

VIN D'AUTRICHE DE MANIÈRE INTENSIVE

VIN D'AUTRICHE DE MANIÈRE INTENSIVE

AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Vienna, Austria
Tel.: +43/1/503 92 67, info@austrianwine.com
www.austrianwine.com, shop.austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.



L'AUTRICHE : LES VINS FRAIS DU NORD

Un grand viticulteur autrichien a défini comme « la révolution de 1985 » la phase décisive du développement de l'univers viti-vinicole survenue vers la fin du XXème siècle. Le vin italien se réinvente avec les « Supertuscans » et les « Barolo Boys ». Les vins du « Nouveau Monde » font fureur, même en France. Les avis des experts suivent les opinions qu'un critique américain présente dans sa lettre d'informations « The Wine Advocate » et appliquent une nouvelle échelle de points, qui définit la qualité des vins – dans certains cas spectaculaires même avec la note maximale de 100 points. De ce fait, les prix des vins augmentent, surtout ceux des grands Bordeaux « Cru Classés », et leur style s'adapte.

Cette mode des vins avec beaucoup de corps et de charpente génère toutefois un courant contraire : la recherche de vins minéraux frais d'une grande précision et d'une certaine légèreté, qui sont tout aussi structurés et denses. C'est là une des caractéristiques communes de bon nombre de vins autrichiens. On assiste ainsi à un genre de conte de fées : la nouvelle carrière impressionnante des vins d'Autriche.

Certains des meilleurs vins blancs du monde proviennent d'Autriche, notamment de la vallée du Danube : Le Riesling bénéficie d'un territoire idéal sur les terrasses rocheuses pentues, tandis que le Grüner Veltliner, la figure de proue du pays, atteint son harmonie sur les sols de loess nés de la sédimentation éolienne. Contrairement à l'Allemagne, qui produit aussi de nombreux vins blancs demi-secs et doux, les vins blancs autrichiens sont presque toujours secs. Cela s'applique aussi aux Sauvignons Blancs et Chardonnays très frais provenant de Styrie jusqu'à la frontière de la Slovénie. On trouve le même style sec chez les vins spéciaux tels que le « Wiener Gemischter Satz », qui provient de vignobles réputés de Vienne, dans lesquels sont cultivés des mélanges de cépages. Mais cela s'applique aussi à tous les autres vins produits à partir de cépages autochtones et internationaux.

L'élégance et la fraîcheur sont les qualités particulières des nouveaux vins rouges autrichiens, surtout de ceux produits à partir de cépages autochtones tels que le Zweigelt, le Blaufränkisch ou le St. Laurent, qui sont souvent assemblés entre eux ou avec un peu de Merlot ou de Cabernet.

L'Autriche produit aussi des vins doux qui figurent parmi les vins doux les plus réputés du monde : à partir de raisins séchés et touchés par la pourriture noble, les viticulteurs produisent des vins de qualité « Beerenauslese » et « Trockenbeerenauslese », et à partir de raisins gelés les fameux vins de glace « Eiswein ». La région la plus adaptée à la production de ces précieux élixirs sont les rives du lac de steppe de Neusiedl; le fameux « Neusiedlersee » dans la région Burgenland, qui se situe à l'est du pays près de la frontière hongroise.

Aujourd'hui, tous ces excellents vins autrichiens figurent de plus en plus souvent sur les cartes des meilleurs restaurants de monde, mais aussi des plus innovants. De ce fait, nous sommes fiers que certains des plus grands restaurants de France, ainsi qu'un nombre croissant d'auberges, bistrotts et de bars à vin appliquant une philosophie innovante et différente proposent des vins autrichiens à leur clientèle exigeante. C'est aussi une belle surprise!

Très cordialement,

Willi Klinger
Directeur de la société
Österreich Wein Marketing GmbH

Sommaire

Glossaire	4
1. Histoire de la viticulture autrichienne	6
2. Zones climatiques d'Autriche	10
3. Le développement durable dans les vignobles autrichiens	12
4. La structure de la filière viti-vinicole autrichienne.....	17
5. La loi autrichienne relative au vin	18
6. Stratégie du marketing d'origine.....	27
7. Zones viticoles de la région Niederösterreich	30
7.1 Wachau	32
7.2 Kremstal DAC	34
7.3 Kamptal DAC	36
7.4 Traisental DAC	38
7.5 Wagram	40
7.6 Weinviertel DAC	42
7.7 Carnuntum.....	44
7.8 Thermenregion	46
8. Zones viticoles de la région Burgenland	48
8.1 Neusiedlersee DAC	50
8.2 Leithaberg DAC	52
8.3 Mittelburgenland DAC	54
8.4 Eisenberg DAC	56
9. Zones viticoles de la région Steiermark	58
9.1 Vulkanland Steiermark	60
9.2 Südsteiermark.....	62
9.3 Schilcherland DAC	64
10. Zones viticoles de Wien	66
10.1 Wiener Gemischter Satz DAC	68
11. Région viticole de Bergland	69
12. Cépages d'Autriche.....	70
12.1 Vins blancs.....	72
12.2 Vins rouges	80
13. Guide des millésimes	84
14. Vins et mets.....	86
15. Œnotourisme en Autriche	87
16. Adresses importantes	88

TERME	DÉFINITION
Vin de qualité « Auslese »	Vin de qualité « Prädikatswein » autrichien réalisé à partir de raisins surmûris
Vin de qualité « Beerenauslese » (BA)	Vin de qualité « Prädikatswein » autrichien réalisé à partir de raisins blets
Bergland	Région viticole autrichienne produisant du vin de qualité « Landwein », qui regroupe les surfaces viticoles des régions administratives de Haute-Autriche, Salzburg, Carinthie, Tyrol et Vorarlberg.
Bergwein	Vin réalisé à partir des vignes cultivées sur des terrasses ou des pentes abruptes d'une déclivité minimale de 26 %.
Blauburger	Cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Blauer Portugieser	Cépage destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Blauer Wildbacher	Cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Blaufränkisch	Cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Bouvier	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Burgenland	Zone viticole générique (= région administrative) située à l'est de l'Autriche, se reporter au chapitre 7
Buschenschank	auberge viticole ou agricole servant des mets réalisés à partir de la production de l'exploitation
Chardonnay	Synonyme : « Morillon » en Styrie, se reporter au chapitre 8
Eisenberg	Zone viticole DAC spécifique dans la région de Burgenland, se reporter au chapitre 7
Eiswein	vin de glace, vin autrichien de qualité « Prädikatswein »
Federspiel	2ème niveau des catégories de qualité de la région Wachau. Vins avec un titre alcoométrique de 11,5 à 12,5 % vol.
Frühroter Veltliner	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Furmint	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Gelber Traminer	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Gemischter Satz	Coplantation. Pour le « Gemischter Satz », différents cépages sont plantés en mélange dans le vignoble, puis récoltés, vinifiés et élevés ensemble.
Gewürztraminer	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Goldburger	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Grosse Reserve	Grande Réserve
Grosslage	Grand Climat
Grüner Veltliner	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Heuriger	auberge viticole ou agricole servant des mets réalisés à partir de la production de l'exploitation, également : vin du millésime actuel
Jubiläumsrebe	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Jungfernewein	Vin produit à partir de la première récolte d'un vignoble
Junker	Vin nouveau de la Styrie
Kamptal	La Vallée du Kamp. Zone viticole DAC spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Kärnten	La Carinthie. Zone viticole de la région viticole de Bergland
Klassik	Classique
Kremstal	La Vallée de la Krems. Zone viticole DAC spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Landwein	cf. vin de pays (IGP). Vin issu d'une région viticole Défini en Union Européenne comme « Vin à appellation géographique protégée ».
Leithaberg	Zone viticole DAC spécifique dans la région de Burgenland, se reporter au chapitre 7
Mittelburgenland	Zone viticole DAC spécifique dans la région de Burgenland, se reporter au chapitre 7
Morillon	Synonyme : Chardonnay, cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Müller-Thurgau	Synonyme : Rivaner, cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Gelber Muskateller	Synonyme : Muscat blanc à petits grains, se reporter au chapitre 8
Muskat Ottonel	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Muskateller	Cépage destiné à la production de vins blancs. Les variétés cultivées en Autriche sont le Muscat blanc à petits grains et le Roter Muskateller, se reporter au chapitre 8
Neuburger	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Neusiedlersee	Zone viticole DAC spécifique dans la région de Burgenland, se reporter au chapitre 7
Niederösterreich (Basse-Autriche)	Basse-Autriche. Principale zone viticole générique (= région administrative) d'Autriche, se reporter au chapitre 7
Oberösterreich	Haute-Autriche. Zone viticole de la région viticole de Bergland
Ortswein	cf. AOP communal
Pinot Blanc	Synonyme : Weissburgunder, Klevner, se reporter au chapitre 8
Pinot Gris	Synonyme : Grauburgunder, Ruländer, se reporter au chapitre 8
Pinot Noir	Synonyme : Blauer Burgunder, Blauburgunder, se reporter au chapitre 8
Vin de qualité « Prädikatswein »	Les vins de qualité « Prädikatswein » sont des vins de qualité de maturité et récolte particulière. Ils comprennent notamment les qualités suivantes : Auslese, Spätlese, Beerenauslese, Eiswein, Strohwein, Trockenbeerenauslese, Ruster Ausbruch
Vin de qualité « Qualitätswein »	Vin de qualité. Vin issu d'une zone viticole Défini en Union Européenne comme « Vin à appellation d'origine contrôlée ».
Reserve	Réserve
Ried	Terme autrichien pour désigner le « cru »
Roesler	Cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Rosenmuskateller	Cépage destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Roter Muskateller	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8

Roter Traminer	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Roter Veltliner	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Rotgipfler	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Ruster Ausbruch	Vin de qualité « Trockenbeereauslese » issu de la ville libre de Rust
Scheurebe	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Sankt Laurent/St. Laurent	Cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8
Schilcher	Vin rosé produit à partir du cépage Blauer Wildbacher
Schilcherland	Zone viticole DAC spécifique en Styrie, se reporter au chapitre 7
Schilfwein	Vin de paille, vin autrichien de qualité « Prädikatswein »
Sekt	Vin mousseux
Sekt g.U.	Vin mousseux AOP
Smaragd	3ème niveau des catégories de qualité de la région Wachau. Vins avec un titre alcoométrique minimal de 12,5 % vol.
Spätrot	Synonyme : Zierfandler, cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Steiermark	La Styrie. Zone viticole générique (= région administrative) située au sud de l'Autriche, se reporter au chapitre 7
Steinfeder	1er niveau des catégories de qualité de la région Wachau. Vins avec un titre alcoométrique maximal de 11,5 % vol.
Steirerland	Région viticole autrichienne produisant des vins de qualité « Landwein ». Elle comprend l'ensemble de la région administrative de Styrie
Strohwein	Vin de paille, vin autrichien de qualité « Prädikatswein »
Südburgenland	Ancienne zone viticole spécifique dans la région du Burgenland. Devenue en 2016 la zone viticole « Eisenberg », se reporter au chapitre 7
Südsteiermark	La Styrie méridionale, zone viticole spécifique en Styrie, se reporter au chapitre 7
Südoststeiermark	Ancienne zone viticole spécifique de Styrie. Devenue en 2016 la zone viticole « Vulkanland Steiermark », se reporter au chapitre 7
Sylvaner	Cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Thermenregion	La Région des Thermes. Zone viticole spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Traisental	La Vallée de la Traisen. Zone viticole spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Traminer	cépage autrichien destiné à la production de vins blancs. Les variétés cultivées en Autriche sont les Gelber Traminer, Roter Traminer et Gewürztraminer, se reporter au chapitre 8
Trockenbeereauslese (TBA)	Vin produit à partir de grains de raisin triés à pourriture noble et majoritairement flétris avec un titre alcoométrique de 30° KMW.
Vulkanland Steiermark	La Styrie volcanique, zone viticole spécifique en Styrie, se reporter au chapitre 7
Wachau	Zone viticole spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Wagram	Zone viticole spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Vin	Terme pour désigner un « vin sans indication géographique », cf. Vin de France
Weinakademie Österreich	Académie des vins d'Autriche
Weinbauverband	Association viticole
Weinland	Région viticole autrichienne produisant des vins de qualité « Landwein », qui comprend les surfaces viticoles des régions administratives de Basse-Autriche, Burgenland et Vienne.
Weinviertel	Zone viticole DAC spécifique en Basse-Autriche, se reporter au chapitre 7
Welschriesling	Cépage destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Weststeiermark	La Styrie occidentale, zone viticole spécifique en Styrie, se reporter au chapitre 7
Wien	Zone viticole générique (= région administrative) et zone viticole spécifique pour les vins de qualité « Wiener Gemischter Satz DAC », se reporter au chapitre 7
Wiener Gemischter Satz	Vin de qualité « Gemischter Satz » régional typique strictement défini bénéficiant d'un statut DAC et provenant de la zone viticole de Wien, se reporter au chapitre 7
Zierfandler	Synonyme : Spätrot, cépage autrichien destiné à la production de vins blancs, se reporter au chapitre 8
Zweigelt	Synonyme : Blauer Zweigelt, Rotburger, cépage autrichien destiné à la production de vins rouges, se reporter au chapitre 8



1. HISTOIRE DE LA VITICULTURE AUTRICHIENNE

Les vignes existent depuis plus de 60 millions d'années. Pendant la période de redoux après la dernière ère glaciaire (de 10 000 à 5 000 ans), la vigne s'est étendue le long du Danube vers le nord-ouest. L'humain « homo sapiens » y a trouvé la vigne sauvage considérée comme la forme primitive de la vigne de culture et de tous ses cépages européens.

