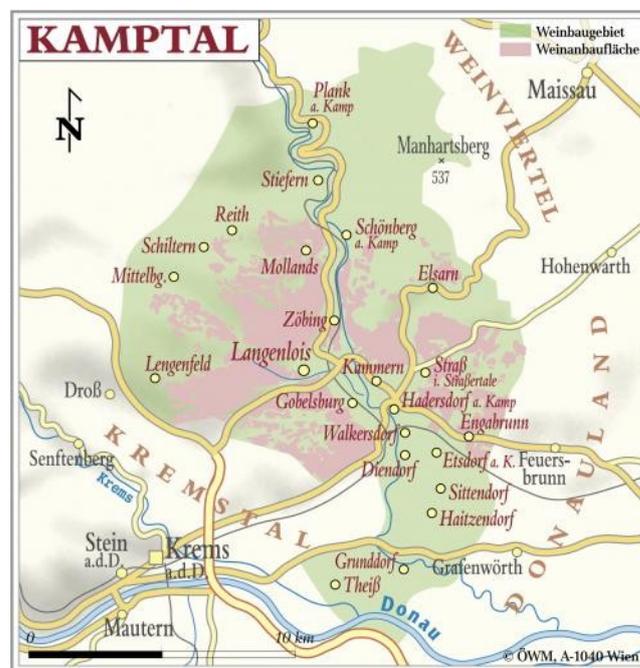




Straß et Kammern - Photo © P.Krier

Lumineuse, campagnarde, ouverte...

Des hauteurs de Langenlois, le regard embrasse d'un coup d'œil une bonne partie de la région et ces adjectifs viennent naturellement à l'esprit. Pas de jeu de clair-obscur sur des cotteaux escarpés comme en Wachau, ni de kaléidoscope d'impressions diverses comme en Kremstal, mais plutôt un ressenti de douceur de vivre. Pas étonnant que cette contrée soit depuis longtemps un lieu de villégiature prisé. La Kamp et ses petits affluents se font discrets mais ont sculpté autrefois ces quelques vallons serpentant entre des collines dont les pentes semblent souvent débonnaires. Pourtant celui qui se pique d'arpenter le vignoble devra vite gravir quelques ressauts pentus qu'il n'avait pas perçus de loin.



## TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH

L'idée remonte déjà à 1990 : quelques viticulteurs du Kamptal et du Kremstal se sont réunis pour aborder les questions essentielles de leur métier et passion : quelle influence exacte ont les conditions climatiques, géologiques et ampélographiques sur la qualité et l'identité propre de leur région.. En effet, la législation autrichienne fondant sa hiérarchie de qualité sur la seule base de la richesse des moûts, leur paraissait inadaptée. Après avoir consulté pas mal de scientifiques, experts dans chaque domaine, cette réflexion a débouché sur le projet, novateur en Autriche, de classifier les différents lieux-dits (« rieden ») d'une manière la plus objective et pérenne possible car de grands vins ne peuvent provenir que de grands terroirs. Ainsi sont nés, en 2010, les concepts de « Klassifizierte Lage », « Erste Lage » et « Grosse Erste Lage ». Ces attributs viennent se greffer sur la notion de DAC qu'elle complète très officieusement puisqu'elle ne s'applique, comme elle, qu'au riesling et grüner veltliner. A cette classification (qui n'a donc aucune force légale) sont associés des objectifs comportementaux d'exprimer dans les vins les caractéristiques authentiques et individuelles de ces crus. Actuellement, les membres sont au nombre de 23 et eux seuls ont le droit d'utiliser cette appellation. La présidence est assurée par Michaël Moosbrugger du Schloss Gobelsburg.



Avec ses 3900 ha de vignes, le Kamptal est une des plus grandes régions de Basse-Autriche. Une des plus anciennes également. Langenlois est depuis des temps lointains un centre viticole renommé. En forme de cuvette très évasée ouverte vers le Danube et la plaine pannonique, elle bénéficie d'un climat chaud et sec très propice. La nuit, les brises fraîches des forêts du nord viennent rafraîchir utilement les coteaux. Voilà pour un tableau général, mais on constate pas mal de particularités selon les endroits, certains plus frais car moins protégés du nord, d'autres extrêmement ensoleillés et secs au point de justifier la pose d'installations d'arrosage.

Cette dynamique climatique s'appuie en outre sur des conditions géologiques optimales articulées sur trois grands types de sols.

Avec les imposantes collines du Heiligenstein, du Gaisberg et du Wechselberg, se termine la pointe sud-est de la masse bohémienne (« Böhmisches Masse »). Cette roche-mère de gneiss magmatique (« Gföhler Gneis ») constitue le socle de la plupart des coteaux au nord et à l'est de Langenlois avec des composantes fréquentes de micaschistes et parfois d'amphibolite ou de composés volcaniques. Ce socle est recouvert d'une couche de terre brune, d'épaisseur variable. Elle peut atteindre plusieurs mètres dans les terrains les plus profonds comme se réduire à une fine pellicule de 20 cm ailleurs.



Roche cristalline délitée—photo © P. Krier

Le loess est également présent à de nombreux endroits, notamment vers Gobelsburg, Kammern et Strass, à l'est de la région mais aussi ailleurs sur les basses terrasses en pied de coteau. Enfin, on trouve également des terrains gravelo-argilo-sableux d'origine sédimentaire plus récente (quaternaire).

En fonction de ces données, on déterminera l'encépagement optimal. Le grüner veltliner y trouve évidemment son terrain de prédilection ; les cépages bourguignons sont aussi bien adaptés tout comme le zweigelt. La proportion de vins rouges est d'ailleurs plus

importante qu'en Kremstal ou Wachau. Quant au riesling, il donne des vins magnifiquement équilibrés et minéraux sur les coteaux cristallins.

Cette combinaison climat / sols / cépage donne un éventail de possibilités infini concernant le profil des vins.

Le Kamptal a obtenu les appellations DAC et DAC Reserve à partir du millésime 2008 pour le riesling et le grüner veltliner. Les conditions sont mutatis mutandis celles en vigueur pour le Kremstal.

Ambiance du Kamptal—Photos © ÖWM

