

WACHAU

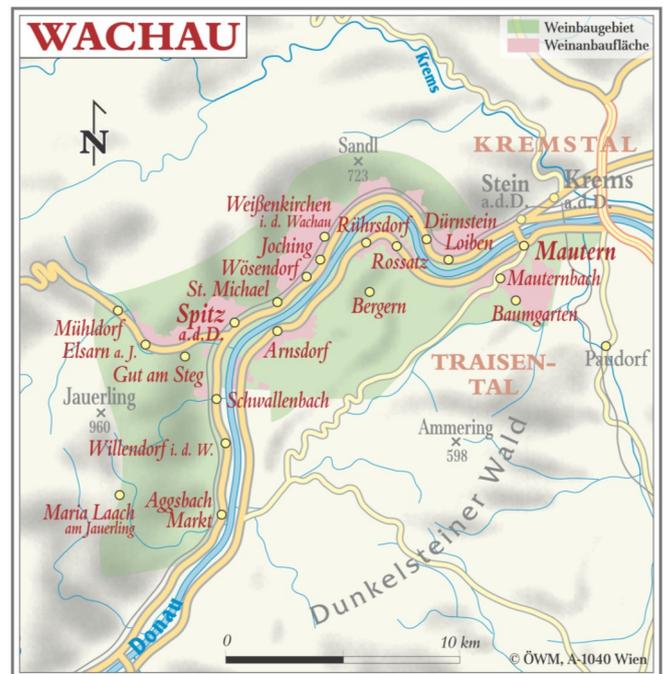


Ried Klaus Weissenkirchen - Photo © P.Krier

Avec ses 1390 Ha, la Wachau est la plus petite région viticole d'Autriche avec Vienne. A titre de comparaison, cela correspond en France aux appellations Saint-Joseph, Cornas et Saint Péray réunies ou encore à une superficie onze fois inférieure à l'Alsace.

Elle s'étend entre Melk et Krems, longeant le Danube sur 33 kms principalement en rive gauche ainsi que dans une petite vallée adjacente à l'ouest de Spitz (Spitzergraben). Cette présence quasi constante du fleuve dominé par les terrasses verdoyantes et les collines escarpées couvertes de forêts sombres confère à ces lieux aux paysages découpés une esthétique proche de la Moselle tout en diffusant cette atmosphère personnelle qui rend la Wachau unique en son genre.

On ne sera pas surpris d'apprendre que les Romains, les Francs et plus tard les Moines Cisterciens y auront instauré une culture vinicole forte.



UNE CLASSIFICATION SPÉCIFIQUE



Dès 1983, Josef Jamek et Franz Hirtzberger ont mis sur pied une association de producteurs dont le but premier est de défendre la culture du vin spécifique de la région en mettant l'accent sur la tradition et la recherche de l'excellence et en favorisant sa diffusion dans le monde. Dans cet esprit, assez proche de ce que réalise le VdP en Allemagne, elle a instauré un code de comportement, le « Codex Wachau », auquel tout membre doit se conformer. Ce code, qui n'est pas reconnu légalement, est en quelque sorte un précurseur des appellations contrôlées en Autriche. L'association compte aujourd'hui plus de 200 membres représentant 85 % des vignobles de la région.



Teneur en alcool de 11 % vol. max. Vins secs, légers, aromatiques.



Degré naturel supérieur à 82,8 O°. Teneur en alcool du vin fini entre 11,5 et 12,5 % vol. Vins secs et fruités avec du caractère et de la complexité.



Degré naturel supérieur à 88,5 O°. Teneur en alcool vin fini supérieure à 12,5 % vol. Vins secs, riches et puissants.

Conditions communes

- Respect strict de l'origine
- Pas de chaptalisation, enrichissement des moûts
- Pas de concentration des moûts
- Pas d'aromatisation
- Pas de fractionnement
- Respect de la nature

Malgré sa petite taille, la Wachau n'est pas absolument homogène. Il n'est pas déraisonnable d'y dénombrer trois ou quatre parties distinctes en fonction des éléments climatiques et géologiques qui s'y présentent. Ces subtiles déclinaisons ne sont pas inconnues des acteurs locaux ni des critiques mais restent finalement plutôt à l'arrière-plan des discours.

Il ne fait aucun doute que Spitz n'est pas Loiben pour prendre les extrêmes : autant la sous-région de Loiben bénéficie à plein de l'effet des courants pannoniques chauds, autant Spitz—et particulièrement le « Spitzergraben » - en est relativement protégé.