Arc de triomphe romain « Heidentor » dans la région viticole de Carnuntum

700 avant J.-C.

Les Celtes et probablement aussi leurs prédécesseurs illyriens élèvent déjà des vignes de culture dans le cadre d'une forme de viticulture très simple ; dans un tumulus funéraire celtique de l'époque de Hallstatt situé à Zagersdorf, une bourgade viticole du Burgenland, les archéologues ont trouvé des pépins de raisins provenant sans nul doute de la vigne de culture *vitis vinifera*. La découverte de pépins de raisins de l'âge du bronze apporte la preuve d'une tradition viticole de plusieurs millénaires aussi pour la vallée de Traisental et le village de Stillfried an der March dans la région Weinviertel.

Ier siècle avant J.-C.

Dans nos régions aussi, les romains introduisent une forme systématique de la viticulture : les preuves abondent dans la vallée du Danube (la région viticole Carnuntum actuelle), autour du lac Neusiedlersee, dans la région Südburgenland et en Styrie méridionale près de Flavia Solva (à proximité de l'actuelle ville de Leibnitz).

276 à 282

L'empereur romain Marcus Aurelius Probus, qui régnait à cette époque, annule explicitement l'interdiction de la culture de la vigne au nord des Alpes promulguée par l'empereur Domitien et invite ses légions à installer de nouveaux vignobles dans la région de Pannonie.

482

L'historien romain Eugippius mentionne dans la biographie de Saint Séverin que celui-ci s'était retiré avant sa mort en un lieu « qui ad vineas vocabatur », c'est-à-dire qui se trouvait dans les vignobles. Ces vignes sont supposées être celles de la région de

Mautern, qui se trouve sur la rive droite du Danube face à la ville de Krems. Selon d'autres sources, elles étaient situées à Heiligenstadt ou à Nussdorf dans l'actuelle circonscription communale de Döbling à Vienne.

488

Les romains abandonnent définitivement leur domination sur l'ancienne province Noricum. Pendant les troubles consécutifs liés à la grande invasion, les vignobles autrichiens sont pour la plupart dévastés.

795

Charlemagne promulgue ses « Capitulaire de Villis », qui contiennent notamment des directives détaillées sur la viticulture, l'entretien des vignes et le droit vinicole. Dans le cadre de la colonisation carolingienne, la viticulture est durablement encouragée dans la partie orientale de l'empire franc : Un cadastre viticole est mis en place, accompagné d'une évaluation et épuration des innombrables cépages.

890 à 955

La viticulture souffre des incursions des Magyars.

Du Xe au XIIe siècle

Les cisterciens ont introduit la culture viticole bourguignonne en Autriche dans le cadre de l'installation de la collégiale Heiligenkreuz et du domaine Freigut Thallern dans la région des Thermes. Sur le Danube, ce sont surtout les évêchés et abbayes bavarois qui ont commencé à cultiver les vallées, par exemple par la culture en terrasses dans la région de Wachau. À l'époque, les abbayes telles que les abbayes bavaroises de Niederaltaich et

Herrieden, les collégiales de Tegernsee et Metten, ainsi que les grandes collégiales de Freising, Passau et Regensburg exploitent également des vignobles, de même que l'archevêché de Salzbourg, qui possède d'ailleurs toujours quelques-uns de ces vignobles historiques.

1170

Lorsque la résidence de la famille Babenberg est déplacée à Vienne, la viticulture de la nouvelle capitale profite également. À présent, les citoyens viennois sont autorisés à acquérir des vignobles, qui occupaient à l'époque une grande surface des circonscriptions intérieures.

1327

L'auberge viticole Seitzerkeller appartenant à la chartreuse de Mauerbach est installée dans la rue Dorotheergasse à Vienne. Par la suite, 60 autres auberges viticoles sont érigées, parfois sur plusieurs étages. Les petites auberges appelées « Trinkstube » servent également les produits de leurs propres vignes.

1359

Rudolf IV. met en place une taxe de 10 % sur les boissons appelée « Ungeld » ; outre cet impôt, les propriétaires terriens réclament des « Bergrechtblösen » et les villes et seigneurs appliquent un droit d'octroi pour l'importation et le transit des vins.

Du XVe au XVIe siècle

La superficie des vignobles atteint son étendue maximale en Autriche : les vignobles s'étirent le long du Danube jusqu'en Haute-Autriche et en Styrie jusqu'au Semmering, mais la viticulture est également très répandue à Salzbourg, en Carinthie, au Tyrol et au Vorarlberg. Les vignes couvraient probablement trois fois plus de surface qu'aujourd'hui.

1524

La reine hongroise Maria accorde aux viticulteurs de Rust le privilège de marquer leurs barriques d'un grand « R », ce qui constitue une première forme d'appellation contrôlée.

1526

À Donnerskirchen, les terres de la famille princière Esterházy fournissent un premier vin de dessert (probablement un vin de sélection obtenu à partir de raisins secs) mentionné dans les documents, appelé « Lutherwein ». Le Prince Paul Esterházy en acquit en 1653 une grande barrique, qui fit le bonheur de gourmets sélectionnés pendant plus de 300 ans. La dernière goutte en fut consommée en 1852.

1582

Maître Johannes Rasch publie son œuvre renommée : « De la culture, de l'entretien et de l'usage des vins ».

XVIIe siècle

Les guerres de religion, le siège de Vienne par les Turcs, les impôts élevés et l'arrivée en force de la bière font beaucoup de tort à la viticulture.

1681

Rust acquiert le titre de ville libre royale grâce à 60 000 pièces d'or et 500 seaux de vin de passerillage.

XVIIIe siècle

Sous le règne de Marie-Thérèse (1740 – 1780) et son fils Joseph II. (1780 – 1790), la viticulture est de nouveau fortement favorisée. Cette époque voit aussi les débuts du traitement scientifique de la viticulture en Autriche.

1784

L'ordonnance circulaire josphine (Josephinische Zirkularverordnung) du 17 août 1784 autorise tout un chacun « de vendre ou de servir à toute époque de l'année les aliments, vins et vins de fruits produits par ses soins, peu importe comment, à quel moment et à quel prix ». Elle est donc à l'origine de l'ordonnance renommée relative aux « Buschenschank » (auberges agricoles) qui a permis à celles-ci de fleurir en Autriche sous les désignations « Heuriger » ou « Buschenschank ».



*L'empereur Joseph II. 1769. Extrait du tableau de Pompeo Batoni.
Source : wikipedia.org*



Vendanges 1833. Tableau de Josef Mössmer. Autriche Huile sur toile. © Imagno/picturedesk.com

1860

Le Baron de Babo fonde l'école de viticulture et d'arboriculture à Klosterneuburg. En 1874, sa gestion passe aux mains de l'État. Depuis 1902, elle porte le titre « Höhere Lehranstalt für Wein- und Obstbau » (École supérieure de viticulture et d'arboriculture). Selon ce modèle, un grand nombre d'institutions similaires voient le jour dans toute la monarchie. L'École supérieure fédérale de viticulture et d'arboriculture de Klosterneuburg est aujourd'hui la plus ancienne école viticole du monde.

XIXe siècle

En 1850 on décèle pour la première fois l'oïdium et en 1878 le Péronospora (mildiou) dans les vignobles autrichiens. L'arrivée du phylloxéra à partir de 1872 sonne le glas de la culture viticole en Autriche.

1890

Ludwig Hermann Goethe prend en charge la gestion du « Landwirtschaftlicher Verein zum Schutze des österreichischen Weinbaus » (association agricole pour la protection de la viticulture autrichienne) et publie son ouvrage innovateur « Historie über den Weinbau in unseren Breiten » (histoire de la viticulture sous nos latitudes), qui documente avec le plus grand soins l'essentiel des origines et cépages de l'époque.

1907

Une première loi viticole entre en vigueur, qui liste notamment les mesures de vinification autorisées et interdit la fabrication de vin artificiel.

1918

Après la déchéance de la Monarchie de Habsbourg, les superficies viticoles diminuent dans le nouveau petit état autrichien de près de 48 000 hectares avant la première guerre mondiale à environ 30 000 hectares dans les années 1930.

1922

Le professeur Friedrich Zweigelt, qui deviendra plus tard le directeur de l'école supérieure de viticulture et arboriculture « Höhere Bundeslehr- und Bundesversuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau » à Klosterneuburg en Basse-Autriche, croise les cépages St. Laurent et Blaufränkisch pour créer ainsi le nouveau cépage « Blauer Zweigelt » (Rotburger), qui est actuellement le plus répandu en Autriche.

1936

Une nouvelle loi régissant la viticulture et interdisant la création de nouveaux vignobles et la plantation de producteurs directs est considérée comme un exemple typique des fortes tendances protectionnistes de la politique agricole de la Première République autrichienne.

1950

Le pionnier de la viticulture Lenz Moser de Rohrendorf publie son ouvrage fondamental « Weinbau einmal anders » (La viticulture autrement), qui met au défi les méthodes traditionnelles de la viticulture. L'introduction de la culture dite haute permet la mécanisation et la rationalisation de la viticulture, favorisant ainsi une forte augmentation des quantités. Jusqu'à la fin des années 1950, ce type de culture des pieds de vigne s'établit définitivement dans nos régions. Dans les années 1980, plus de 90 pour-cent des surfaces viticoles correspondent à ce type.

1985

La chute cyclique des prix pour les vins en barrique et la dénatura-tion des vins avec le diéthylèneglycol sont à l'origine du « Scandale des vins » en Autriche. Les exportations deviennent quasiment nulles. Suite à cela, une nouvelle loi plus stricte est introduite pour le vin, qui exige notamment le contrôle intégral des stocks de vin.

1986

La société « Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft » (société de prestations de marketing des vins autrichienne) est créée pour promouvoir de manière ciblée l'image et les ventes des vins autrichiens.

1991

La « Weinakademie Österreich » (académie autrichienne des vins) voit le jour et devient un centre de formation réputé offrant un grand nombre de programmes de formation en allemand et anglais. Grâce à 750 séminaires et plus de 15 000 participants jusqu'en 2014, elle est dorénavant le plus important centre de formation viticole germanophone.

1995

Après son intégration dans l'Union Européenne, l'Autriche adopte la législation viticole de la communauté.

2000 à 2008

Des mesures politico-structurelles subventionnées par l'UE sont introduites et concernent tant la promotion des exploitations viticoles que l'abandon et la transformation des superficies de vignobles.

2001

Des Comités Viticoles Régionaux sont mis en place, composés des principaux représentants de l'économie viticole des régions respectives. Leur objectif principal est l'amélioration de la coordination des ventes (par ex. par des contrats types pour les contrats d'exploitation, des mesures de qualification), l'élaboration de styles de vins typiques pour les régions et la collaboration étroite avec la société Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) pour la commercialisation et le positionnement de la région viticole. Les activités des Comités Viticoles Régionaux sont surveillées et coordonnées par le Comité Viticole National.

2001

Une nouvelle loi permet d'établir des vins typiques d'une région, définis par le Comité Viticole Régional, en ajoutant la désignation supplémentaire DAC (« Districtus Austriae Controllatus ») au nom de la région viticole. Seuls ces vins identifiés par un numéro de contrôle gouvernemental et objet d'un contrôle supplémentaire de leur caractère typique sont autorisés à porter sur leur étiquette l'origine de la région viticole spécifique (par ex. « Weinviertel »). Tous les autres vins sont commercialisés sous l'appellation de la région viticole principale (par ex. « Basse-Autriche »).

2002

« The London Tasting » – lors d'une dégustation historique « à l'aveugle » de vins « Grüner Veltliner » et Chardonnay organisée à Londres par Jancis Robinson MW et Tim Atkin MW, les quatre premières places sont remportées par des Grüner Veltliner et des Chardonnay locaux. Parmi les 10 meilleurs vins figurent aussi trois autres vins autrichiens. Ces vins internationaux haut de gamme proviennent notamment de domaines viticoles tels que Ramonet, Louis Latour, Jadot (Bourgogne), Gaja (Italie), Mondavi (Californie) et Penfolds (Australie). D'autres dégustations organisées à Vienne, Tokyo et Singapour fournissent des résultats similaires.

2003

Le « Weinviertel » DAC (premier millésime 2002) est le premier vin d'appellation typique régional à être lancé sur le marché. C'est un vin sec, typique, du cépage Grüner Veltliner.

2006

Le premier vin d'appellation typique rouge (millésime 2005) présente un profil gustatif typique et provient de la région Mittelburgenland. Pour la première fois, un vin DAC est proposé en deux variantes, Klassik et Reserve.

