



Mondeville Oenologie
16 Rue JP Fierdehaiche
14120 MONDEVILLE

Mail : mondeville-oenologie@club-internet.fr



Les Vins de Moselle et du Rhin

Soirée du 23 Mai 2008

MENU :
VOL AU VENT DE FRUITS DE MER
À LA RÉDUCTION DE JUS DE MOULES ET CHAMPAGNE
FILET DE SANDRE AU BEURRE NANTAIS
ET SA PURÉE ÉCRASÉE À LA FOURCHETTE
NOISETTES ET HUILE D'OLIVES
TARTE FINE DE POIRE



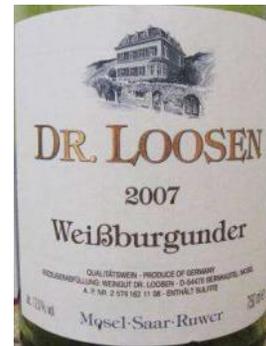
Dr LOOSEN - 2007

WEIBBURGUNDER

Vin blanc de Moselle - 12%
Cépage : Pinot Blanc

Mise en bouteille à 54470 Bernkastel
Allemagne

Prix = 7,95 € chez Kölner Weinkeller



GRANS - FASSIAN - 2005

Leiwener Laurentiuslay « S »

