

# NAHE

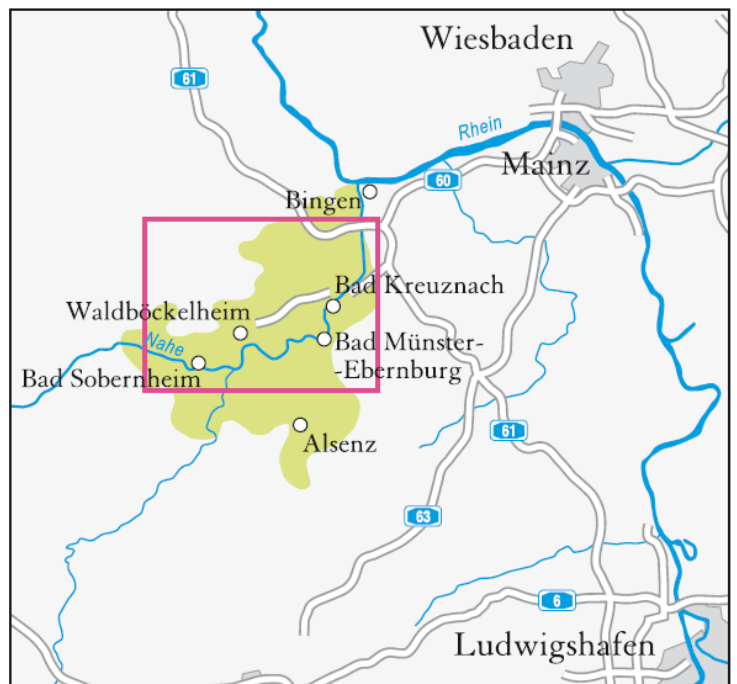


Hermannshöhle—Photo © P. Krier

Les amoureux de la Moselle ne seront guère déconcertés par les vins de cette vallée. Certes, ils possèdent un peu plus de carrure, mais les stylistiques sont proches : élégance, minéralité, délicatesse de fruit, fine charpente en constituent les composants essentiels. Mais au-delà de ces caractéristiques dans l'expressivité, que de différences dans les fondations...

Dans son terroir, tout d'abord. Autant la Moselle reste relativement homogène sur deux aspects : la primauté du schiste et l'omniprésence de coteaux pentus penchés sur la rivière, autant le vignoble de Nahe présente des terrains complexes et fractionnés, plus imprégnés d'influences volcaniques, où la rivière se cache ou disparaît pour laisser place à la discrétion d'un affluent modeste. Contrairement à la Moselle où le vignoble a parfois conquis la falaise même, en Nahe, il se nourrit souvent des débris au pied des rochers. On pourra toujours rétorquer que cette différence tient presque uniquement au pittoresque mais le paysage a son importance quand on veut s'imprégner d'une région.

Dans sa taille et son substrat ampélographique ensuite. La région est relativement restreinte en superficie (4 140 Ha environ) et le riesling y est présent à raison de 26 % des superficies plantées contre respectivement 8980 Ha et 59% pour la Moselle. En outre, il semble évident que la latitude plus méridionale de la région joue un rôle non négligeable dans le profil des vins et sans doute, surtout, en matière de vins secs qui font globalement preuve d'un corps plus imposant pour cette raison.



corps plus imposant pour cette raison.

Dans sa diffusion et sa renommée enfin. Historiquement moins connus que les vins de la Moselle ou du Rhin, les vins de cette région sont portés internationalement, à bout de bras, par quatre domaines : Dönnhoff, Emrich-Schönleber, Diel et Schäfer-Frölich. Soyons clairs : les autres producteurs ne sont pas à dénigrer, mais il faut se rendre à l'évidence : en dehors de ces quatre « mousquetaires », les vins de Nahe sont moins recherchés.



Il faut dire que jusqu'au milieu des années 90, le potentiel de la région est resté médiatiquement sous-exploité par manque de communication sur les terroirs (souvent galvaudés par suite d'un encépagement inadéquat). Les amateurs se fiaient ainsi davantage à la renommée du producteur qu'à celle de la région ou du cru. Paradoxalement, la classification des parcelles dans cette région remonte à 1901 ! Et c'est cette ancienne nomenclature qui a servi de base à la nouvelle classification de 1997 édictée par le VdP, bien que certains crus aient disparus et que d'autres aient vu leur superficie étendue au-delà de leur cœur historique. En outre, ne sont pris en considération que les seuls lieux-dits où un membre du VdP est propriétaire... Cette classification puis la mise en œuvre de critères de production qualitatifs dans le cadre des « Grosses Gewächs » en 2004 a contribué à modifier cet état de fait mais sans impact fondamental sur l'export.

Il faut préciser que seuls les rieslings ont droit à l'appellation « Erste Lage ».

Vu sa taille, la région n'a qu'un seul secteur dénommé « Nahetal ». On se trouve ici à la jonction entre les influences continentales et le climat océanique assurant des hivers tempérés avec peu de jours de gel et des étés plutôt chauds et secs (surtout en septembre et octobre). Bien protégée par les collines du Hunsrück et du Taunus, la Nahe est un des endroits d'Allemagne où les précipitations sont les moins élevées. En année chaude, la sécheresse peut même constituer un problème dans les crus aux sous-sols particulièrement drainants.

Ayant parcouru la vallée, on gardera en mémoire le Rotenfels et autres falaises abruptes qui plongent vers la rivière mais si cela frappe les esprits, cela ne rend pas compte de sa complexité géologique.

Dans la partie nord-est entre Bingen et Wallhausen, les roches du Dévonien (schistes verts, quartzite) sont dominantes avec des sols caillouteux sablo-limoneux en surface. Les rieslings y sont racés et pimpants. Dans la vallée de la Nahe centrale, entre Bad Münster et Schloßböckelheim, ce sont les sols squelettiques et rocailloux (débris de roches volcaniques, de rhyolithe et de porphyre) qui prédominent. On y trouve une fine couche sablo-limoneuse pauvre en calcaire dans les parties moins pentues. Ces terrains chauds donnent des rieslings fruités et épicés et assez corpulents. A l'ouest, du côté de Monzingen, on trouve des terrains argilo-gréseux (rotliegend) avec des conglomérats calcaires et schisteux qui donnent des vins proches de ceux de la Moselle. Enfin, la partie nord-ouest, combine un peu tous ses éléments pour conférer race et densité aux vins.

### Cailloutis au Felsenberg



Photo © P. Krier

### Norheimer Kafels - Photo © P. Krier