2007 à 2009

Avec le millésime 2006, le second vin d'appellation blanc est lancé sur le marché : le « Traisental » DAC. Comme pour les vins d'appellation « Kremstal » DAC et « Kamptal » DAC, introduits respectivement en millésimes 2007 et 2008, les cépages Grüner Veltliner et Riesling sont disponibles avec les variantes Klassik et Reserve. À partir du millésime 2009, le « Weinviertel » DAC est également proposé en Reserve.

2010

À partir du 1er septembre 2010, deux vins d'appellation supplémentaires du Burgenland peuvent être commercialisés : les « Leithaberg » DAC (blanc à partir du millésime 2009 et rouge à partir du millésime 2008) et « Eisenberg » DAC (cépage Blaufränkisch, Klassik à partir du millésime 2009, Reserve à partir du millésime 2008).

2012

Avec l'introduction de la nouvelle appellation « Neusiedlersee » DAC la stratégie d'appellation du Burgenland se termine et comporte à présent quatre régions d'appellation DAC. Elle concerne surtout le cépage rouge le plus connu d'Autriche, le Zweigelt (Klassik et Reserve à partir du millésime 2011).

2013

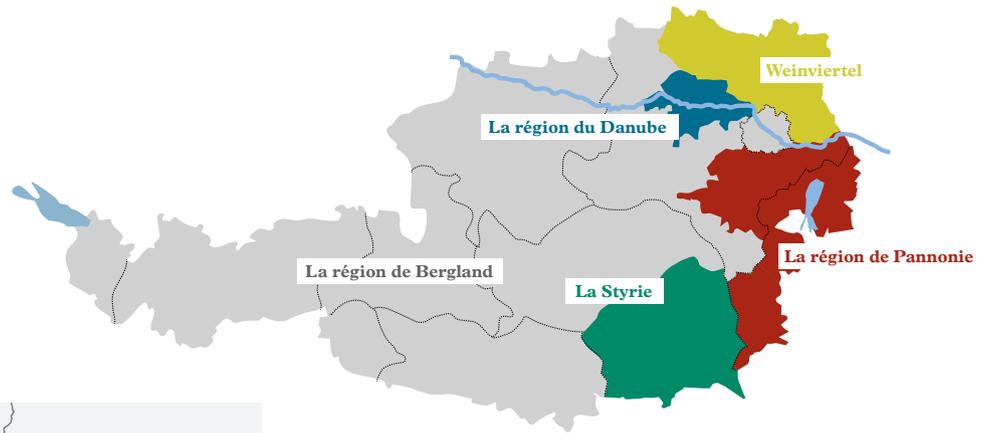
Le « Wiener Gemischte Satz » devient la neuvième appellation DAC d'Autriche à partir du millésime 2013.

2016

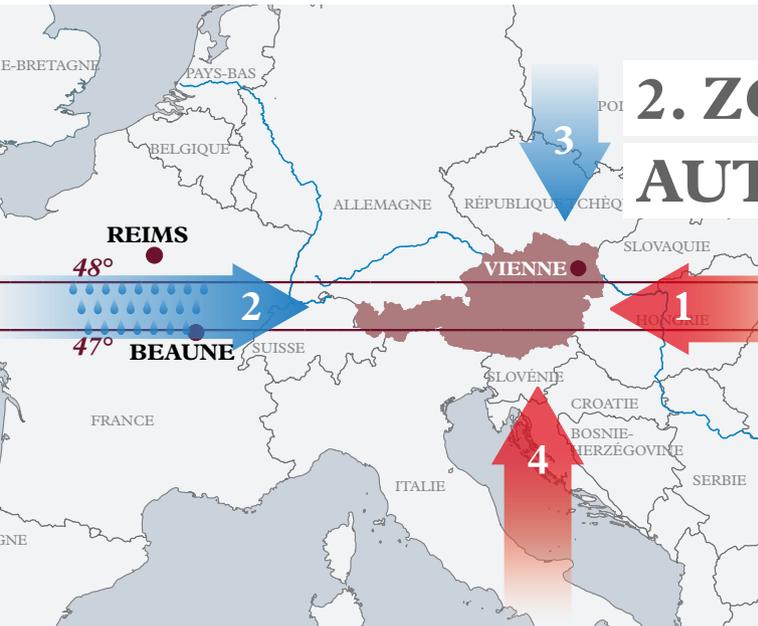
Introduction de la pyramide de qualité à trois niveaux pour le vin mousseux « Österreichischer Sekt g.U. » (Klassik, Reserve et Große Reserve).

2017

Le « Schilcherland » DAC devient la dixième appellation DAC d'Autriche.



2. ZONES CLIMATIQUES AUTRICHE



- 1) Climat pannonien continental
- 2) Climat tempéré atlantique
- 3) Air frais provenant du nord
- 4) Climat Illyrien méditerranéen

Malgré la diversité des vins autrichiens, ils possèdent tous une caractéristique commune, qui distingue clairement les vins autrichiens de l'offre internationale : La fraîcheur aromatique malgré leur maturité physiologique parfaite. Nulle part ailleurs, les vins denses ont un goût aussi léger, nulle part ailleurs, les vins frais sont si compacts.

Naturellement, les différences régionales sont néanmoins importantes et découlent, d'une part, des divers types de sols et, d'autre part, des conditions microclimatiques variées. Globalement, la situation climatique permet de définir quatre grandes entités (la région du Danube, le Weinviertel, la région de Pannonie et la Styrie) que reflètent les caractères de base des vins. Trois de ces entités ont leur point d'intersection à Vienne.

La région du Danube

De la Wachau à l'ouest à Vienne, les Grüner Veltliner et Riesling de grande densité dominent. Ils sont marqués par les flux de masses d'air chauds pannoniens qui s'écoulent le long du Wagram jusque dans les vallées des affluents du Danube (Straßertal, Kamptal, Kremstal, Traisental ...) pour pénétrer finalement comme dans un entonnoir dans l'étroite vallée de Wachau, que le Danube a creusée profondément dans la roche primaire du massif de Bohême au fil des millénaires. Les arômes particuliers des vins du Danube sont le résultat des importantes différences de température entre le jour et la nuit, qui découlent des entrées nocturnes de masses d'air froides par le nord pendant les mois de septembre très ensoleillés. Le charme des vins du Danube provient de la combinaison de cette fraîcheur aromatique avec une maturité physiologique élevée due au cycle de végétation long, puisque les récoltes peuvent durer jusqu'au mois de novembre. L'arôme de pêches et de groseilles à maquereaux du Riesling, le parfum de noix vertes du vin de garde qu'est le Neuburger, l'arôme intensif de raisins du muscat blanc à petits grains, les notes florales légères et fraîches du Pinot Blanc ou le goût de miel du Roter Veltliner sont dus à ces conditions naturelles. Parallèlement à l'augmentation de l'épaisseur de la couche de lœss, la texture des vins devient légèrement plus « crémeuse » de Krems vers l'ouest, tout en gardant leur fraîcheur. Cette évolution est particulièrement nette chez le Grüner Veltliner. De plus en plus souvent, la vallée du Danube réussit à produire des vins rouges fruités et élégants. Les vins du Danube présentent ainsi des différences de terroirs marquées, que les viticulteurs élaborent progressivement en crus typiques.

Le Weinviertel

En tant que zone viticole la plus septentrionale, le Weinviertel est la région du Grüner Veltliner « poivré ». Grâce à sa taille et ses limites clairement définies – Manhartsberg à l'ouest, le Danube au sud et la frontière nationale à l'est et au nord – le Weinviertel constitue un espace global spécifique malgré toutes les différences microclimatiques et géologiques. Le caractère typique homogène du Grüner Veltliner classique du Weinviertel a été prouvé dernièrement par une étude scientifique. Il paraît évident que ce fut le « Weinviertel » – le Grüner Veltliner classique poivré – qui a été le premier vin d'origine d'Autriche à être consacré par le nouveau système DAC.

Par rapport aux Veltliner du Danube, le « Weinviertel » possède des arômes un peu plus rustiques et prononcés, qui en font un complément si parfait pour la cuisine traditionnelle. Dans certains crus sélectionnés du Weinviertel, les Grüner Veltliner de qualité « Reserve » atteignent une concentration et finesse comparable à celles des vins du Danube. Le climat du Weinviertel n'est pas seulement favorable au Grüner Veltliner, il s'exprime aussi dans une grande diversité de cépages, notamment des Welschriesling, Pinots Blancs ou Riesling frais. Depuis toujours, certains îlots très favorables aux vins rouges sont également connus, par ex. Haugsdorf.

La région de Pannonie

Au sud-est de la capitale du pays, l'influence quasi illimitée du climat pannonien chaud marque le caractère des vins. Le corps plus rond que dans l'ensemble des autres régions constitue la caractéristique commune des vins de Carnuntum, de la région des Thermes et de Burgenland. Cette grande région est aussi le haut lieu des vins rouges d'Autriche. Le Zweigelt corsé domine de Carnuntum à Seewinkel. Le Sankt Laurent soyeux se distingue dans le Steinfeld de la région des Thermes comme un cépage idéal avec un nez typique de la Weichsel. Le Mittelburgenland s'est avéré être le centre de compétences pour le Blaufränkisch et constitue une zone DAC distincte. Sur les sols en partie argileux, le cépage développe un bouquet de fruits des bois unique en son genre, qui fait déjà ressortir un soupçon de fraîcheur styrienne du côté de Eisenberg dans le sud. Un tout autre type de Blaufränkisch minéral et riche en tannin est cultivé dans les collines à l'ouest du lac de Neusiedl jusqu'au mont Spitzerberg près de Carnuntum.

Dans les vignobles plus frais et calcaires de Leithaberg proviennent surtout des grands Pinots blancs et Chardonnays avec des bouquets complexes raffinés. Sur les pentes du Wienerwald autour de Gumpoldskirchen; la compétence traditionnelle des vins blancs s'épanouit de nouveau avec les cépages spéciaux autochtones Zierfandler et Rotgipfler. L'humidité ambiante importante du Seewinkel avec ses innombrables plans d'eau salins temporaires favorise la formation de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) et donc la production de vins de qualité Prädikatswein de classe mondiale jusqu'à des vins « Trockenbeerenauslese » fortement concentrés. Des grands vins doux sont aussi produits sur l'autre rive du lac, notamment le « Ruster Ausbruch » historique qui fait la réputation de cette zone.

La Styrie

La Styrie possède une identité culinaire toute particulière, manifestée par ses vins. Dans ce paysage vallonné idyllique, la fraîcheur typiquement autrichienne atteint son zénith. Nulle part ailleurs dans le monde, les vins possèdent une telle précision légère et brillante aromatique et un tel piquant rustique. Le lien entre la zone entre Hartberg à l'est et Deutschlandsberg à l'ouest est établi par le simple Welschriesling avec son parfum de pommes fraîches et un soupçon d'épices. Ce nez « styrien » se renforce chez le muscat blanc à petits grains à un goût de raisins incomparable qui se conserve souvent – et peu nombreux sont ceux qui le savent – pendant de nombreuses années.

En Styrie, le traminer est également considéré comme un secret d'initié, surtout dans le pays des volcans autour du village de Klöch. Le Pinot Blanc et le Chardonnay, connu ici sous la dénomination « Morillon », mais aussi le Pinot Gris un peu plus corsé, s'ajoutent à la gamme des cépages styriens. Ces derniers temps, les viticulteurs styriens misent toutefois entièrement sur le Sauvignon Blanc, qui atteint une dimension de style toute particulière, surtout dans les situations calcaires en altitude sur les hauts des collines styriennes pentues. Parmi la famille des vins styriens figure aussi le « Schilcher » produit à partir du cépage « Blauer Wildbacher ». Ce rosé racé provenant de l'ouest de la zone viticole styrienne est un vin de terroir par excellence grâce à ses caractéristiques spécifiques élevées avec soin.

La région de Bergland

Bien que la viticulture autrichienne se concentre sur les deux régions viticoles importantes du Weinland (avec la région du Danube, le Weinviertel et la région de Pannonie) et le Steirerland (les zones viticoles de la Styrie), la région viticole de Bergland (Carinthie, Haute-Autriche, Salzburg, Tyrol et Vorarlberg) comporte également un certain nombre de vignobles. Les vins sont marqués par le climat atlantique et la proximité des Alpes.

Le climat naturellement un peu plus frais en moyenne limite les surfaces viticoles disponibles à certaines situations particulièrement adaptées telles que les coteaux sud protégés ou des îlots thermiques à microclimat spécifique, dont la toponymie (science des noms de lieux) rappelle que leur exploitation viticole remonte à de nombreux siècles. Aujourd'hui, la viticulture y est moins répandue que par exemple pendant le Moyen Âge, même si de nombreux noms de communes, lieux-dits et parcelles indiquent une exploitation viticole disparue depuis longtemps.

Dans le cadre du réchauffement climatique actuel, la viticulture reprend de l'ampleur dans cette région de Bergland, notamment dans la zone viticole de Carinthie. Le climat alpin plus frais de la région Bergland favorise les cépages traditionnellement précoces tels que les Chardonnay, Müller-Thurgau, Frühroter Veltliner, Bouvier, Muskat Ottonel, Pinot Gris, Blauer Portugieser ou Blauburger. Toutefois, l'évolution de climat permet de cultiver dans les situations chaudes aussi des Qualitätswein de variantes un peu plus tardives telles que les Grüner Veltliner, Riesling (par ex. dans le style de la Moselle avec un peu de sucre résiduel), Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Traminer, Pinot blanc, Pinot Noir, Zweigelt ou Rösler.