Vin blanc de Moselle - 12,5%
Cépage : Riesling - sec

Mise en bouteille à 54340 Leiwener - Allemagne
www.grans-fassian.de

Prix = 14,00 € chez Kölner Weinkeller





GRANS - FASSIAN – 2005

Hofberger 1er

Vin blanc de Moselle – 12,5%

Cépage : Riesling - vendange tardive

Mise en bouteille à 54340 Leiwen – Allemagne
www.grans-fassian.de

Prix = 21,00 € chez Kölner Weinkeller



St URBANS - HOF – 2005

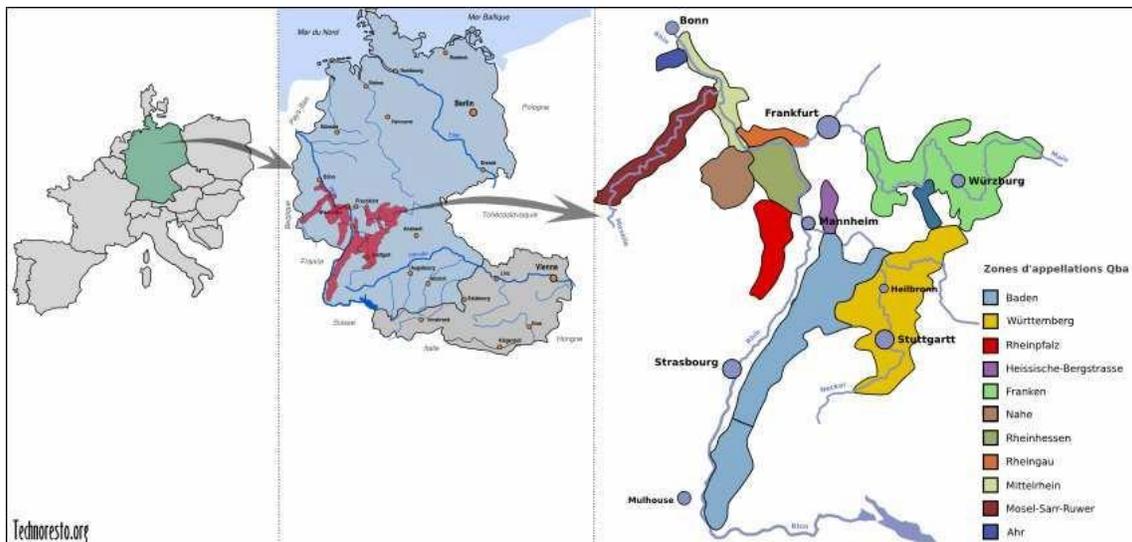
Ockfener Bockstein Auslese

Vin blanc de Moselle – 9,0%

Cépage : Riesling - Cuvée spéciale - Mœlleux

Mise en bouteille à 54340 Leiwen – Allemagne

Prix = 25,00 € chez Kölner Weinkeller



Allemagne

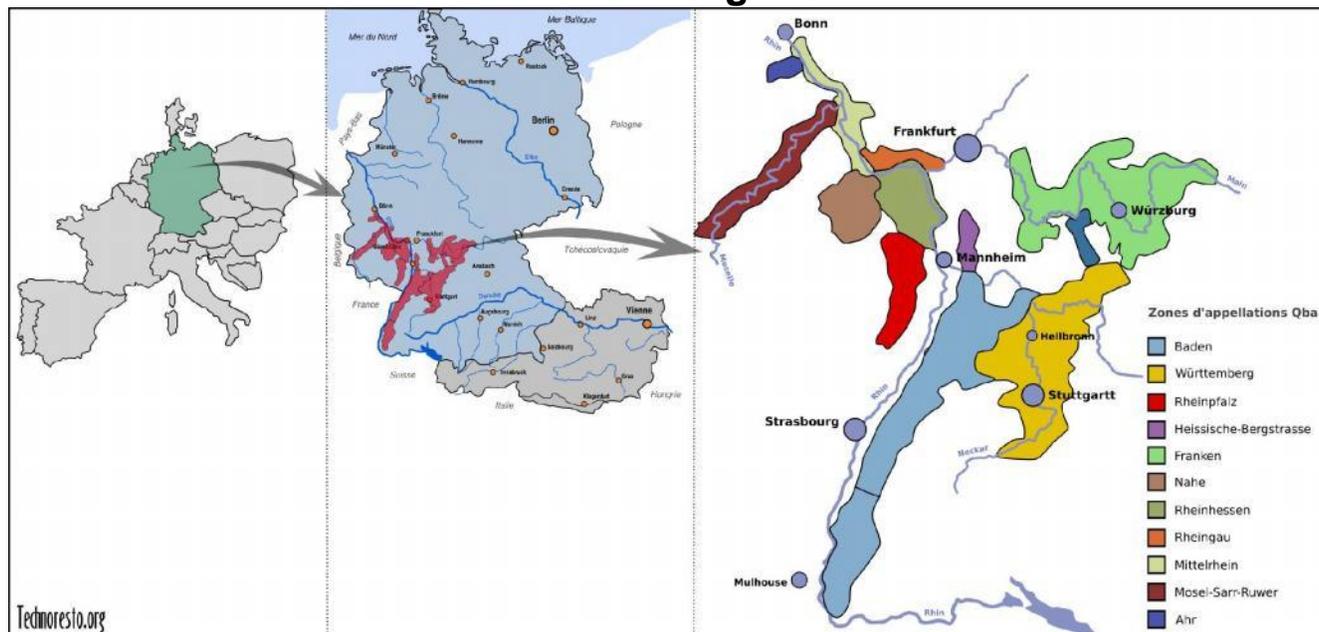


Figure 1 : carte des zones d'appellations Qualitätswein.

Historique et généralités

Le vignoble allemand est au moins aussi ancien que le vignoble français, ce n'est pas une certitude mais les romains auraient foulé ce sol dès 100av.J.C. Certainement que de la vigne y fut plantée pour couvrir leurs propres besoins viniques.

Ce vignoble a connu une période de gloire entre le 17e et 18e siècle car on y produisait des vins de grande qualité dont la durée de conservation n'avait rien à envier à nos grands crus d'aujourd'hui. Le passage des deux guerres mondiales et la diversification des agriculteurs allemands ont fortement entamé la qualité de ces vins. Les dernières réglementations (de 1971 et de 1994) n'ont pas servi à redonner au vignoble ces lettres de noblesse, elles y ont même ajouté une certaine confusion. Pourtant il y a de « grands » vignobles où chaque cépage est sublimé par le climat, le sol et le savoir-faire des vignerons mais la réglementation ne leur permet pas de se valoriser.

L'Allemagne produit essentiellement des vins blancs plus ou moins sucrés, mais on y trouve aussi une petite production de vins rouges et de vins effervescents. L'essentiel du vignoble se trouve dans le sud-ouest du pays et les meilleurs bordent le Rhin et ses affluents.

