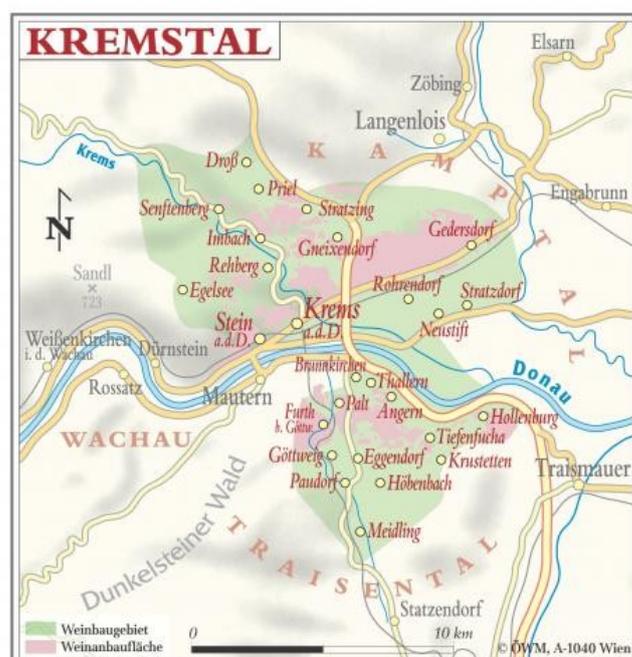


# KREMSTAL



Reconnue et délimitée légalement en 1993, la région du Kremstal dispose, à certaines conditions, de l'appellation DAC depuis 2007. Sa superficie est de 2170 ha avec une complantation en grüner veltliner largement dominante. Le riesling n'y représente, en effet, que 9%, fait largement imputable à la nature du terrain.

La rivière Krems qui a lui donné son nom ne prend pas autant de place que le Danube dans le paysage ; son cours encaissé dans une petite vallée transversale ne trouve un charme paysager que du côté de Senftenberg dominé par les ruines de son château moyenâgeux. On sera bien plus surpris par l'originalité des terrasses de loess et surtout par l'imposante masse du Stift Göttweig dominant sur l'horizon une plaine où le Danube coule bien paresseusement.



## CONDITIONS DE L'APPELLATION KREMSTAL DAC

### Cépage(s)

Riesling & Grüner Veltliner

### Niveaux

Klassik : dépôt à la dégustation pour l'obtention du N° d'agrément à partir du 1er janvier de l'année qui suit la récolte

Reserve : dépôt à la dégustation pour l'obtention du N° d'agrément à partir du 15 mars de l'année qui suit la récolte

### Degré d'alcool

Klassik : 12,0 % vol. minimum (vin sec → 9gr SR max.)

Reserve : 13,0 % vol. minimum (vin sec → 9gr SR max.)

### Profil gustatif

Grüner Veltliner : frais (« frisch »), fruité, aromatique / épicé (« würzig »), pas de botrytis, pas de notes boisées, pas de surcharge alcoolique

Riesling : aromatique (« duftig »), minéral, élégant, arômes de fruits à noyau, pas de botrytis, pas de notes boisées, pas de surcharge alcoolique

Reserve (en sus des précédentes): typique du cépage, puissant, concentré et long en bouche, léger botrytis autorisé, légère note boisée autorisée.

