

MOSELLE



Dans le paysage viticole allemand, la Moselle apparaît presque comme faisant bande à part. Une tradition plusieurs fois séculaire exprimant un patrimoine exceptionnel en vins plus ou moins doux, apparaît tellement ancrée dans les gènes que l'on a l'impression que l'élaboration de grands rieslings secs est loin d'être une priorité, et, plus encore, que c'est la pression d'une nouvelle catégorie de consommateurs qui l'y pousse presque à son corps défendant.

D'ailleurs, la majorité des producteurs a longtemps renâclé à entrer à enter dans le système des « Grosses Gewächs ». Il est symptomatique, à cet égard, que le VdP n'ait pas encore diffusé une carte officielle des premiers crus de cette région.

Pas étonnant dès lors que l'on peine à y trouver une typicité ou un style propre, en matière de vins secs : puissance et maturité chez Reinhart Löwenstein ; délicatesse au Karthäuserhof; élégance chez Fritz Haag ou tension et minéralité cristalline chez Busch, pour n'en citer que quatre...

A vrai dire, malgré l'excellence de quelques crus, il ne faudrait pas la Moselle perde son âme à vouloir plaire au marché. Beaucoup d'amateurs préfèrent encore un kabinett léger et fruité, au profil quasi sec, aux nouveaux crus plus costauds et ce n'est sans doute pas plus mal ainsi. Mais ce n'est pas le propos et on se focalisera sur ce que la région produit de plus abouti en matière de « Grosses Gewächs » ou assimilés, avec un diversité étonnante de profils.

VDP & BERNKASTELER RING

Fait curieux en Moselle, deux groupements de producteurs coexistent avec des activités et objectifs qualitatifs largement similaires, tellement similaires que depuis 2005, on se trouve avec deux labels « Grosses Gewächs » différents ! Qui a commencé ? Le Bernkasteler Ring est né en 1899 et pourrait ainsi revendiquer la préséance puisque le VdP (Verband deutscher Prädikatsweingüter) date, lui, de 1910. Mais le VdP a une assise nationale et la notion de « Erste Lage » est son apanage exclusif...

Les conditions d'obtention du label sont pratiquement identiques. Voici celles du « Ring » avec mention de l'éventuelle différence pour le VdP :

- Rendement limité à 50 hl/ha
- Récolte sélective et contrôle des pratiques agricoles
- Cru classé (interne aux deux groupements) avec des critères de pente et d'exposition.
- 93 O° naturel (VdP = niveau spätlese, moins exigeant) Chaptalisation interdite.
- Vin au profil gustatif sec (mais seul le VdP fixe la norme de 9 gr/lit de SR)
- Visa obtenu après dégustation par un comité de 8 personnes.
- Mise en vente à partir du 1/8 (1/9 pour le VdP)
- Bouteille, étiquetage et logo spécifique.