Climat

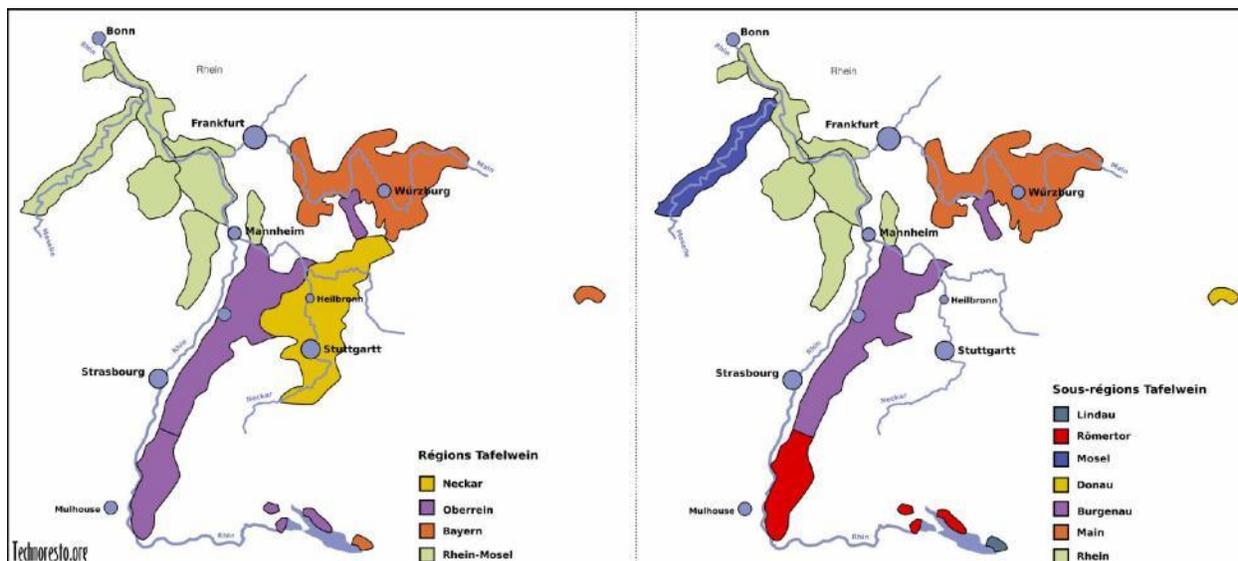
Le climat rude de l'Allemagne avec ces gelées précoces, les hivers froids convient difficilement à la vigne. C'est donc dans des vallées protégées des vents froids, bien exposées et près de masses d'eau (Rhin par exemple) que le vignoble peut s'épanouir. Les gelées d'automne permettent de laisser glacer les raisins surmaturés sur pied et d'obtenir les célèbres vins de glace (Heiswein).

Cépages

	Le cépage le plus répandu en Allemagne, il couvre 24 % de la superficie totale des vignobles. C'est le résultat d'un croisement de deux variétés, probablement le Riesling et le Silvaner, que f. H. Müller, originaire de Thurgau en Suisse, aurait effectué en 1882 à Geisenheim, en Allemagne. Sa maturité précoce permet de commencer les vendanges début septembre.
	C'est un cépage à raisins blancs assurément le plus noble d'Allemagne, il représente 21 % de l'encépagement.
	Peut donner des produits intéressants en vieillissant, avec des notes miellées caractéristiques.
	C'est une création nouvelle et appréciée (7 %), qui est le croisement du Trollinger rouge et du Riesling blanc.
	Il s'agit d'un croisement entre le sylvaner et le riesling. Peut donner de très bons liquoreux
	Un autre croisement entre le sylvaner et le riesling, donne de meilleurs résultats que le Scheurebe.
	Cépage international.

	Un autre cépage international qui, dans certains vignobles, donne de très bons résultats. Cépage le plus implanté.
	Donne des vins rouges très rustiques et acides.
	Issu d'un croisement, il peut donner de très bons vins rouges aux parfums de cerises.

Système d'appellations



Figurez : régions et sous-régions des Tafelweine (vins de table)

On distingue :

Deutscher Tafelwein -> équivalent du vin de table

Landwein -> équivalent du vin de pays

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Qba)-> équivalent aux A.O.V.D.Q.S.

Qualitätswein mit prädiat (Qmp)-> équivalent aux A.O.C.

La qualité d'un Qmp est déterminée en fonction de son taux de sucre, ce qui donne aussi le style de vin :

Kabinett : vin sec (alcool potentiel : 8.6 - 11.4)

Spätlese : vendanges tardives (alcool potentiel : 10 - 13)

Auslese : sélection des meilleures grappes (alcool potentiel : 11.1 - 14.5)

Bereauslese : sélection des meilleurs grains (alcool potentiel : 15.3 - 18.1)

Eiswein : vin de glace (alcool potentiel : 15.3 - 18.1)

Trockenbeerenauslese : sélection de grains surmûris (alcool potentiel : 21.5 - 22.1)

Appellations

L'Allemagne viticole se compose de 4 grandes régions **Deutscher Tafelwein** (vins de table) qui contiennent 8 sous-régions de **Tafelwein** (voir les cartes figure 2, une sous-région n'est pas représentée). Ces sous-régions contiennent 13 zones de **Qualitätswein** (A.O.V.D.Q.S / A.O.C.) et 19 zones de **Landwein** (vins de pays). Les zones de **Qualitätswein** regroupent 39 **Bereiche** (secteurs) qui contiennent 160 **Grosslagen** (crus). Ces crus se divisent en 2632 **Einzellagen** ou vignobles.

