





## LEITHABERG 2009 (NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND)

Weingut Gernot Heinrich - [www.heinrich.at](http://www.heinrich.at)  
Gols

Cépage(s) : Blaifränkisch (parcelles sur Jois, Winden et Breitenbrunn  
Mode de culture : biodynamie

Terroir : Sédiments argilo-limoneux sur débris schisteux et socle  
de calcaire (muschelkalk) . Alt.150 m— Exposition SE

Vinification : Macération longue (4 à 5 semaines) avec pigeage ma-  
nuel.

Elevage : 18 mois en fûts de 500 l

Divers / Prix : 16,90





## HOCHÄCKER 2009 (MITTELBURGENLAND)

Weingut Bauer-Pörtl - [www.bauerpoelt.at](http://www.bauerpoelt.at)  
Unterpetersdorf

Cépage(s) : Blaufränkisch  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : limons argileux assez lourds avec inclusions calcaires.

Vinification : Alt.150 m— Exposition SO

Elevage :

14 mois en barriques (pas de bois neuf)

Divers / Prix :

8,50 EUR



Ried Hochäcker Horitschon—Photo © P. Krier





## KEKFRANKOS RESERVE 2007 (SZEKSZÁRD–HONGRIE)

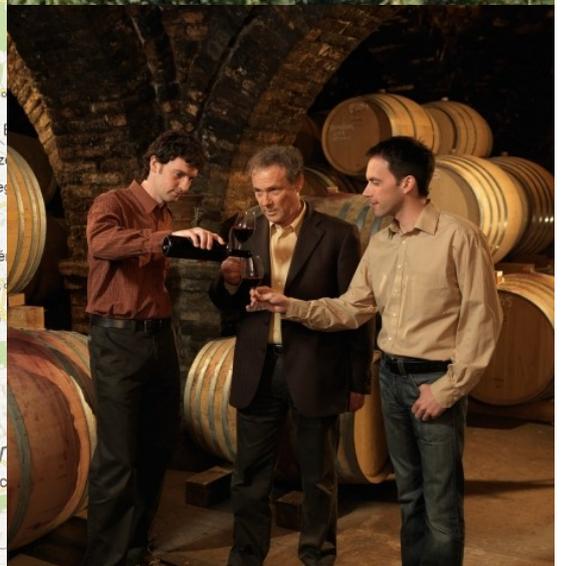
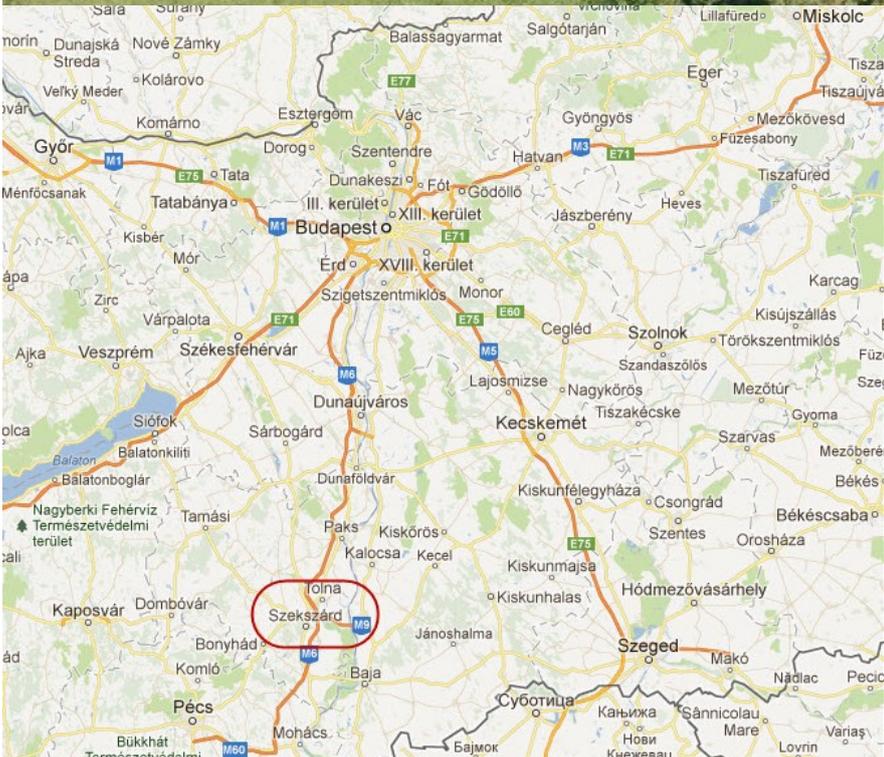
Takler Pincészet - [www.takler.com](http://www.takler.com)  
Szekszárd (Hongrie)

Cépage(s) : Blaufränkisch  
Mode de culture : raisonnée  
Terroir : Loess sur socle calcaire. Alt.200 m— Expositions variées

Vinification :

Elevage : 16 mois en barriques de 225 l

Divers / Prix : 22,70 EUR





## SETZ 2006 (NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND)

Weingut Kollwentz - [www.kollwentz.at](http://www.kollwentz.at)  
Großhöflein

Cépage(s) : Blaufränkisch  
Mode de culture : raisonnée  
Terroir : Sediments et limons fortement calcaires avec traces de schiste. Alt. 180 m— Exposition : SE