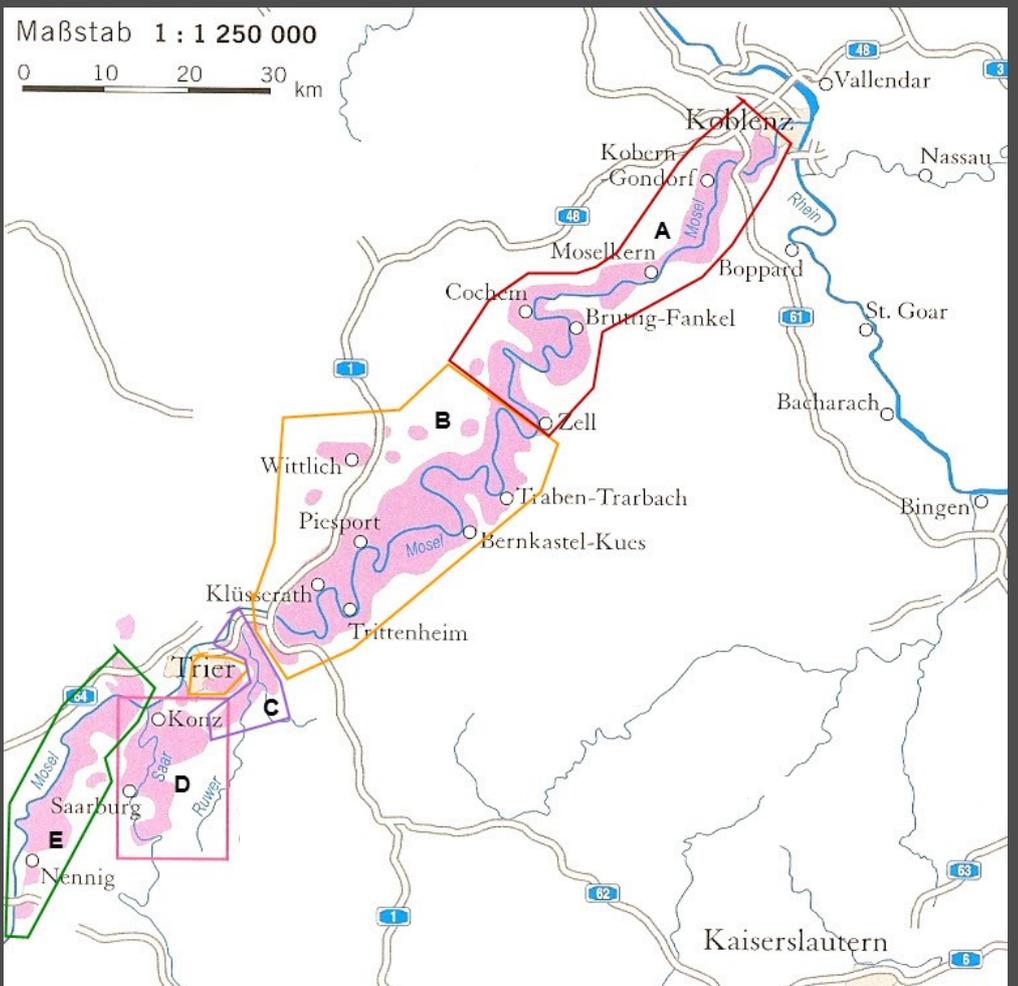
SOUS-RÉGIONS

Jusqu'il y a peu, on parlait encore de « Mosel-Saar-Ruwer » pour dénommer cette région mettant ainsi en évidence l'existence de sous-régions géographiques particulières. Traditionnellement, on distingue dans la pratique courante six sous-régions :

- A. Terrassenmosel
- B. Mittelmosel
- C. Ruwer
- D. Saar
- E. Obermosel & Moseltor

Ces sous-régions correspondent à des appellations régionales (Bereich) dont le nom officiel est dans deux cas différent : ainsi « Burg Cochem » est l'appellation pour Terrassenmosel et « Bernkastel » celle pour Mittelmosel.

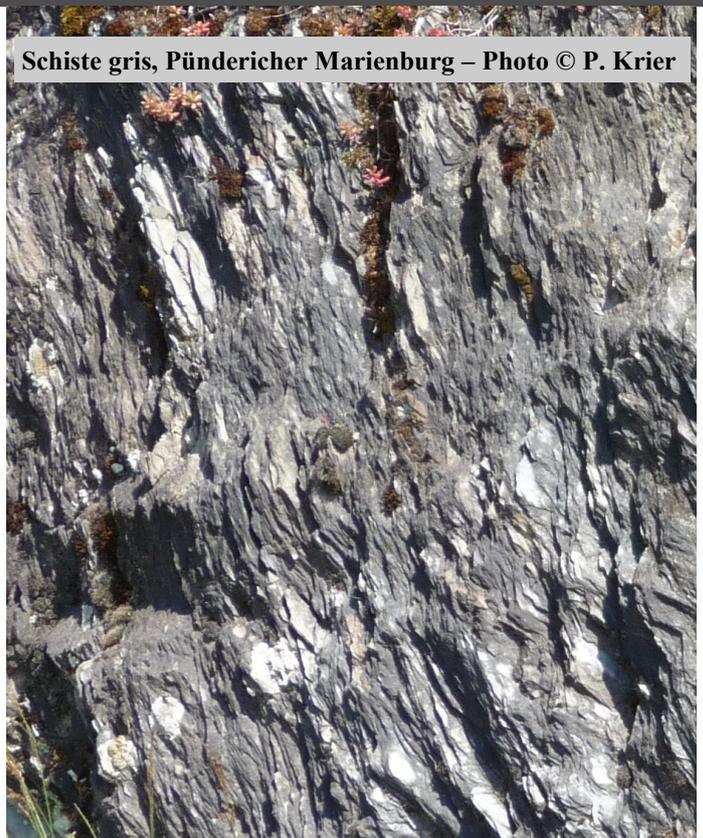
A l'exception de la haute Moselle, dont le terroir marnocalcaire est plus proche de ceux du Grand Duché de Luxembourg que de ceux de l'Allemagne, les différences entre les autres sous-régions sont assez subtiles, quoique réelles, tant au niveau climatique qu'au niveau géologique.