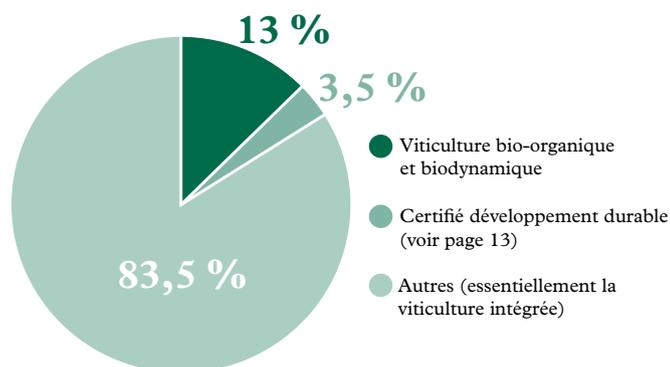
3. DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES VIGNOBLES AUTRICHIENS

Dans l'agriculture, le développement durable est une considération importante depuis de nombreuses années. L'utilisation de produits phytosanitaires, d'engrais divers, mais aussi l'emploi de machines, et donc une importante consommation d'énergie et d'eau, font de la viticulture une forme d'agriculture très intensive. L'objectif d'une viticulture durable est de ménager autant que possible les ressources et de produire en minimisant la pollution. Dans le cadre d'une considération holistique, la viticulture durable inclut aussi les chaînes de transformation et de commercialisation, ainsi que les consommateurs.

De la fin de la seconde guerre mondiale jusqu'à la fin des années 1970, le domaine alimentaire faisait face à un certain besoin de rattrapage. À cette époque, la mécanisation de l'agriculture ainsi que l'emploi de nouveaux produits phytosanitaires ont été favorisés. Ce développement a conduit à une augmentation et une consolidation de la production, ce qui a généré des besoins supplémentaires en engrais. En raison de l'utilisation exagérée de matériels techniques et de produits chimiques, ainsi que de l'important manque de connaissances au sujet de leurs effets secondaires, de nombreuses erreurs ont été faites. Ce n'est que dans le cadre d'une prise de conscience généralisée que l'écologie s'est progressivement installée, notamment par la mise en œuvre de méthodes de production respectueuses des insectes utiles et de l'environnement, par ex. :

- la viticulture « intégrée »
- la viticulture « bio-organique »
- la viticulture « biodynamique »

Répartition des méthodes de production en pourcentage par superficies viticoles autrichiennes



Successivement, des modes de production plus favorables au développement durable se sont imposés dans les vignobles. Ces méthodes sont développées davantage continuellement. Déjà 13 % des surfaces viticoles autrichiennes sont exploitées par des méthodes biologiques, ce qui confère à l'Autriche un rôle de précurseur mondial dans ce domaine. 3,5 % supplémentaires des surfaces viticoles sont exploitées sous certificat de développement durable, les 83,5 % restants en majeure partie selon les prescriptions de la viticulture intégrée.

LA VITICULTURE INTÉGRÉE

La viticulture intégrée est une méthode pour la production économique et de grande qualité de raisins, vins et autres produits de la vigne. La protection de la santé humaine, ainsi que le respect des bases de production et de l'environnement sont essentiels. Grâce à l'analyse holistique du système écologique agricole des vignobles, toutes les mesures d'entretien sont intégrées aux considérations. Trois quarts de la surface viticole autrichienne sont cultivés selon les principes de la production intégrée. La « production intégrée » est issue de la « protection phytosanitaire intégrée ». Dans les années 1980, l'utilisation croissante de produits phytosanitaires a généré de plus en plus de problèmes. À l'aide de méthodes scientifiques exactes, les effets secondaires des produits phytosanitaires sur l'écosystème ont été analysés, puis évalués en fonction de leur nocivité pour les insectes utiles. Les produits et préparations nocives pour les insectes utiles et l'environnement, qui peuvent nuire également à l'utilisateur, c'est-à-dire à la personne qui l'applique dans les vignobles, font l'objet d'une restriction d'utilisation (au-delà de leur homologation) ou d'une interdiction. Le sol doit être végétalisé ou recouvert de matières organiques pendant l'année, comme dans le cas des autres méthodes de production.

Les herbicides autorisés pour l'entretien des sols ne doivent être appliqués qu'en forme de bandes sous la rangée de ceps. La sélection ciblée d'herbicides modernes permet de beaucoup moins polluer les sols qu'avec les herbicides anciens interdits aujourd'hui. Pour la lutte contre les maladies et les nuisibles, seuls les produits phytosanitaires homologués pour la « production intégrée » sont autorisés. Tous les adjuvants pour plantes (produits stimulateurs des défenses naturelles des plantes) autorisés pour les méthodes de production biologiques peuvent être employés également. La combinaison judicieuse de l'emploi d'adjuvants pour plantes et de l'application de produits phytosanitaires qu'à partir du dépassement d'un certain seuil de dommages permet aussi de réduire les émissions de CO₂ en limitant les passages des engins agricoles.



Logo BIO de l'Union Européenne

VITICULTURE BIO-ORGANIQUE

Désigné aussi par le terme « viticulture biologique ». La différence décisive par rapport à la « production intégrée » est l'absence d'utilisation d'engrais chimiques synthétiques à l'azote ou d'engrais aux phosphates très solubles, de produits phytosanitaires chimiques synthétiques et d'herbicides chimiques pour l'entretien des sols. En matière de protection des plantes, il est fait appel de préférence à des adjuvants pour plantes (stimulateurs des défenses naturelles des plantes¹), mais aussi des produits phytosanitaires homologués explicitement pour la production biologique. Parmi ceux-ci, les préparations à base de cuivre et de soufre occupent une place prédominante dans la lutte contre le mildiou de la vigne et l'oïdium. La production de vins est soumise à la « législation relative aux vins » et les produits listés dans le « Code » pour le traitement des raisins issus d'une production biologique. L'ajout de levure pure est autorisé. Depuis la récolte 2012, des teneurs en SO₂ réduites s'appliquent aux vins issus de la viticulture biologique. Le produit obtenu avec cette méthode de culture porte la dénomination « Vin de raisins issus de la culture biologique et écologique », puisque la réglementation de culture ne s'applique qu'à la production des raisins. Depuis la récolte 2012, l'indication « Vin biologique » ou « Vin écologique » est autorisée. L'utilisation du logo BIO de l'Union Européenne avec le numéro de code de l'organisme de certification est obligatoire. Le contrôle par des organismes de contrôle agréés en Autriche garantit que les directives de l'ordonnance de l'Union Européenne et des groupements biologiques sont respectées. L'interdiction des herbicides et de certains produits phytosanitaires alliée à l'utilisation d'adjuvants pour plantes et un travail du sol mécanique dans la rangée de ceps génèrent des coûts et un temps de travail supplémentaires pour l'entretien des sols et les mesures de protection des plantes. Cet engagement fournit une contribution essentielle à l'amélioration de la biodiversité dans le système écologique des vignobles.

¹ Les stimulateurs des défenses naturelles des plantes sont des substances destinées exclusivement à augmenter la résistance des plantes contre les organismes nocifs et à protéger les plantes contre les agressions non parasitaires. C'est-à-dire qu'elles ne doivent pas avoir d'effet protecteur direct contre les maladies et insectes nuisibles. Si le produit présente de telles propriétés, il s'agit d'un produit phytosanitaire soumis à obligation d'homologation. Les stimulateurs des défenses naturelles des plantes sont généralement des produits sans agents chimiques synthétiques, mais d'origine naturelle. Aucune preuve d'efficacité n'est exigée par la législation.

² L'efficacité des préparations indiquées n'est pas prouvée scientifiquement.

³ Les effets de certaines constellations planétaires sur les travaux d'entretien dans les vignobles et chais ne sont pas prouvés scientifiquement.

VITICULTURE BIODYNAMIQUE

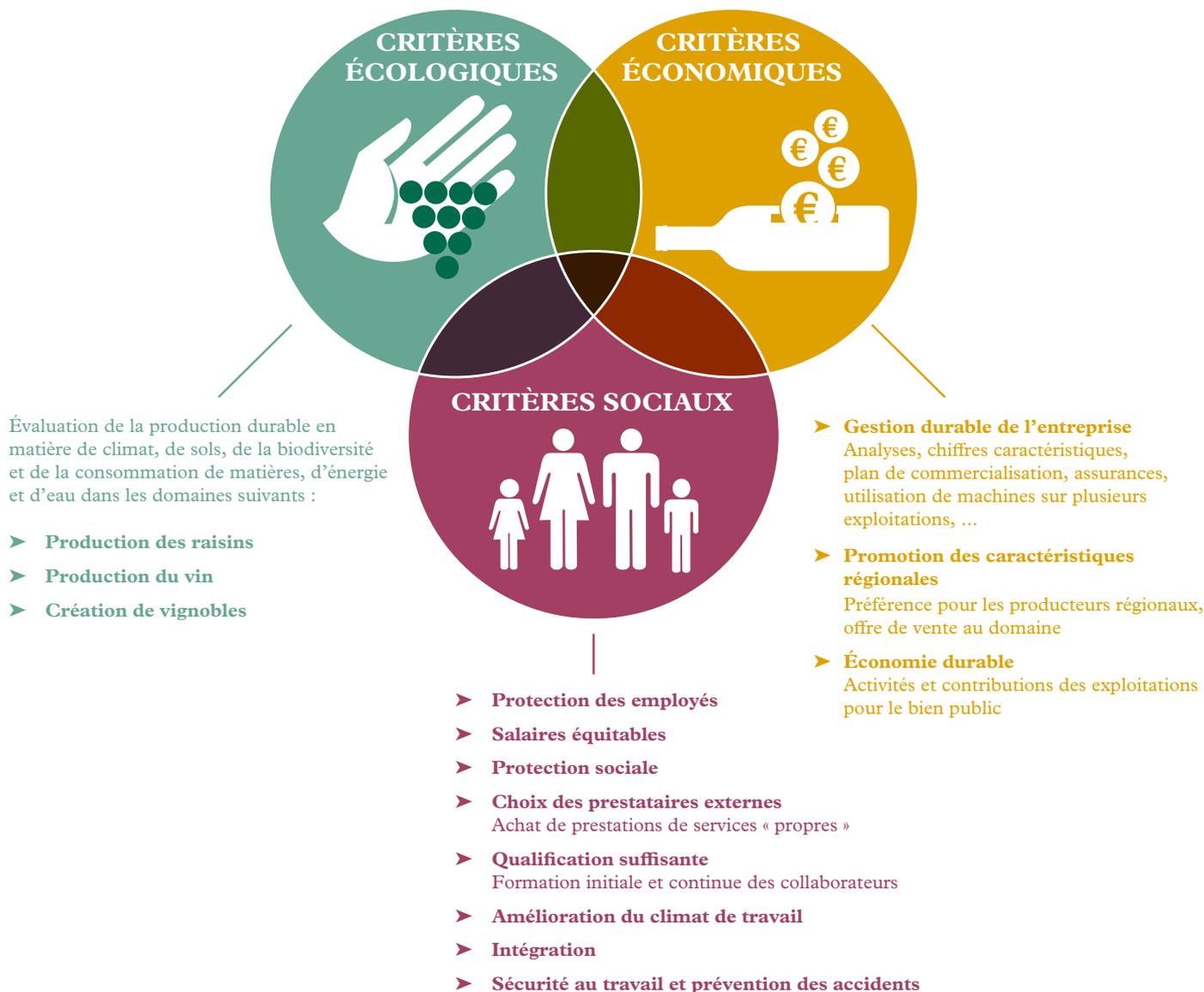
La viticulture biodynamique va au-delà de la méthode de production bio-organique. L'exploitation biodynamique d'un domaine repose sur les principes de Rudolf Steiner.

Une analyse holistique de l'exploitation (humain, animal, végétal) et des circuits fermés par une séquence de cultures et un élevage diversifiés sont l'objectif de cette méthode de production, qui est très difficile à réaliser dans la viticulture. Outre les stimulateurs des défenses naturelles des plantes utilisés dans la viticulture bio-organique, des préparations à effets spécifiques supplémentaires tels que des préparations à base de silice de cornes et fumier de cornes², ainsi que différents extraits végétaux sont utilisés en complément. La considération holistique inclut également des effets cosmiques tels que ceux des phases lunaires sur les organismes. Le travail du sol, le semis et le travail de chais doivent être réalisés en tenant compte des constellations planétaires³, dans la mesure où la structure de l'exploitation et les conditions météorologiques le permettent. Comme dans la viticulture bio-organique, les engrais chimiques synthétiques très solubles et herbicides sont interdits. Si des analyses de sols sont disponibles, des engrais minéraux peuvent être utilisés. Le sol doit être végétalisé et doit être amendé régulièrement avec des engrais organiques. Malheureusement, la mise à disposition d'engrais organiques n'est pas évidente dans les exploitations viticoles. Si les engrais organiques sont approvisionnés de l'extérieur, ils doivent provenir d'une exploitation biodynamique.