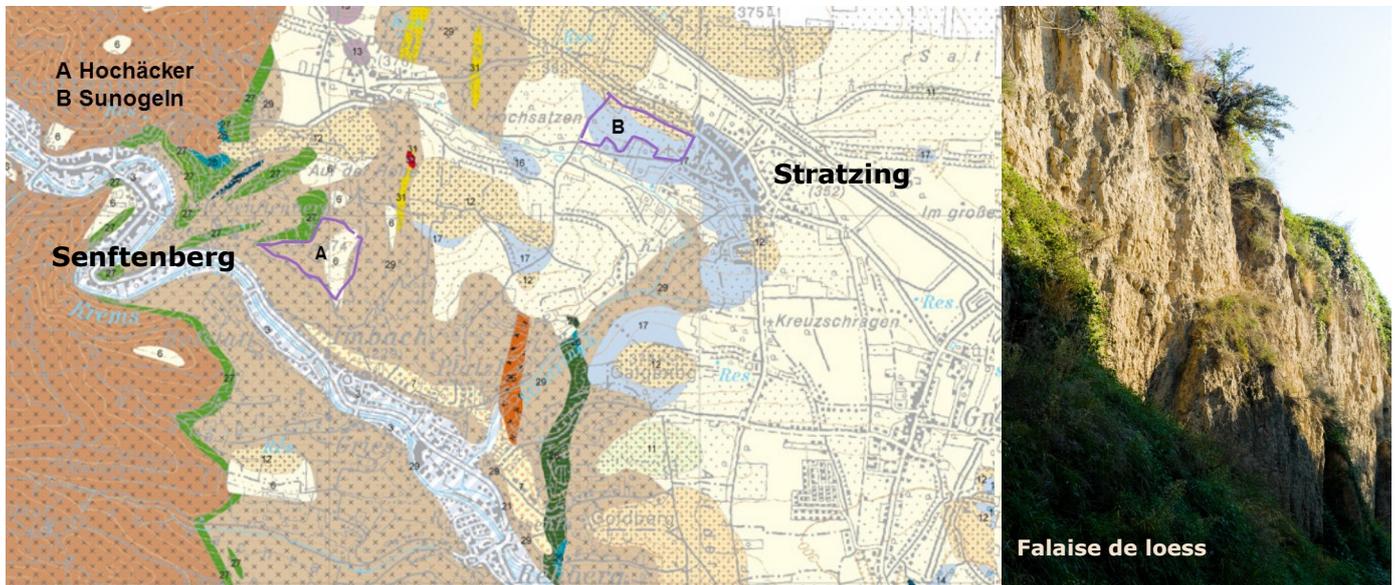
Nettement moins pittoresque que la Wachau, la région du Kremstal est en réalité composée de zones très différentes selon que se situe en rive gauche (nord) ou en rive droite (sud) du Danube ; de même, les vignobles sis à l'ouest de la ville de Krems n'ont pas grand'chose en commun avec ceux situés à l'est.

Géologiquement, on peut découper le Kremstal en quatre sous-régions dont les deux axes se croiseraient au centre de la ville même avec le Danube comme abscisse.

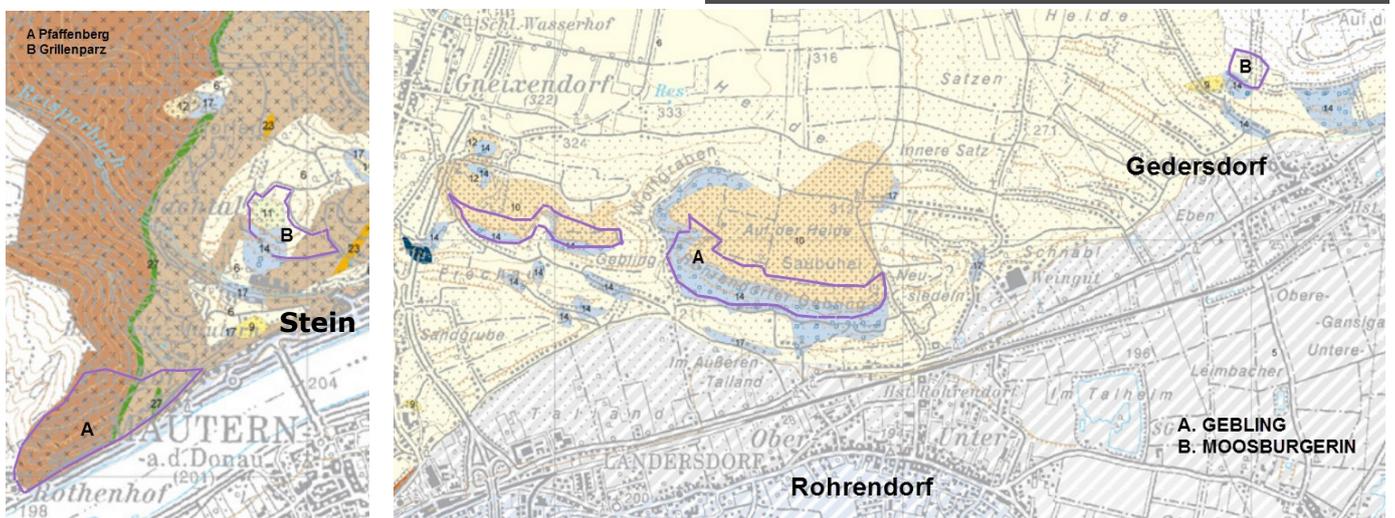
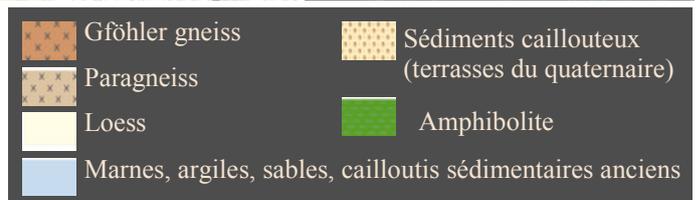
Le quart nord-ouest est la prolongation du socle de paragneiss de la Wachau. Ce socle est fendu en son centre par les méandres du Krems. Ce sol cristallin est surtout affleurant dans les terrasses dominant Senftenberg ; plus on se rapproche du Danube plus il se couvre d'une couche superficielle de loess, d'argile-sableux ou de conglomérat plus calcaires dont