Les régions de **Qualitätswein** (représentées sur la carte en figure 1) avec leurs principaux cépages sont :

Ahr (

Hessische Bergstrasse (*M*)

Mittelrhein (*Riesling, Müller-Thurgau, kerner*)

Nah (*Riesling, Müller-Thurgau, sylvaner, kerner*)

Rheingau (*Riesling, spätburgunder, müller-Thurgau*)

Rheinhessen (*Müller-Thurgau, sylvaner, riesling,*)

Pfalz (Müller-Thurgau, riesling, kerner, portugieser)
Mosel-Saar-Ruwer (Riesling, müller-Thurgau, kerner)
Franken (Müller-Thurgau, sylvaner)
Württemberg (riesling, trollinger, kerner)
Baden (Müller-Thurgau, spätburgunder)
Saal-Unstrut Sachsen (Müller-Thurgau, sylvaner)

Caractères des vins

Les vins sont toujours commercialisés avec le nom des cépages employés mentionnés sur l'étiquette. Il est plus simple de mentionner les styles de vins par cépage et d'indiquer les régions qui les valorisent le mieux.

Le

Ce cépage donne des vins au bouquet floral qui rappelle parfois le muscat, l'acidité est assez discrète. C'est le cépage de base du Liebfraumilch, vin blanc léger destiné essentiellement à l'exportation, qui est principalement produit en Rheinhessen. On trouve aussi de bons produits dans la région du Franken.

Température de service : entre 7 et 9°C au maximum

Le riesling ([étude complète](#))

Un cépage international qui donne des vins parfumés, racés, au bouquet délicatement fruité. Le Rheingau est une région qui sublime ce cépage. Des producteurs se sont même associés pour créer une charte de qualité : « charta » reconnaissable grâce au logo des doubles arches.

Température de service : entre 10 et 12°C au maximum



Le sylvaner

Il est l'un des meilleurs cépages après le riesling. Il donne des vins un peu moins élégants mais qui développent des notes miellées et une bouche soyeuse après quelques années en cave. Cépage très apprécié dans la région du Franken.

Température de service : entre 8 et 10°C au maximum

Le k

Croisement du trollinger et du riesling. Il donne des vins vifs avec des arômes de zestes de citron vert mais n'a pas l'élégance d'un riesling bien travaillé. Cépage présent dans toutes les régions.

Température de service : entre 8 et 10°C au maximum

Le scheurebe

Croisement du riesling et du sylvaner, il donne de bons liquoreux s'il est attaqué par la pourriture noble. Vinifié en sec, il peut donner des produits où l'acidité domine nettement s'il n'est pas vendangé à pleine maturité.

Température de service : entre 8 et 10°C au maximum

Le rieslaner

Autre croisement du riesling et du sylvaner, donne des vins au nez très fin de fruits exotiques. Très peu implanté.

Température de service : entre 10 et 12°C au maximum

Pinot noir ou ([étude complète](#))

Ce cépage se plaît dans la région de l'Ahr où il est très apprécié car le micro-climat chaud de cette région lui convient parfaitement pour atteindre une bonne maturité. Il donne des vins au parfum de cerises quand il est vendangé avec une maturité un peu avancée.

Température de service : entre 15 et 17°C au maximum

Le sekt

Le sekt désigne un vin mousseux. L'Allemagne produit deux fois plus de vins mousseux que la Champagne, mais la méthode de fabrication est principalement en cuve close ([cours sur l'élaboration des vins effervescents](#)) et les raisins employés sont importés.

La production est importante car elle répond à une consommation locale et très peu de ces vins sont exportés. Il existe pourtant quelques sekts qui sont issus de la méthode traditionnelle mais ils n'ont qu'un succès limité.

Le liebfraumilch

Ce vin blanc est très exporté d'où sa reconnaissance mondiale. Il doit comporter au moins 18g/s/l résiduels ce qui en fait un vin assez doux. Il peut être fait à partir d'au moins 51% de riesling, sylvaner, müller-thurgau et kerner et dans une des quatre régions autorisées. Ce n'est pas un produit d'une grande finesse mais il reste un vin blanc

agréable et sans prétention. C'est la région du Rheinhessen qui en produit le plus.