Les exploitations biodynamiques garantissent l'absence d'organismes génétiquement modifiés dans tous les produits utilisés sur l'exploitation.



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE CERTIFIÉ



Depuis de nombreuses années, le développement durable est une considération importante de l'agriculture et de plus en plus aussi dans la viticulture. Compte tenu de ces circonstances, le groupe viticole autrichien « Österreichischer Weinbauverband » a développé dans le cadre d'un projet pluriannuel un outil en ligne pour quantifier les modes opératoires durables du secteur viticole national.

Cet outil permet aux viticulteurs autrichiens de réaliser une auto-évaluation. Depuis le printemps 2015, une nouvelle étape leur permet de demander l'attribution d'un certificat de développement durable. Si elles le souhaitent, les entreprises certifiées peuvent alors indiquer sur l'étiquette la mention « Zertifiziert Nachhaltig Austria », c'est-à-dire « Certifié Développement durable en Autriche ».

Le développement durable – une nécessité pour la viticulture nationale

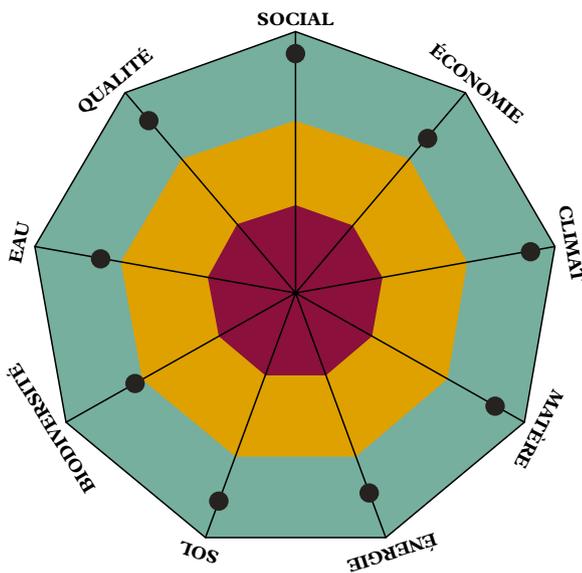
En raison des produits phytosanitaires et engrais utilisés, de l'énergie et de l'eau nécessaire, ainsi que des transports souvent indispensables, la viticulture est une forme très intensive de l'agriculture. De plus, la viticulture est sensible aux conditions météorologiques exceptionnelles telles que les périodes de sécheresse ou de pluie prolongées, qui sont renforcés par le changement climatique. Il en découle certaines questions telles que : « Comment la viticulture peut-elle s'adapter au changement des conditions climatiques ? » ou « Quels sont les enjeux écologiques, économiques et sociaux d'une viticulture durable produisant des vins de grande qualité ? Quelles sont les mesures nécessaires à cet effet ? »

Outil en ligne pour l'auto-évaluation du développement durable

Sur la base et en réponse à des projets climatiques antérieurs, le groupement viticole autrichien « Österreichischer Weinbauverband » a initié le développement d'un système de certification pour les vins produits dans le respect du développement durable, que les viticulteurs peuvent utiliser de manière autonome. En collaboration avec des experts, des objectifs de qualité ont été définis en plusieurs paliers et pour différents processus (production du raisin, production du vin, installation de vignobles, considérations sociales et économiques), ainsi que des mesures élaborées pour leur implémentation durable. Le résultat du développement sur un certain nombre d'années a été présenté pour la première fois lors de la journée fédérale du vin le 24 juin 2014.

La responsabilité personnelle comme base de la certification

Dans le programme disponible en ligne, les viticulteurs saisissent les chiffres caractéristiques de leur exploitation et obtiennent alors une analyse de leur production durable sous forme d'un diagramme



(voir la figure ci-dessous). Les entrées pour les différents domaines concernés en fonction des exploitations (production du raisin, production du vin, installation de vignobles) sont évaluées automatiquement selon un code spécifique. C'est-à-dire qu'une pondération moindre sera accordée aux mesures dont la contribution au développement durable est limitée, tandis que par ex. le passage du verre de bouteilles au verre léger constitue une étape importante.

Lorsque tous les points sont complétés, le résultat s'affiche sous forme d'un diagramme. Le point noir correspond à la valeur actuelle dans cette catégorie. Plus le point est situé à l'extérieur, plus l'exploitation est durable dans cette entreprise. La zone rouge indique un potentiel d'amélioration important, la zone verte un développement durable supérieur à la moyenne. Le système ne fournit donc pas de chiffres concrets, mais une valeur de référence relative. Cela permet aux viticulteurs de constater si oui ou non ils se rapprochent d'une économie d'exploitation optimale et quelles sont les améliorations pouvant être obtenues par diverses mesures. Pour l'évaluation de ces mesures quant à leur effet durable, les critères suivants sont appliqués : neutralité climatique, emploi d'eau, consommation d'énergie, utilisation des moyens d'exploitation (matériels), fertilité des sols, biodiversité, engagement élevé en matière de qualité, aspects sociaux, rentabilité économique.

Variantes du logo pour l'utilisation sur les étiquettes des bouteilles

	Allemand	Anglais
Variante 1		
Variante 2	<p>NACHHALTIG AUSTRIA.AT ZERTIFIZIERT 1234567</p>	<p>SUSTAINABLE AUSTRIA.COM CERTIFIED 1234567</p>



THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



Nestled between the continental warmth and cool northern currents, Austrian wines flourish in the heart of Europe. These ideal climatic conditions foster the growth of noble and elegant

wines with EU-protected designation of origin. You can always spot them by the red-white-red capsule tops and the official quality wine check number on the label. austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*



4. LA STRUCTURE DE LA FILIÈRE VITI-VINICOLE AUTRICHIENNE

En Autriche, la superficie viticole exploitée actuellement est de **46 500 hectares**. Cette surface est exploitée pour l'instant par 14 000 viticulteurs (nombre de déclarations de récolte), parmi lesquels figurent seulement

Au cours des 25 dernières années, le monde viticole a connu une évolution notable vers des structures viticoles de plus grande envergure au détriment des petites entreprises (en 1988, le nombre de viticulteurs était encore de 45 000). Néanmoins, la comparaison avec l'Australie démontre toujours à quel point la filière viti-vinicole autrichienne possède une structure morcelée. La surface viticole australienne est passée de 59 000 hectares à 164 000 hectares au cours des 25 dernières années. S'y ajoute également le rendement à l'hectare beaucoup plus élevé qu'en Autriche. Néanmoins, l'Autriche possède par rapport à l'Australie plus du double d'entreprises viticoles qui mettent en bouteille à l'exploitation.

La surface viticole plantée actuellement de 46 515 hectares est encore bien en-deçà de la superficie possible de 60 000 hectares.

D'une part, le nombre d'exploitations diminue clairement, ce qui est dû essentiellement à la réduction du nombre de viticulteurs exploitant des superficies de moins d'un hectare. D'autre part, l'importance moyenne des exploitations a considérablement augmenté (à 3,22 hectares), ce qui est attribuable aux entreprises exploitant plus de 5 hectares.

Il s'agit donc d'un décalage notable vers des structures d'exploitations plus grandes au détriment des petites exploitations. Cela découle naturellement aussi du mode d'exploitation. Plus les entreprises viticoles sont grandes, plus la part des entreprises à temps plein est importante.

Autriche
46 500 ha

4 200
Exploitations procédant
à la mise en bouteilles

Australie
164 000 ha

Env. 2 000
Exploitations procédant
à la mise en bouteilles



Capacités de production des exploitations

Le nombre d'exploitations procédant à la mise en bouteille de Qualitätswein est d'env. 4 200. Le nombre d'exploitations performantes produisant plus de 30 000 litres est de plus de 1 500. Elles constituent le fer de lance de la filière viti-vinicole autrichienne et collaborent étroitement avec l'ÖWM.

Une comparaison des ventes de vin des entreprises soumises à obligation de déclaration dans les années 2009 et 2016 démontre – outre les éventuelles influences des millésimes – que le nombre d'exploitations économiquement significatives commercialisant plus de 30 000 litres augmente, tandis que le nombre total de viticulteurs continue à diminuer. C'est in indice clair de l'évolution

	Exploitations 2009	Exploitations 2010	Exploitations 2012	Exploitations 2014	Exploitations 2016	Exploitations 2009–2016 +/-
Plus d'1 million de litres	19	17	18	17	18	-1
500 001 - 1 million de litres	18	29	32	33	31	13
100 001 - 500 000 litres	159	321	311	325	300	141
50 001 - 100 000 litres	340	630	546	578	519	179
30 001 - 50 000 litres	440	685	694	658	660	220
10 001 - 30 000 litres	1 653	1 915	1 959	1 788	1 604	-49
5 001 - 10 000 litres	3 852	1 291	1 294	1 148	1 052	-2 724

Source : Inspection Fédérale Viticole

Nombre d'exploitations procédant à la mise en bouteilles par litres de vin en bouteilles vendu, tous les niveaux de qualité, comparaison entre 2009 et 2016 (Déclarations des stocks 2009 et 2016 ; Chiffres de vente des exploitations soumises à obligation de déclaration)

5. LA LOI AUTRICHIENNE RELATIVE AU VIN DANS LE CADRE DU DROIT SUR LE VIN DE L'UNION EUROPÉENNE

La loi autrichienne relative au vin est intégrée dans la structure échelonnée de la réglementation relative à la production et à la commercialisation des vins de l'Union Européenne. La première place du droit sur le vin de l'Union Européenne est occupée par la « Réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne », une ordonnance du Conseil des Ministres de l'Agriculture européens (elle n'a été nouvellement promulguée qu'en avril 2008). Cette « Réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne » a été intégrée en 2009 dans la « Réglementation harmonisée des marchés ». Cette réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne définit pour tous les états membres de l'Union Européenne les bases obligatoires de la réglementation relative à la production et à la commercialisation des vins, par ex. le système des droits de plantation, les fonds de subvention et interventions sur le marché (distillations, arrachage, etc.), les procédés œnologiques autorisés, la protection des appellations d'origine ou le droit relatif à la dénomination des vins. Les lois nationales relatives au vin des états membres – comme justement aussi la loi autrichienne relative au vin de 2009 – constituent un « pont » entre les règles générales de la réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne et les conditions spécifiques applicables à chaque pays, notamment dans le domaine des Qualitätswein et du contrôle des vins.

La loi autrichienne relative au vin de 2009 contient en complément aux règles respectives de la réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne des dispositions au sujet des thèmes suivants :

- Production et traitement œnologique correct du vin (enrichissement, désacidification, édulcoration, coupage, etc.)
- Définitions et dispositions légales relatives aux différents niveaux de qualité (vin, vin avec indication du cépage ou du millésime, Landwein et Qualitätswein y compris les vins de qualité supérieure de type « Prädikatswein »)
- Origines et dénominations traditionnelles pouvant être utilisées
- Réglementations relatives au contrôle du secteur viti-vinicole (déclaration de récolte, déclaration de stock, répertoire des surfaces viticoles, cadastre viticole, banderoles, tenue du registre de cave, définition des compétences et organisation de l'Inspection Fédérale de Viticulture)
- Vin de fruits (Définitions et réglementations pour la production)
- Dispositions administratives (par ex. les dispositions pénales, les règles de promotion de la filière viti-vinicole)

Dans de très nombreux domaines, ces règles sont complétées et spécifiées par des ordonnances d'implémentation supplémentaires du Ministre de l'Agriculture, par ex. l'ordonnance de dénomination de la loi relative au vin, l'ordonnance pour la définition des cépages pour la production de Qualitätswein ou l'ordonnance pour la mise en place d'organisations de secteurs (elle constitue la base pour les vins DAC, voir la suite du texte ou sur www.lebensministerium.at).



Les niveaux de qualité autrichiens

Une caractéristique très importante (même si ce n'est pas la seule) pour différencier les divers niveaux de qualité et la teneur en sucre naturelle des raisins à la récolte. Cette teneur naturelle en sucre est désignée par le terme « densité du moût » des raisins ou du moût non fermenté. En Autriche, la densité du moût est indiquée en degrés du mustimètre de Klosterneuburg (« Degrés Klosterneuburger Mostwaage » – °KMW). En Allemagne, elle est indiquée en degrés Öchsle. Sur le plan international, la dénomination de « titre alcoométrique potentiel » est également utilisée couramment (combien d'alcool peut être obtenu par la fermentation intégrale du sucre naturellement présent ?). Pour les vins, Landwein et Qualitätswein simples (à l'exception des vins de qualité du type Kabinettwein ou Prädikatswein), la teneur en sucre naturelle du moût peut être complétée par l'ajout de sucre de betteraves (saccharose) ou de concentré de moût de raisin ou de concentré de moût de raisin rectifié – ce procédé est désigné par les termes d'enrichissement ou de chaptalisation du moût.

Les administrations compétentes pour le contrôle de tous les vins sont l'Inspection Fédérale de Viticulture ainsi que l'Office Fédéral de Viticulture à Eisenstadt et l'École Supérieure Fédérale et l'Office Fédéral de Viticulture et d'Arboriculture à Klosterneuburg.