Vinification : Pas de levurage

Elevage : 30 mois en barriques de 225 l

Divers / Prix : 38,00 EUR

Großhöflein Setz—Photo © P. Krier





## SAYBRITZ 2009 (SÜDBURGENLAND)

Weingut Kopfensteiner - [www.kopfensteiner.at](http://www.kopfensteiner.at)  
Deutsch-Schützen

Cépage(s) : Blaufränkisch (Ried Saybritz Eisenberg)

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Sol squelettique, sables de quartz, socle de schistes gris  
Alt. 400 m— Exposition : S

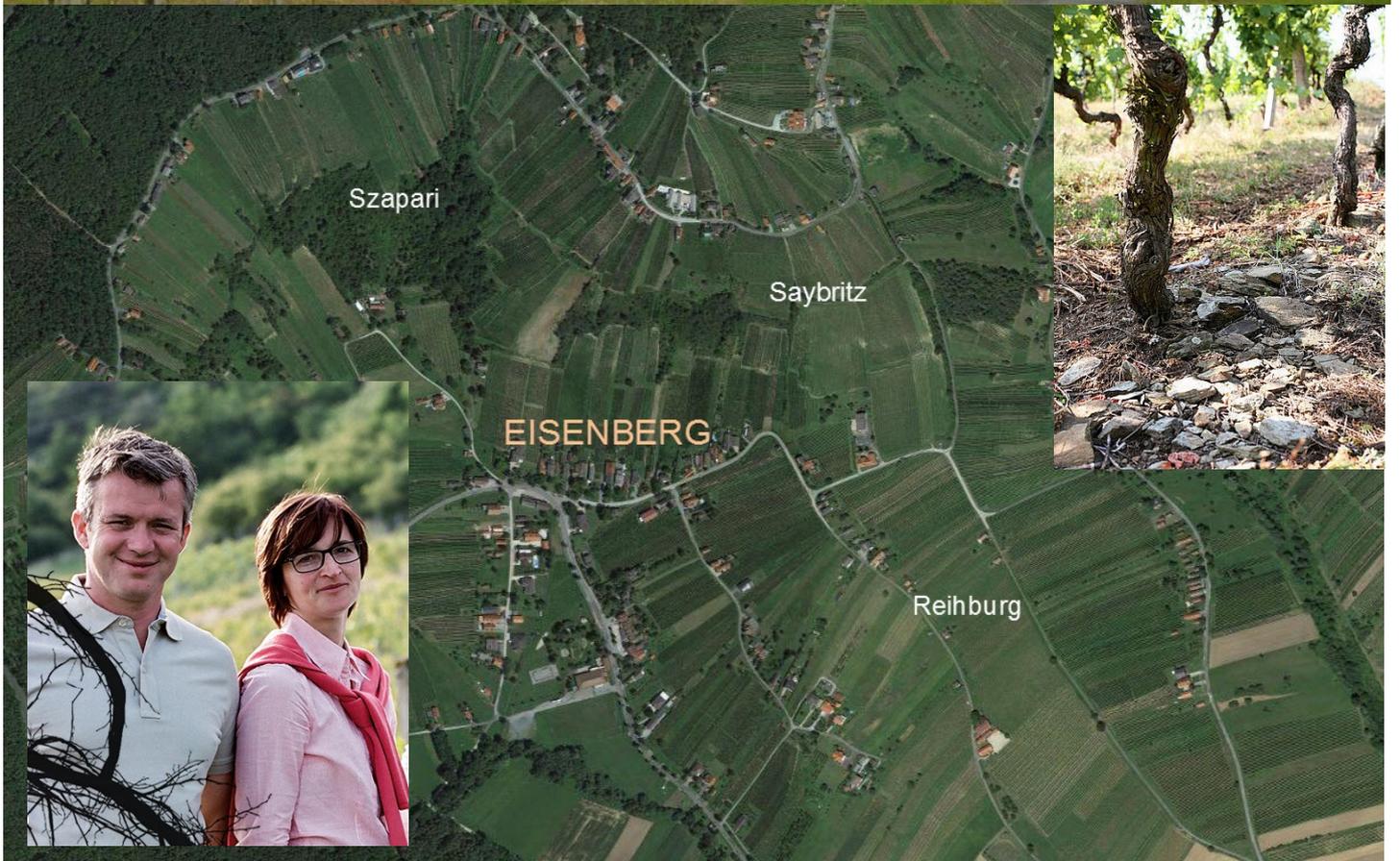
Vinification :

Elevage : 22 mois en barriques de 500 l

Divers / Prix : 23,50 EUR



Eisenberg Reihburg et Saybritz—Photo © P. Krier





## **PERWOLFF 2006 (SÜDBURGENLAND)**

Weingut Krutzler - [www.krutzler.at](http://www.krutzler.at)  
Deutsch-Schützen

Cépage(s) : Blaufränkisch (Ried Reihburg Eisenberg et Weinberg  
Deutsch-Schützen)

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Schistes gris et verts, limons très ferrugineux  
(Reihburg) / limons mi-lourds (Weinberg)  
Alt. 315-295 m— Exposition : SSO / S

Vinification :

Elevage : 22 mois en barriques de 500 l

Divers / Prix : 38,00 EUR



Eisenberg : Szapari, Saybritz, Reihburg



Photo © P. Krier

Weinberg, Deutsch-Schützen