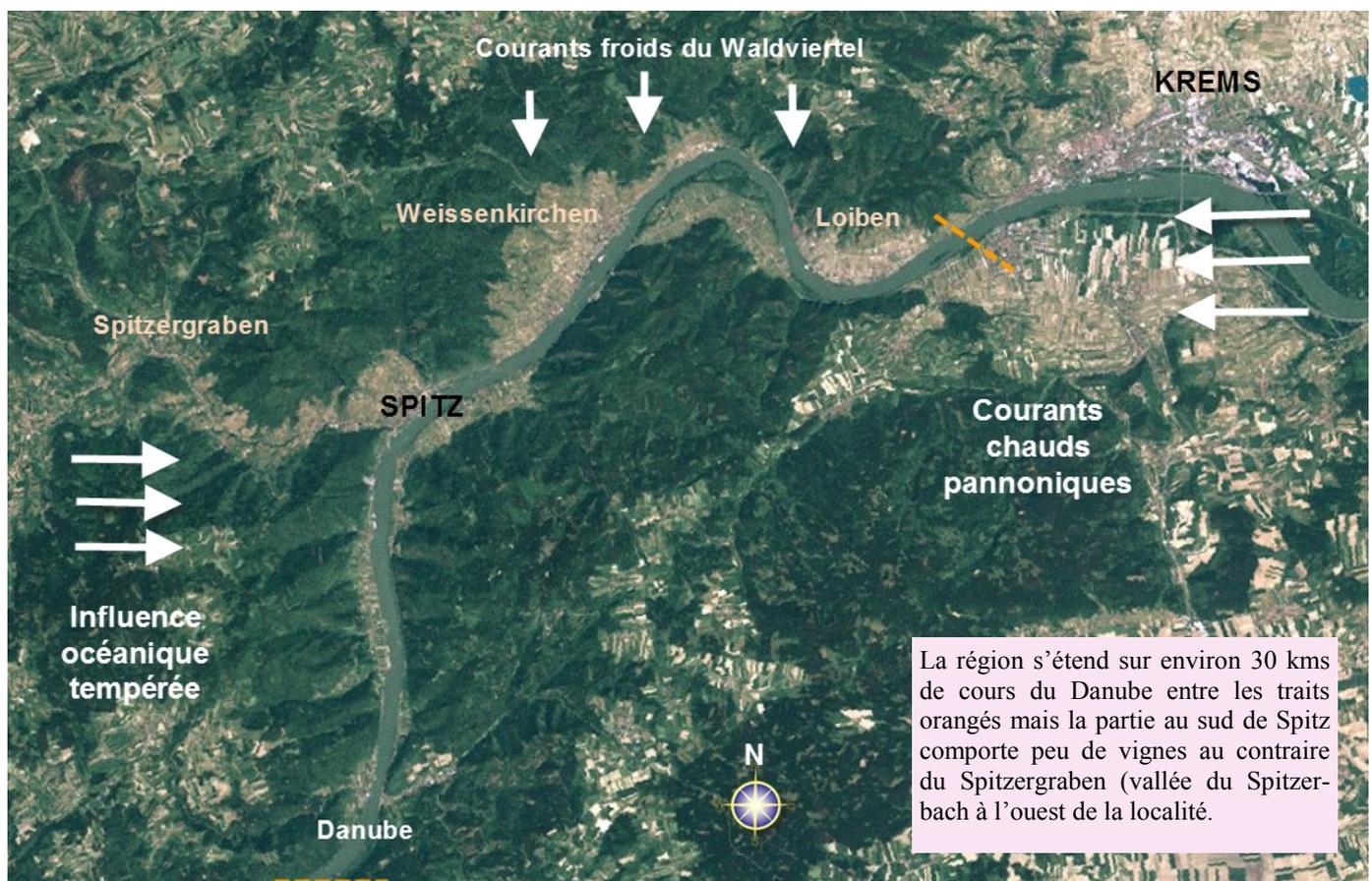
On met ainsi le doigt sur une des particularités de la Wachau qui apparaît comme le point de rencontre de diverses influences climatiques opposées comme l'illustre parfaitement le schéma ci-dessous. Ce choc des courants provoque une circulation d'air permanente, particulièrement équilibrée dans la région médiane de Weissenkirchen. Même si les écarts de température, d'ensoleillement et de pluviosité sont relativement limités entre les sous-secteurs, l'influence sur la structure et le bouquet des vins peut se marquer. En outre l'influence régulatrice du Danube n'est pas à négliger.

De manière plus globale, ces conditions climatiques provoquent de forts écarts de température entre jours et nuits, principalement entre juillet et septembre, et favorisent une maturation lente des raisins et la complexité de bouquet qui en résulte.

Ces différenciations climatiques locales se combinent avec des variations géologiques pour compléter ainsi le profil des sous-secteurs concernés. Ainsi, à la complexité des sous-sols rocheux autour de Spitz, répond la dualité sédiments / gneiss de Loiben. La partie centrale de Weissenkirchen (en réalité entre Sankt Michael et Dürnstein), est relativement homogène exception faite de l'avancée rocheuse, portant les crus d'Achleiten et Klaus, qui s'enfonce comme un coin en direction du Danube.

En simplifiant, on pourrait du reste décrire la Wachau au long du cours du Danube comme une succession de criques sédimentaires entrecoupées d'éperons rocheux avec, en arrière-plan de ces criques, des coteaux plus ou moins escarpés. Ceux-ci sont en majeure partie de nature cristalline ou métamorphique avec une couche arable très fine, alors que les parties planes sont sablo-graveleuses avec ci et là des couches de loess. Entre les deux, en pied de coteau et principalement sur les flancs sud-est, on retrouve quelques zones où la teneur en loess est plus importante. L'impact sur l'encépagement, tout comme sur la structure des vins à cépage identique, est évidente. Ainsi les riesling les plus racés proviennent des coteaux cristallins ou schisteux et les grüner veltliner les plus amples du loess. On trouvera le détail des couches géologiques à la page suivante.