Le **mustimètre de Klosterneuburg** a été développé en 1896 par le Baron de Babo (à cette époque Directeur de l'École de Viticulture de Klosterneuburg) pour la détermination de la teneur en sucre des raisins. La valeur KMW indique la teneur en sucre en pourcentage pondéral. C'est-à-dire : 1 °KMW = 1 % de sucre. Conversion simplifiée en degré Öchsle : 1 °KMW correspond à environ 5 °Öchsle.

Klosterneuburger Mostwaage (KMW) et degrés Öchsle (Ö)

Formule de conversion précise :

$$(0,022 \times \text{°KMW} + 4,54) \times \text{°KMW} = \text{Öchsle}$$

par ex. : $(15 \text{ °KMW} \times 0,022 + 4,54) \times 15 \text{ °KMW} = 73,05 \text{ °Öchsle (Ö)}$

Tableau de conversion

ÖCHSLE	KMW
73	15,0
84	17,1
94	19,0
105	21,0
127	25,0

5.1 DÉFINITIONS DES PRODUITS

Les termes « Moût de raisin » et « Moût de raisin partiellement fermenté », ainsi que « Vin », « Vin pétillant » et « Vin mousseux » sont définis comme suit par la législation de l'Union Européenne et précisés par des dispositions nationales :

MOÛT DE RAISIN

Le moût de raisin provenant exclusivement de raisins récoltés et transformés en Autriche peut être mis en circulation à des fins de consommation humaine directe entre le 1er août et le 31 décembre de l'année de la récolte et ce sous l'appellation « Moût de raisin autrichien ».

MOÛT DE RAISIN PARTIELLEMENT FERMENTÉ (Sturm)

Le moût de raisin partiellement fermenté peut être mis en circulation à des fins de consommation humaine directe sous la dénomination « Sturm » s'il provient exclusivement de raisins récoltés et transformés en Autriche. La mise en circulation peut être effectuée entre le 1er août et le 31 décembre de l'année de récolte respective, tant que le produit n'a pas achevé sa fermentation. Toutefois, la fermentation peut être freinée ou interrompue dans le cadre de la transformation, puis relancée avant la remise aux consommateurs. Le terme « Sturm » est une dénomination traditionnelle et remplace la dénomination de vente de droit européen « teilweise gegorener Traubenmost g.g.A. » (mout de raisin partiellement fermenté avec indication géographique protégée) avec indication géographique. Les raisins destinés à la production de « Sturm » proviennent des régions viticoles de Weinland, Steirerland et Bergland.

VIN

Le terme « Vin » désigne le produit obtenu exclusivement par une fermentation alcoolique intégrale ou partielle des raisins frais ou macérés ou du moût de raisin. En fonction du niveau de qualité et de son origine, le vin doit posséder aussi une certaine teneur d'acidité totale, ainsi que d'alcool minimal ou d'alcool total.

VIN PÉTILLANT

Le **vin pétillant** est le produit réalisé à partir de vin, vin jeune, moût de raisin ou moût de raisin partiellement fermenté, dans la mesure où ce vin possède un titre alcoométrique total d'au moins

9 % vol. ou un titre alcoométrique réel d'au moins 7 % vol. Le vin pétillant présente aussi dans des récipients fermés à 20 °C une surpression d'au moins 1 bar et de 2,5 bar au maximum due au dioxyde de carbone endogène dissout. Il est conservé dans des récipients d'un volume utile de 60 litres tout au plus.

L'acide carbonique présent dans le vin pétillant peut provenir de la fermentation naturelle ou alors être ajoutée (méthode de gazéification). Ce dernier cas est spécifique et porte la dénomination de **Vin pétillant avec acide carbonique ajouté**. C'est un produit obtenu à partir de vin et possédant un titre alcoométrique d'au moins 7 % vol. et un titre alcoométrique total d'au moins 9 % vol. Le vin pétillant avec acide carbonique ajouté présente aussi dans des récipients fermés à 20 °C une surpression d'au moins 1 bar et de 2,5 bar au maximum due au dioxyde de carbone endogène dissout. Il est conservé dans des récipients d'un volume utile de 60 litres tout au plus.

VIN MOUSSEUX

Le terme « **Vin mousseux** » désigne le produit obtenu par la première ou seconde fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisin ou de vin. Ce produit se caractérise à l'ouverture du récipient par la dissipation de dioxyde de carbone provenant exclusivement de la fermentation. Dans des récipients fermés à 20 °C, il présente une surpression d'au moins 3 bar due au dioxyde de carbone dissout. De plus, l'assemblage destiné à sa production doit disposer d'un titre alcoométrique total d'au moins 8,5 % vol. Le produit **Vin mousseux avec acide carbonique ajouté** est réalisé à partir de vins sans appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée. Il se caractérise à l'ouverture du récipient par la dissipation du dioxyde de carbone entièrement ou partiellement ajouté (méthode de gazéification).

Lors de la **production de vin mousseux**, différentes méthodes sont utilisées. Lors de la « Méthode rurale » (Asti) et de la « Méthode ancestrale » (Pet Nat), une seule fermentation se produit. L'acide carbonique collecté pendant la fermentation est intégré au vin. Avec les méthodes suivantes, l'acide carbonique est produit au cours d'une seconde fermentation : Méthode Charmat (procédé de fermentation en grand volume ou en cuve), Procédé de transvasement et Méthode traditionnelle (aussi « traditionnelle Flaschengärung », c'est-à-dire la fermentation traditionnelle en bouteilles ; cette dernière méthode est celle utilisée en Champagne et désignée par « Méthode Champenoise »).

5.2 LES CATÉGORIES DE VINS PAR ORIGINE

Tout comme la réglementation de l'Union Européenne, la législation autrichienne relative aux vins différencie les vins avec ou sans indications géographiques.

A) VIN SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

a) Wein

Dans la réglementation de l'Union Européenne, le terme « Wein » remplace l'ancienne dénomination « Tafelwein ». Le « Wein » peut être commercialisé sous les conditions suivantes :

1. Aucune désignation d'origine précise n'est autorisée, uniquement « Österreich », « Wein aus Österreich » (comparer avec « Vin de France ») ou similaire, ou « Vin provenant de différents pays de l'Union Européenne ».
2. Pour ces vins, les cépages avec appellation d'origine protégée ou indication géographique (par ex. Blaufränkisch ou Pinot Blanc) sont exclus. Toutes les autres variétés de Qualitätswein sont autorisées. Le Ministre Fédéral de l'Agriculture et de la Sylviculture, de l'Environnement et de la Gestion des eaux peut définir par ordonnance d'autres cépages, qui sont également autorisés pour la production de vins sans appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée avec désignation du cépage ou du millésime.
3. Densité du moût : min. 10,7° KMW (51° Ö), titre alcoométrique min. 8,5% vol.
4. Le cas échéant, il doit présenter les propriétés de cépage(s) et de millésime qui sont typiques de la dénomination.
5. L'acidité totale calculée à partir de l'acide tartrique doit être au minimum de 4 g/l.
6. En Autriche, les dénominations de millésime et de cépages ne sont autorisées que si le **rendement maximal à l'hectare** pour les Landwein et Qualitätswein est respecté (6 750 l/ha ou 9 000 kg de raisins/ha). Après l'adaptation du répertoire des surfaces viticoles aux exigences du système de gestion et de contrôle intégré, cette quantité maximale à l'hectare est de 10 000 kg de raisins ou de 7 500 l de vin.
Jusqu'à l'adaptation du répertoire des surfaces viticoles aux exigences du système de gestion et de contrôle intégré, le Ministre Fédéral de l'Agriculture et de la Sylviculture, de l'Environnement et de la Gestion des eaux peut diminuer ou augmenter la quantité par hectare de récolte d'une année de jusqu'à 20 % à la demande du Comité National des Vins, si les conditions climatiques ou de la filière viticole l'exigent pour l'année respective.
7. Le vin doit être irréprochable en matière d'aspect, d'odeur et de goût.
8. De plus, les dénominations « Bergwein » (« Vin de montagne » provenant de vignobles installés sur des pentes à plus de 26 % de déclivité) et « Heuriger » (en bouteilles, avec indication du millésime) sont autorisées.

b) « Österreichischer Sekt »

« Österreichischer Sekt » (« Österreichischer Qualitätsschaumwein ») – c'est-à-dire les vins mousseux ou vins mousseux de qualité d'Autriche – sans indication géographique ni appellation d'origine protégée ne peut être commercialisé sous cette dénomination que s'il provient exclusivement des 36 cépages* autorisés en Autriche pour la production de Qualitätswein, et qu'il est irréprochable en matière d'aspect, d'odeur et de goût.

Attention : Cette catégorie correspond en matière d'origine à un vin sans indication géographique ni appellation d'origine protégée avec désignation du cépage ou du millésime et ne peut donc pas être classé sur le même niveau qu'un Qualitätswein, contrairement au vin mousseux de type « Sekt g.U. » !

Les produits « Österreichischer Sekt » et « Sekt g.U. » doivent présenter – dans des récipients fermés à une température de 20 °C – une surpression d'au moins 3,5 bar liée à la présence de dioxyde de carbone dissout.

Lorsque soit les raisins utilisés pour la production ou le vin de base proviennent d'Autriche, le produit peut porter la dénomination « Österreichischer Sekt ». Si seule la production du Sekt a eu lieu en Autriche, le produit peut porter la dénomination « produit en Autriche ».

* Le Ministre Fédéral de l'Agriculture et de la Sylviculture, de l'Environnement et de la Gestion des eaux a défini par ordonnance actuellement 36 cépages qui sont aptes à fournir d'excellents raisins de vinification sous les conditions climatiques actuelles est sur les sols qui leur sont dédiés (= vins de qualité du type « Qualitätswein »). La liste des cépages pour Qualitätswein figure au chapitre 16 de la présente brochure.

B) VINS AVEC INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Landwein

Dans la législation autrichienne relative aux vins, le terme traditionnel « Landwein » (vin de pays) remplace la dénomination de commercialisation de la réglementation européenne « Vin avec indication géographique protégée » (« Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) »). L'indication de la dénomination d'une entité géographique plus petite que la région viticole, ainsi que toute dénomination de commercialisation autre que « Landwein » (notamment « Wein mit geschützter geografischer Angabe » ou « Wein g.g.A. ») sont interdits.



(g.g.A. : geschützte geografische Angabe ; français - IGP = Indication Géographique Protégée)

Le vin peut être commercialisé sous la dénomination « Landwein » si

1. il a été produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans une seule région viticole,
2. il a été produit exclusivement à partir de cépages pour Qualitätswein,
3. le jus des raisins a présenté une densité du moût d'au moins 14° KMW et que le titre alcoométrique est de min. 8,5 % vol,
4. il présente les propriétés typiques de la dénomination,

- l'acidité totale calculée à partir de l'acide tartrique est au minimum de 4 g/l,
- le rendement maximal à l'hectare (comme dans le cas du « Vin » et du « Vin de qualité ») n'a pas été dépassé et si
- il est irréprochable en matière d'aspect, d'odeur et de goût.
- le rendement maximal à l'hectare (6 750 l/ha et/ou 9 000 kg de raisins/h) n'a pas été dépassé et si
- il est irréprochable en matière d'aspect, d'odeur et de goût.

Les raisins destinés à la production du vin de pays « Landwein » proviennent des régions viticoles de Weinland, Steirerland ou Bergland. 100 % des raisins utilisés pour sa production doivent provenir de l'une de ces régions viticoles.

L'indication de la dénomination d'une entité géographique plus petite que la région viticole, ainsi que toute dénomination de commercialisation autre que « Landwein » (notamment « Wein mit geschützter geografischer Angabe » ou « Wein g.g.A. ») sont interdits.

C) VIN D'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

a) Vin de qualité de type « Qualitätswein »



Le terme « Qualitätswein » est un terme traditionnel autrichien et remplace la dénomination de commercialisation de la réglementation européenne « Wein g.U. » pour les vins avec appellation d'origine protégée. Les raisins pour les Qualitätswein proviennent des zones viticoles. L'indication de la dénomination commerciale « Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung » ou « Wein g.U. » est autorisée.



(g.U. : *geschützte Ursprungsbezeichnung* ; français - AOP = *Appellation d'Origine Protégée*)

Le vin peut être commercialisé sous la dénomination « Qualitätswein » si

- il a été produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans une même zone viticole et que la production a été réalisée dans la région viticole de la zone viticole correspondante ou dans une région viticole voisine,
- il a été produit exclusivement à partir de cépages pour Qualitätswein,
- le jus des raisins a présenté une densité du moût d'au moins 15 °KMW,
- il possède les propriétés typiques et correspondant à la dénomination, et s'il a satisfait aux exigences minimales lors du contrôle sensoriel au moment de l'attribution du numéro de contrôle de l'État,
- le titre alcoométrique mesuré est d'au moins 9,0 % vol., et d'au moins 5,0 % pour les vins de qualité de type « Prädikatswein »,
- l'acidité totale calculée à partir de l'acide tartrique est au minimum de 4 g/l,

- le rendement maximal à l'hectare (6 750 l/ha et/ou 9 000 kg de raisins/h) n'a pas été dépassé et si
- il est irréprochable en matière d'aspect, d'odeur et de goût.