dont l'épaisseur peut atteindre plusieurs mètres. A certains endroits, l'accumulation de débris sédimentaires, recouverte de cette couche, a formé de véritables coteaux aménagés en terrasses pour la culture.

Au sud du Danube, les pentes sont insensibles ; la partie est (Oberfucha, Hollenburg) est largement de type sédimentaire (graves et cailloutis calcaires, argiles, sable) avec des poches de loess. La partie ouest (Fürth, Palt) à dominante de loess avec des composants de granulite et de conglomérats. Par leur côté plus profond et plus riche, les sols de loess conviennent mieux au grüner veltliner qu'au riesling, dont les meilleurs proviendront des coteaux où la roche cristalline est davantage présente.



la composition varie fort selon les parcelles. On retrouve ce type de sols, avec une plus forte proportion de marnes et d'argile, par endroit glaiseuse, sur le plateau de Stratzing au nord de ce secteur. Le quart nord-est, autour de Rohrendorf et Gedersdorf est la royaume du loess



Il y a moins de différences entre les secteurs en ce qui concerne les conditions climatiques. A l'exception de la vallée du Krems, qui n'est pas sans similitude avec le Spitzergraben, l'influence des courants pannoniques chaud s'y manifeste partout. Cette influence est tempérée, d'une part par le Danube lui-même, d'autre part par des vents plus frais et plus humides venus de l'ouest. A vrai dire, seuls les fonds de vallée sont vraiment protégés ; les coteaux peuvent toutefois bénéficier de microclimats spécifiques en fonction des expositions et des petites combes qui peuvent s'y être formées.

Les vins sont à l'image du terroir : ceux issus des coteaux cristallins sont assez semblables, par leur côté élancé et minéral, à ceux de la Wachau, parfois avec un peu moins de puissance, tandis que les vins issus des sols sédimentaires ou de loess se montrent en général plus ronds et plus fruités.

**En haut à droite : Terrasses au-dessus de Krems**  
**Ci-contre : Stift Göttweig**  
**Ci-dessous : Gedersdorf**



## CREDITS PHOTOS

A l'exception de celles reprises ci-dessous, toutes les photos ont été prises par moi-même.

Page 1 : © ÖWM—Mark

Page 2 : © Kremstal DAC

Page 3 : © ÖWM—Himml

## SOURCES ET LIENS UTILES.

Correspondance avec les Domaines

Sites internet des Domaines

DÄHNHARD, Wolfgang « Atlas der Österreichischen Weine » Hallwag 1999

Revue & guides Vinaria

Revue & guides Falstaff

MARTIN, Marina « Das Weltkulturerbe Wachau »

(Travail d'Etude—Mater Salvatoris Gymnasium Wien, 2005)

Österreich Wein Marketing GmbH

<http://www.weinausoesterreich.at/>

<http://www.donau.com/donau/portal/karte.asp>

<http://www.kremstal-wein.at/>

<http://www.vinea-wachau.at/>

<http://www.kamptal.at/>

<http://www.traditionsweingueter.at/>