Les vins de glace

L'eiswein Un nectar venu du froid

par Léa Delpont

Méconnu, ce vin liquoreux, produit principalement en Autriche, en Allemagne et au Canada, est élaboré à partir de raisins blancs tardifs gelés sur pied. Un breuvage précieux qui séduit de plus en plus les Français

Il s'appelle vin de glace, se déguste frappé et recèle dans ses flacons mordorés de délicats arômes de rose, d'épices et de fruits secs. Il est rare et précieux. En septembre dernier, aux ventes de Trèves, en Allemagne, les plus acharnés des enchérisseurs n'ont pas hésité à monter jusqu'à 1 000 € pour acquérir une seule des inestimables 300 bouteilles du millésime 1996 d'Egon Müller. Les deux dernières cuvées du viticulteur sarrois, connu pour faire les vins les plus chers du monde, remontent à 1998 et 2002.

Aujourd'hui, seul un petit nombre de vigneron téméraires est prêt à risquer leur récolte pour quelques gouttes de cet or sucré, produit en quantité symbolique les années où la nature clémente veut bien épargner les grappes jusqu'au cœur de l'hiver. Là réside en effet tout le secret de ce 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 XVIIIe 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. La tradition s'est ensuite installée dans d'autres régions au climat propice, au Luxembourg, en Autriche, en Slovaquie, où la morsure du froid succède à la brûlure du soleil et vient parfaire la concentration des sucres. En 1973, un Canadien, Walter Hainle, tenta l'expérience en Colombie-Britannique. Riche idée: la greffe a si bien pris que le pays est devenu le premier producteur mondial de vin de glace, l'icewine, aux saveurs toutefois un peu différentes.

Quand le givre blanchit la vigne et recouvre les carreaux, l'heure des vendanges approche. Elle n'a pas sonné tant que le thermomètre n'est pas tombé au-dessous de - 7 degrés. Il faut parfois attendre jusqu'à - 10, voire - 12, pour que la glace emprisonne enfin ce qu'il reste d'eau dans les grains passerillés : plus forte est leur teneur en sucre, plus basse est leur température de congélation. Or, chaque jour qui passe augmente le risque de tout perdre. Malgré les filets et les enveloppes de Cellophane déployés sur les rangs pour les protéger, c'est un miracle si le raisin, qui doit rester sain, survit aux intempéries, aux maladies et aux prédateurs. Quand la météo l'autorise enfin, les vignerons sortent à l'aube, parfois de nuit, pour recueillir ces fruits de l'hiver, rabougris mais indemnes. Ils savent qu'ils ont de l'or au bout de leurs doigts gourds. En Autriche, le tocsin sonne parfois à 2 heures du matin pour appeler tout le village. Et les habitants se précipitent à la vendange pour avoir simplement le bonheur de goûter le nectar l'année suivante...

La récolte est immédiatement et délicatement pressée sur place et dans le froid, car les fruits ne doivent surtout pas décongeler. L'eau, retenue dans les paillettes de glace, est séparée de la quintessence du raisin: un jus sucré et acide s'écoule alors goutte à goutte des pressoirs pneumatiques. Les rendements atteignent à peine quelques centaines de litres à l'hectare... En comparaison, le vignoble alsacien rend 7 000 litres pour la même surface. 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.

Aujourd'hui, une poignée de vignerons alsaciens qui n'ont pas froid aux yeux se sont lancés dans l'aventure, bien que la législation française ne reconnaisse pas l'appellation «vin de glace» (pas plus que l'Office international de la vigne et du vin, mais les principaux pays producteurs - Autriche, Allemagne et Canada - se sont entendus sur une charte commune). Seppi Landman, spécialiste des vendanges tardives et des expériences viticoles pas communes, s'y est essayé avec du riesling, mais aussi avec du gewurztraminer et du sylvaner. L'original de Soultzmatt n'a pu mener à bien que cinq millésimes, réussissant sa plus belle cuvée en 2001, par - 10 degrés. En 1999, il avait dû ronger son frein jusqu'au 28 janvier avant de vendanger son audacieuse récolte... Deux ans auparavant, les cieux avaient été moins cléments: les filets de protection s'étaient effondrés sous le poids de la neige.

A l'initiative de ces vignerons, les Français ont peu à peu (re) découvert ce vin précieux. Et, depuis 2001 (date à laquelle l'Union européenne a autorisé l'importation de la production canadienne), les ventes ne cessent d'augmenter. L'hiver est bien installé, c'est l'heure des vendanges: le moment idéal pour goûter ce produit de saison.

..