Du reste, le Qualitätswein ne doit être vendu aux consommateurs sur le territoire national et à l'étranger que s'il a fait l'objet d'un contrôle de l'État. Le n° de contrôle de l'État doit figurer sur l'étiquette.

Vin de type « Kabinett »

Le Qualitätswein peut être commercialisé sous la dénomination « Kabinett » ou « Kabinettwein » si

- le jus des raisins a présenté une densité du moût d'au moins 17 °KMW,
- il n'a fait l'objet d'aucun enrichissement,
- la teneur en sucre non fermenté est de max. 9 g/l,
- le titre alcoométrique total est de max. 12,9 % vol. et si
- il n'a fait l'objet d'aucun sucrage.

Qualitätswein typiques (DAC)

Le Qualitätswein peut être commercialisé sous la dénomination « Districtus Austriae Controllatus » ou « DAC » s'il satisfait aussi aux conditions définies à la demande du Comité National par ordonnance du Ministre de l'Agriculture pour les Qualitätswein typiques avec profils d'origine. **La dénomination « Districtus Austriae Controllatus » ou « DAC » doit être indiquée en combinaison avec la zone définie respectivement par l'ordonnance. Cette indication géographique ne peut être utilisée qu'en combinaison avec la dénomination Districtus Austriae Controllatus » ou « DAC » et sous les conditions correspondantes.** La dénomination avec le nom d'une entité géographique plus petite que la zone viticole est autorisée. Les spécifications des différentes zones DAC figurent dans la section des zones viticoles à partir de la page 44.



En Autriche, le vin d'« appellation d'origine protégée » est désigné comme « Qualitätswein » (vin de qualité). Il est identifié par une bande-roule rouge-blanc-rouge avec le numéro d'exploitation du producteur sur l'orifice de la bouteille.

Vin de qualité de type « Prädikatswein »

En Autriche, les vins « Prädikatswein » font partie des Qualitätswein. Il s'agit de **Qualitätswein de maturité et de récolte particulière** et peuvent être désignés par des origines génériques (par ex. « Burgenland ») ou spécifiques (par ex. « Wachau »), tant que la zone spécifique ne possède pas encore de statut DAC pour d'autres styles de vins. Il serait même imaginable qu'une zone particulièrement adaptée à la production de vins « Prädikatswein » obtienne le statut DAC à cet effet. Le système des vins « Prädikatswein » – c'est-à-dire la différenciation multiple de vins avec une teneur en sucre élevée naturelle après des modes de maturation et de récolte spéciales – est une spécificité de la réglementation allemande et autrichienne relative à la production et à la commercialisation des vins.

Pour la déclaration de vins « Prädikatswein », le vin doit satisfaire aux critères ci-dessous, mais disposer également d'une confirmation de la qualité des raisins récoltés (la « confirmation de pesée de moût ») délivrée par l'Office de Contrôle des Vins. Le moût de raisins ne doit pas faire l'objet d'un enrichissement. Le sucre résiduel ne doit être obtenu que par l'interruption précoce de la fermentation, et non par l'ajout de moût de raisins au vin.

Niveaux de vins « Prädikatswein »**Vins de vendanges tardives « Spätlese »**

- Raisins arrivés entièrement à maturité
- Densité du moût : min. 19 °KMW (94,2 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'État avant le 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte.

Vins « Auslese » (AL)

- Raisins triés (élimination de tous les grains pas encore entièrement à maturité, défectueux et malades)
- Densité du moût : min. 21 °KMW (105 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'État avant le 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte.

*Grains d'Eiswein gelés***Vins « Beerenauslese » (BA)**

- Vins produits à partir de raisins en surmaturation et touchés par la pourriture noble
- Densité du moût : min. 25 °KMW (127,3 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'État avant le 1^{er} avril de l'année suivant la récolte.

Eiswein (vin de glace)

- Vins produits à partir de raisins qui étaient gelés lors de la vendange et du pressage.
- Densité du moût : min. 25 °KMW (127,3 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'état avant le 1^{er} avril de l'année suivant la récolte.

Strohwein/Schilfwein (vin de paille)

- Vins produits à partir de grappes arrivées entièrement à maturité et riches en sucre, qui ont été stockées pendant au moins trois mois sur de la paille ou des roseaux, ou suspendues à des ficelles avant la vinification.
- Densité du moût : min. 25 °KMW (127,3 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'État avant le 1^{er} avril de l'année suivant la récolte.

Vins « Trockenbeerenauslese » (TBA)

- Vin produit essentiellement à partir de grains botrytisés et flétris
- Densité du moût : min. 30 °KMW (156 °Ö)
- Les vins ne doivent pas être présentés pour l'obtention du n° de contrôle de l'État avant le 1^{er} avril de l'année suivant la récolte.
- Pour les vins « Trockenbeerenauslese » de la ville libre de **Rust** la désignation « **Ausbruch** » peut être utilisée également. Toutefois, la désignation de commercialisation « Ausbruch » ne peut être utilisée qu'alliée exclusivement avec l'indication géographique « Rust ».
 - Vin produit essentiellement à partir de grains botrytisés et touchés par la pourriture noble, séchés de manière naturelle
 - Pour une meilleure extraction du sucre naturel, du jus de raisin fraîchement pressé ou du vin des récoltes tardives Spätlese, Auslese ou Beerenauslese du même cru peut être ajouté à la récolte. Le jus obtenu ainsi doit présenter une densité de moût d'au moins 30 °KMW.

b) Sekt g.U. - Vin Mousseux d'appellation d'origine protégée (AOP)

La législation autrichienne relative aux vins utilise les dénominations « Sekt » et « Qualitätsschaumwein » de manière synonyme. Pour des raisons de marketing, ÖWM utilisera la dénomination « Sekt » et ne mentionnera pas explicitement le terme « Qualitätsschaumwein ». Dans le cadre d'un processus de discussions sur plusieurs années, le comité des vins mousseux autrichien (« österreichisches Sektkomitee ») a élaboré en collaboration avec le comité des viticulteurs producteurs de vins mousseux, les experts du Weinbauverband, la Chambre Fédérale de l'Économie, l'ÖWM et le Ministère Fédéral de l'Agriculture une nouvelle réglementation avec l'objectif de mieux positionner l'Österreichischer Sekt d'appellation d'origine protégée. Cette proposition a été décidée par le comité National et soumise au Ministre, qui l'a élevé au rang de loi par une ordonnance de 2016.

Par principe, la réglementation exige que le vin mousseux d'appellation d'origine protégée autrichien « Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung » (« Sekt g.U. ») ne peut être commercialisé que sous les dénominations « Klassik », « Reserve » ou « Große Reserve » et selon les conditions définies dans l'ordonnance correspondante. La dénomination de commercialisation doit se composer de la catégorie (vin mousseux de qualité ou Sekt), du nom de l'appellation d'origine protégée (région administrative et le cas échéant la commune/partie de la commune) et des mentions « geschützte Ursprungsbezeichnung » ou « g.U. » (appellation d'origine protégée). La mention « Hauersekt » peut être ajoutée de manière supplémentaire.

Sekt g.U. Klassik

Les conditions préalables pour l'utilisation de la dénomination de commercialisation « Sekt g.U. Klassik » sont :

1. la récolte des raisins de base dans une seule région administrative ;
2. un stockage d'au moins 9 mois sur lie, peu importe la méthode de production ;
3. la vente aux consommateurs à compter du 22 octobre au plus tôt (Journée du vin mousseux autrichien) de l'année suivant la récolte ;
4. un titre alcoométrique existant de 12,5 % vol. au maximum, qui doit être indiqué sur l'étiquette ;
5. l'indication obligatoire d'une région administrative comme appellation d'origine protégée, toute indication géographique plus détaillée que la région administrative étant proscrite.

Sekt g.U. Reserve

Les conditions préalables pour l'utilisation de la dénomination de commercialisation « Sekt g.U. Reserve » sont :

1. Récolte et pressage (taux de rendement de max. 60 %) des raisins utilisés dans une seule et unique région administrative ;
2. vendanges manuelles obligatoires et pressage des grappes entières ;
3. un stockage d'au moins 18 mois sur lie ;
4. fabrication uniquement selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille (« Méthode traditionnelle ») ;
5. la vente aux consommateurs à compter du 22 octobre au plus

tôt (Journée du vin mousseux autrichien) de la seconde année suivant la récolte ;

6. une teneur en sucre résiduelle de max. 12 g/l ;
7. l'indication obligatoire d'une région administrative, toute indication géographique plus détaillée étant proscrite.

Sekt g.U. Grosse Reserve

Les conditions préalables pour l'utilisation de la dénomination de commercialisation « Sekt g.U. Grosse Reserve » sont :

1. Récolte et pressage (taux de rendement de max. 50 %) des raisins utilisés dans une seule et unique commune ;
2. vendanges manuelles obligatoires et pressage des grappes entières ;
3. un stockage d'au moins 30 mois sur lie ;
4. fabrication uniquement selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille (« Méthode traditionnelle ») ;
5. la vente aux consommateurs à compter du 22 octobre au plus tôt (Journée du vin mousseux autrichien) de la troisième année suivant la récolte ;
6. une teneur en sucre résiduelle de max. 12 g/l ;
7. indication obligatoire d'une région administrative comme appellation d'origine protégée ;
8. indication obligatoire d'une commune (partie d'une commune) ; les raisins doivent provenir pour au moins 85 % de cette commune (partie de commune) ; la dénomination d'une commune ou d'une région administrative peut toutefois être indiquée aussi, si un maximum de 15 % des raisins proviennent d'une commune voisine de la commune d'appellation, qui peut aussi se trouver dans une autre région administrative ou zone viticole, si les vignobles sont exploités par un viticulteur depuis la demande d'appellation et que la récolte y est acheminée pour toutes les opérations après la récolte ;
9. L'indication supplémentaire de Großlage ou de Ried est possible.

Contrôle par les Offices Fédéraux de Viticulture

Les vins mousseux « Sekt g.U. Klassik », « Sekt g.U. Reserve » et « Sekt g.U. Große Reserve » ne peuvent être commercialisés que lorsque la qualité de vin marchand a été constatée par attestation par l'Office Fédéral de Viticulture à Eisenstadt ou l'École Supérieure Fédérale et l'Office Fédéral de Viticulture et Arboriculture à Klosterneuburg.

Sigle spécifique « Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität. » (Origine protégée. Qualité protégée.)



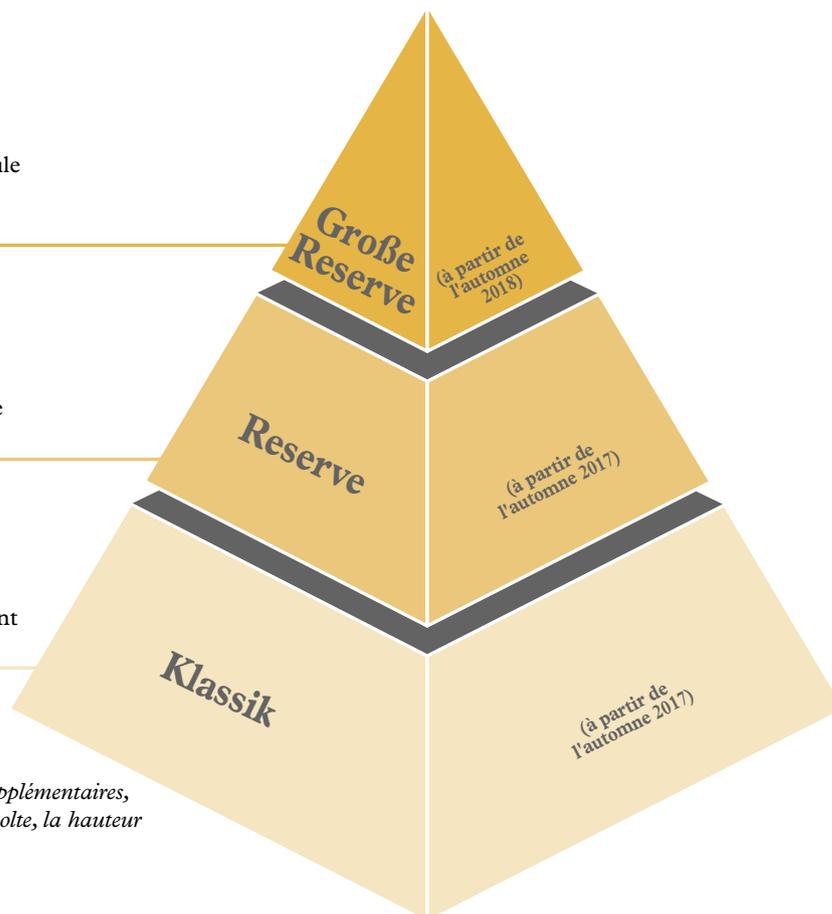
Les vins mousseux « Sekt g.U. Klassik », « Sekt g.U. Reserve » et « Sekt g.U. Große Reserve » ne doivent être commercialisés qu'en bouteilles en verre ou servis sur le lieu de commercialisation, si les étiquettes sont dotées du sigle spécifique « Geschützter Ursprung. Geschützte Qualität. »

Sekt g.U. (Vin Mousseux AOP)

Récolte et pressurage des raisins d'origine dans une seule commune, fermentation traditionnelle en bouteille exclusivement, au moins 30 mois sur lie

Récolte et pressurage des raisins d'origine dans un seul « land » fédéral, fermentation traditionnelle en bouteille exclusivement, au moins 18 mois sur lie

Récolte des raisins d'origine dans un « land » fédéral, toutes les méthodes de production de vin mousseux sont admises, au moins 9 mois sur lie



Les étapes respectives comprennent encore des standards supplémentaires, ainsi le travail dans les vignobles, les conditions de récolte, la hauteur de déversement, le taux de pressurage.

