

Le vignoble Allemand

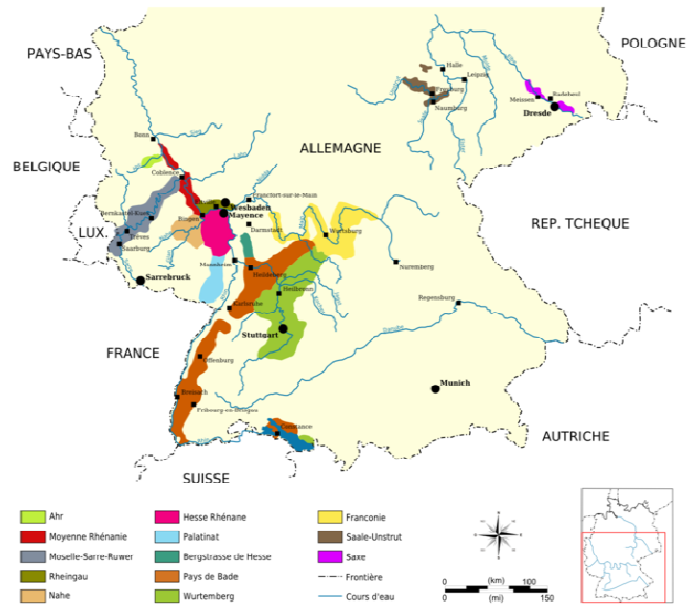


- **Superficie** : 102 000 hectares.
- **Situation géographique** : Au nord ouest du pays. 13 régions différentes.
- **Climat** : Le climat rude de l'Allemagne avec ces gelées précoces, les hivers froids convient difficilement à la vigne. C'est donc dans des vallées protégées des vents froids, bien exposées et près de masses d'eau (Rhin par exemple) que le vignoble peut s'épanouir.
- **Production** : 10 000 000 HI/an
- **Rendement de base moyen** : 98 HI/Ha.

□ **Origine et historique de la vigne** : La viticulture remonte à l'empire romain. Encouragée par Charlemagne, elle atteint son apogée au 17^{ème} siècle avec plus de 300 000 Ha. A cette époque, on trouve de la vigne pratiquement partout dans le pays. La concurrence de la bière, la guerre de 30 ans (l'Alsace devient française) et le phylloxéra réduisent le vignoble et surtout ne concourent pas à produire des vins de qualité. Il faut attendre le 20^{ème} siècle pour voir la renaissance du vignoble allemand. Aujourd'hui les 2/3 du vignoble sont plantés en blancs.

Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges		
Riesling	Müller Thurgau	Sylvaner	Pinot Noir	Dornfelder	Portugieser
Les autres cépages : Pinot Gris, Kerner, Pinot blanc... Le pays a produit en 2010 60% des volumes de riesling mondiaux.			Les autres cépages : Pinot meunier, Cabernet sauvignon.		

□ **Législation et appellation** : La législation date de 1971. Le label d'un vin ne dépend ni de sa situation géographique, ni de son cépage, ni de ses conditions d'élevages, ni du statut et de l'expérience du vigneron, mais du poids du moût des raisins. C'est donc la quantité de sucre des raisins qui détermine les labels Kabinett, Spätlese (vendanges tardives), Auslese (vendanges précoces), Beerenauslese ou Trockenbeerenauslese. De ce fait, ce label ne représente ni une garantie de qualité, ni une conjecture pour le goût. Les vins de vendanges tardives allemands peuvent être doux, mi-doux, demi-secs ou secs, tout comme les vendanges précoces. Les vendanges précoces Beerenauslesen et Trockenbeerenauslesen sont presque toutes des vins doux. De plus, la nouvelle classification européenne classe les vins allemands en «appellation géographique protégée» et «appellation d'origine protégée» mais laisse de côté les termes de Qualitätswein et Prädikatwein. Il n'est pas étonnant que de nombreux vignerons allemands décident de se passer des labels. La nouvelle classification des vins allemands avec Erste Lage et Großes Gewächs pour les vins secs de premier terroir, Klassifizierte Lage, et Gutswein des VDP» (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) est assez fiable. À partir de 2012, cette classification est élargie à Große Lage, Erste Lage, Ortswein et Gutswein. Große Gewächse peut ne pas seulement provenir de Großen Lagen. Il est souhaitable que le vin allemand obtienne un jour un système de classification compréhensible, notamment pour son marché d'exportation.



■ **Consommation intérieure du vin** : Le pays est le 4^{ème} marché mondial de consommation de vin. La consommation repose largement sur les importations, même si 48% en valeur des vins consommés sont produits en Allemagne. En volume, l'Allemagne est le 1^{er} importateur mondial de vin et la France a assuré en 15,6% des importations en volume et 28,4% en valeur sur l'année 2009. Les vins du Nouveau Monde rencontrent un succès grandissant sur ce marché et le segment des vins rouges est le plus développé.

■ **Eiswein** : Produit en Autriche, Allemagne et au Canada. Vin liquoreux élaboré à partir de raisins blancs tardifs (généralement du riesling) brutalement gelés sur pied. C'est en Moselle allemande, vers la fin du 18^{ème} siècle, que les hommes, surpris par des gelées précoces et obligés de presser des baies glacées, découvrirent accidentellement le procédé de fabrication de cet élixir. Il faut parfois attendre jusqu'à - 10, voire - 12, pour que la glace emprisonne enfin ce qu'il reste d'eau dans les grains passerillé. En Autriche, le tocsin sonne parfois à 2 heures du matin pour appeler tout le village. La récolte est immédiatement et délicatement pressée sur place et dans le froid, car les fruits ne doivent surtout pas décongeler. Les rendements atteignent à peine quelques centaines de litres à l'hectare. La fermentation du moût, ensuite, est longue et difficile, ralentie par la concentration de sucre. Les vins allemands dépassent rarement 10 degrés d'alcool, et certains atteignent difficilement 6 degrés, pour 200 à 300 grammes de sucre résiduel, à la différence des 60 à 120 grammes pour les sauternes.

■ **Sekt** : Il s'agit de vin effervescent élaboré suivant la méthode traditionnelle. L'Allemagne est le 2^{ème} producteur de vins effervescents dans le monde et surtout le 1^{er} consommateur. Les vins effervescents allemands sont classés en trois catégories déterminées par le poids, la qualité du moût pour la cuvée, puis la méthode d'élaboration et non par la provenance géographique : le Schaumwein (vin mousseux), le Qualitätsschauwein ou Sekt (mousseux de qualité) et le Qualitätsschauwein bestimmter Anbauegebiete (mousseux de qualité provenant d'une région déterminée).