En Moselle, le schiste est partout et de toutes les couleurs, bleus, gris ou rouges selon les endroits. Mais les sols ne sont pas toujours homogènes créant un certain nombre de subtilités locales.

C'est en Mittelmosel aux alentours de Bernkastel que l'on trouve les schistes les plus purs et les plus marquants (schistes gris-bleus délités du Dévonien) où, plantés sur des coteaux pauvres et très caillouteux, les rieslings sont le plus imprégnés de la minéralité typique de la vallée; ces schistes ne s'effacent que rarement pour quelques veines de rotliegend (argiles et grès rouges délités).

En dehors de ce secteur et en Terrassenmosel, les sols sont plus composites et on trouve mêlés aux schistes des parties calcaire-gréseuses, du quartzite (« Siltschiefer »), de l'argile (« Tonschiefer ») et de la grauwacke. Cette partie de la rivière entre Cochem et Koblenz, au romantisme affirmé, présente aussi les coteaux les plus pentus, souvent terrassés, à défaut d'être les plus impressionnants.



Schiste gris, Pündericher Marienburg – Photo © P. Krier

Dans la Ruwer, on retrouve les schistes du Dévonien mais avec une couche superficielle d'argile fine plus épaisse qu'en Mittelmosel et des coteaux souvent moins pentus.

Quant aux schistes de la Sarre, ils sont plus gras et plus tendres, parfois chargés de minerai de fer et la couche de terre argilo-limoneuse (« braunerde ») est plus importante conférant davantage de profondeur aux vins.

En revanche, la Haute Moselle est complètement différente : les pentes s'adoucissent et les sols sont de type calcaire (dolomitique dans le nord et plus argilo-marneux dans le sud). Cette partie de la région ne comprend d'ailleurs aucun cru majeur.

Sur un plan climatique, la vallée de la Moselle compte parmi les régions les plus chaudes d'Allemagne. En cause, la situation particulièrement abritée des coteaux dont l'exposition et la pente permettent en outre un ensoleillement optimal. Le fleuve joue également son rôle régulateur évitant les gros écarts de température et limitant les risques de gel. Le cadre général est ainsi tracé mais cela n'empêche nullement de rencontrer ci et là des conditions particulières. Ainsi les vallées de la Ruwer et de la Sarre, surtout, sont plus fraîches que la Moselle en raison de leur altitude un peu plus élevée et par le fait que pas mal de vignobles sont situés, non pas le long de la rivière, mais dans des vallons adjacents davantage ouverts aux vents. Par voie de conséquence, les vins y sont souvent plus tendus et plus sévères.

plus tendus et plus sévères.

Si le schiste est partout en Moselle, on peut en dire tout autant du riesling qui couvre près de 60 % de l'encépagement sur une superficie totale de la région de 8.981 Ha. Curieusement, il est toutefois en léger recul au profit d'autres cépages nobles (les pinots en blanc mais aussi spätburgunder et dornfelder en rouge).

Avec le millésime 2009, il semble que quelques barrières finissent par tomber : la production de Grosses Gewächs, longtemps dédaignée, se généralise même si, dans certains cas, ce n'est qu'une question d'appellation ou d'étiquetage puisque des vins similaires étaient déjà élaborés sous des dénominations plus classiques de spätlese ou auslese trocken.



Rotliegend Ürziger Würzgarten – Photo ©P.



Brauneberger Juffer – Photo ©P. Krier