Pour en terminer avec ces caractéristiques de terrain, il ne faut pas négliger l'influence des murs de pierres sèches qui soutiennent les



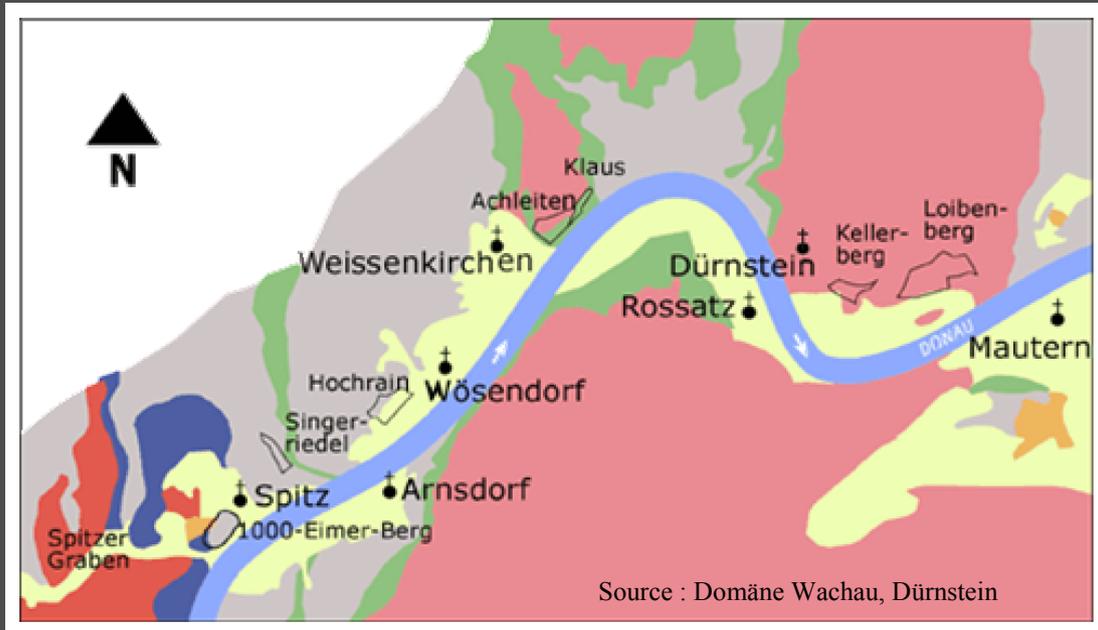
terrasses : elles emmagasinent parfaitement la chaleur diurne pour la restituer la nuit et contribuent ainsi à la bonne maturation des raisins.

Reste à démontrer de quelle manière ces différentes subtilités du terroir vont s'exprimer dans les vins.



Amphibolite (Achleiten) - Photo © P.Krier

GÉOLOGIE DE LA WACHAU



SÉDIMENTS

Sédiments tertiaires
Très jeunes dépôts sablo-graveleux d'origine fluviale ou fins dépôts éoliens de la période glaciaire (loess). Le loess, par moment mêlé d'argile fine, s'est principalement accumulé sur les flancs est ou au pied des coteaux.

Sédiments tertiaires
Sédiments d'origine marine (marnes) ou très vieux sédiments caillouteux d'origine fluviale.

SOCLE CRISTALLIN

Gföhler gneiss (orthogneiss)
Roche cristalline d'origine granitique (magmatique) composée à 90% de feldspath et de quartz. Issu de la fusion de la roche mère qui s'est cristallisée et stratifiée il y a 500 millions d'années, cet orthogneiss forme près de Dürnstein et de Rossatz d'abruptes falaises. Dans les coteaux d'Achleiten, Kellerberg et Loibenberg, il s'est désagrégé en profondeur pour former des talus plus meubles.

Amphibolite
Roche sombre d'origine basaltique (paléozoïque), la plupart du temps sous forme de veines stratifiées incluses dans les roches voisines. Elle est principalement composée de hornblende verte et de diopside avec du feldspath, du grenat et un peu de quartz et de mica. Présente au Klaus et dans le bas de bas de l'Achleiten.

Paragneiss
Contrairement à l'orthogneiss d'origine granitique, le paragneiss (métamorphique) s'est formé à partir de roches sédimentaires (argile, marnes, grès) qui se sont cristallisés en gneiss (feldspath, quartz, micas) suite à des pressions gigantesques. Il contient de nombreuses inclusions de petite taille (amphibolite, quartzite, marbre, silicates calcaires) particulièrement à Spitz (Singerriedel, Tausendeimerberg) et Weissenkirchen (Seiber)

Marbres et silicates calcaires
Ce sont des dérivés de sédiments calcaires surtout présents dans la région de Spitz.

Granodiorite de Spitz
Orthogneiss à haute teneur en plagioclases. Il ne se trouve que dans le Spitzergraben et offre de bonnes conditions de croissance à la vigne.