Méthode traditionnelle (fermentation traditionnelle en bouteilles)

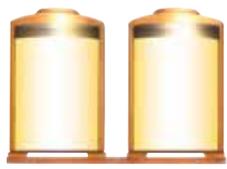
La méthode traditionnelle, appelée autrefois « Méthode Champenoise », est la méthode de production la plus complexe pour le Champagne, le Sekt ou le vin mousseux. Depuis 1994, le terme « Méthode Champenoise » n'est plus autorisé que pour les produits provenant de Champagne. En Autriche, les dénominations « Méthode traditionnelle » ou « Fermentation en bouteilles traditionnelle » sont autorisées et couramment utilisées. Dans le cadre de la méthode traditionnelle, de la levure et de la liqueur de tirage (une solution de sucre spéciale) sont ajoutés au vin, qui est alors mis en bouteille et bouché avec des capsules. La seconde fermentation a lieu en bouteille. La levure transforme le sucre ajouté en alcool. L'acide carbonique qui se forme alors ne peut pas s'échapper, s'allie au vin et génère une surpression de 5 à 6 bar dans la bouteille. Au terme du processus de fermentation, le vin mousseux est stocké pour sa maturation « sur la levure ». Plus ce stockage est long, plus les bulles sont fines.

Pour éliminer la levure après la maturation du vin mousseux, les bouteilles sont placées avec le goulot en bas dans des pupitres de remuage. La levure peut alors se déposer sur les parois des bouteilles. Les bouteilles sont à présent tournées quotidiennement d'un huitième de tour (« remuage ») et redressées à chaque fois un tout petit peu plus. Au total, ce processus de remuage est effectué env. 32 fois et conduit au dépôt des particules de levure même les plus fines dans le goulot de la bouteille. Ce processus peut prendre jusqu'à six semaines ou plus. Le processus de remuage peut être considérablement accéléré à l'aide de gyro-palettes : les bouteilles

(500 ou plus) sont placées dans un châssis ressemblant à une cage, et sont tournées et redressées à intervalles réguliers de sorte que la levure s'accumule dans le goulot en quelques jours.

Le vin mousseux peut alors être dégorgé, c'est-à-dire la levure retirée. Généralement, ce processus est réalisé comme suit : Le goulot de la bouteille est immergé dans un bain de saumure froide, ce qui congèle la levure. Ensuite, la bouteille est ouverte et le bouchon de levure gelée est éjecté de la bouteille par la pression accumulée pendant la seconde fermentation. Avant de boucher la bouteille avec un bouchon en liège naturel, la liqueur de dosage est ajoutée en fonction de la douceur et du goût souhaités pour le produit fini. La composition de la liqueur de dosage est un secret jalousement gardé par les maîtres de chais. Lors de la méthode traditionnelle, le vin mousseux reste de la première à la dernière étape de ce processus méticuleux dans la même bouteille.

Méthode traditionnelle



Vin de base pour vins mousseux



Ajout de liqueur de tirage (Sucre, levure, vin)



2. Fermentation en bouteille et maturation sur lie



Remuage sur le pupitre de remuage



Dégorger (élimination des levures)



Le cas échéant ajout de la liqueur de dosage (liqueur d'expédition) pour obtenir le degré de douceur souhaité



Bouchage

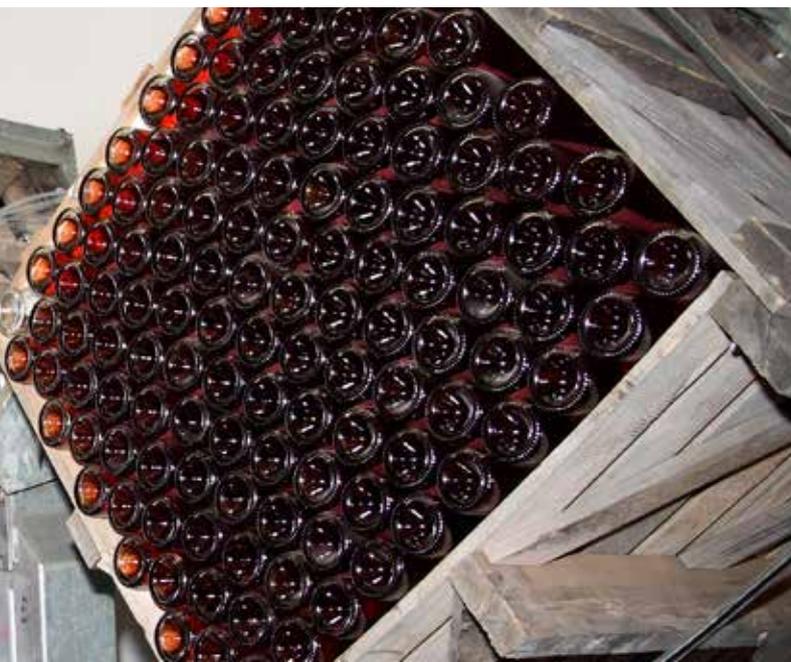


Agrafage

Procédé de transvasage (fermentation en bouteille partielle)

Lors du procédé de transvasage, la seconde fermentation a lieu en bouteilles, comme dans le cas de la méthode traditionnelle. Au terme de la seconde fermentation et d'une période de maturation de la levure, le contenu des bouteilles est regroupé dans des cuves sous pression. Les résidus de levure et les matières en suspension sont éliminés par filtration avant l'ajout de la liqueur de dosage et la remise en bouteilles, et non pas par remuage et dégorgement comme lors de la méthode traditionnelle. Cette méthode de production est surtout utilisée pour des formats spéciaux. L'avantage : Le remuage des bouteilles est supprimé, l'indication « fermentation en bouteille » sur l'étiquette est autorisée.

Gyropalette © Szigeti



Méthode Charmat (procédé de fermentation en cuve, procédé de fermentation à grands volumes)

Pour la méthode Charmat, le vin de base pour la production de vin mousseux est également additionné de levure et de liqueur de tirage (une solution de sucre spéciale). Dans de grandes cuves sous pression, le vin de base effectue sa seconde fermentation, qui transforme le sucre en alcool et en acide carbonique. Lors de la maturation consécutive, un malaxeur assiste ce processus. Au terme du processus de maturation, le vin mousseux brut est filtré et refroidi pendant 2 à 3 semaines. Il est ensuite doté de la liqueur de dosage correspondante, puis mis en bouteilles à l'aide d'une embouteilleuse sous pression spéciale. Cette méthode est utilisée pour les vins mousseux du segment d'entrée de gamme, qui doivent être bus jeunes ou dont la caractéristique principale doit être leur goût fruité.

Valeurs de dosage

Dénomination	Teneur résiduelle en sucre
brut nature / brut zero	0-3 g/l
extra herb / extra brut	0-6 g/l
herb / brut	0-12 g/l
extra trocken / très sec / extra dry	12-17 g/l
trocken / sec / dry / secco	17-32 g/l
halbtrocken / demi sec / medium dry / semisecco	32-50 g/l
mild / doux / sweet / dolce	plus de 50 g/l

L'ÉTIQUETTE**Origine ou appellation d'origine locale**

Le vin autrichien doit être produit à 100 % de raisins locaux et doit porter la désignation « Österreichischer Wein » (vin autrichien), « Wein aus Österreich » (vin d'Autriche) ou « Österreich » (Autriche). Les entités géographiques suivantes moins étendues qu'« Autriche » peuvent être utilisées pour des raisins qui ont été produits exclusivement dans la zone d'origine indiquée : la région viticole, la zone viticole, le grand climat, la commune ou le cru allié au nom de la commune dans laquelle il se trouve.

Désignations de cépages et de millésimes

Le vins doit provenir au minimum à 85 % du cépage / millésime indiqué (Réglementation du marché viti-vinicole de l'Union Européenne).

Niveau de qualité

De « Wein » à « Trockenbeerenauslese ».

N° de contrôle de l'état

Condition préalable pour la classification en tant que « Qualitätswein ». Ce numéro est attribué après une analyse chimique et sensorielle. Il est important également pour le contrôle des qualités effectué via la base de données des vins.

La banderole

rouge/blanc/rouge) doit être apposée sur l'orifice du goulot à partir du niveau « Qualitätswein » et porter le **numéro d'exploitation** du producteur. Ce dernier sert à l'identification sans équivoque du vin de qualité autrichien et il est généralement imprimé dans la capsule. Non autorisé pour le « Wein » (vin), « Landwein » (vin de pays) et les vins étrangers.

Titre alcoométrique

En pour-cent volumique (% vol.), indiqué uniquement par unités entières ou demi-unités. La teneur indiquée sur l'étiquette ne doit pas être supérieure ou inférieure de plus de 0,5 % à la valeur fournie par l'analyse.

Sucre résiduel**sec**

jusqu'à 4 g/l, ou jusqu'à max. 9 g/l, la teneur en acides ne devant pas être inférieure de 2 g/l à cette valeur. Un vin avec une teneur résiduelle en sucres de 9 g/l par ex. doit contenir au moins 7 g/l d'acidité.

demi-sec

jusqu'à max. 12 g/l ou jusqu'à Max. 18 g/l si la teneur en acides est inférieure de 10 g/l max.

doux

12 à max. 45 g/l

moelleux

plus de 45 g/l

Volume de remplissage

Obligatoire selon le droit de désignation de l'Union Européenne.

**Autres indications éventuelles**

Heuriger – les vins portant cette désignation peuvent être cédés aux revendeurs jusqu'au 31 décembre de l'année suivant la récolte et jusqu'au 31 mars de l'année suivante aux consommateurs finaux.

Schilcher – désignation réservée aux vins produits en Styrie à partir du cépage Blauer Wildbacher.

Bergwein – vins issus de vignobles installés sur des pentes de min. 26 %.

L'ordonnance relative aux désignations soumises à la législation viti-vinicole définit encore bon nombre d'autres termes

autorisés sur les étiquettes, par ex. **Cuvéé, Gemischter Satz, Barrrique, Classic, Reserve, Jungferwein, handgelesen**, etc.

6. STRATÉGIE DU MARKETING D'ORIGINE

Au cœur de la stratégie de marketing de la filière viti-vinicole autrichienne se trouve le *Qualitätswein* identifié par le n° de contrôle de l'État et la banderole rouge-blanc-rouge sur la capsule. La politique viti-vinicole autrichienne et l'ÖMW ont élaboré une double stratégie, qui offre d'une part beaucoup de latitude d'innovation aux viticulteurs de notre pays, tout en faisant la promotion de quelques vins d'origine typiques de leurs régions comme archétypes des styles de vins autrichiens.



Diversité et latitude d'expression

Conservation de la diversité (36 cépages, tous les styles) et d'une latitude d'expression maximale pour les producteurs individuels dans le cadre des dénominations d'origine génériques (régions administratives).

Qualitätswein provenant de zones viticoles génériques

NIEDERÖSTERREICH	BURGENLAND	STEIERMARK	WIEN
KÄRNTEN	OBERÖSTERREICH	VORARLBERG	TIROL
			SALZBURG

Élaboration d'un profil typique d'une zone viticole (DAC)

Définition de quelques Qualitätswein typiques pour les zones viticoles spécifiques dans le cadre des réglementations DAC. Que les zones définissent un, deux ou plusieurs vins comme typiques de leurs zones respectives est une décision qui leur appartient. La stratégie de zone viticole doit toutefois être convenue avec le Comité National.

Qualitätswein typiques provenant de zones viticoles spécifiques

WACHAU	KREMSTAL DAC	KAMPTAL DAC	WAGRAM
TRAISENTAL DAC	WEINVIERTEL DAC	THERMENREGION	CARNUNTUM
NEUSIEDLERSEE DAC	LEITHABERG DAC	MITTELBURGENLAND DAC	EISENBERG DAC
VULKANLAND STEIERMARK	SÜDSTEIERMARK	SCHILCHERLAND DAC	WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

6.1 QUALITÄTSWEIN PROVENANT DES ZONES GÉNÉRIQUES

Les Qualitätswein issus des 36 cépages de Qualitätswein autorisés peuvent provenir de neuf zones viticoles génériques désignées par les noms des régions administratives, mais aussi des zones viticoles spécifiques figurant ci-dessous. Les zones viticoles génériques principales sont la Basse-Autriche (Niederösterreich), le Burgenland, la Styrie (Steiermark) et Vienne (Wien).



6.2 QUALITÄTSWEIN PROVENANT DES ZONES SPÉCIFIQUES

L'Autriche possède actuellement 16 zones viticoles spécifiques :

- 8 dans la zone viticole générique « Niederösterreich » : Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel, Carnuntum, Thermenregion
- 4 dans la zone viticole générique « Burgenland » : Neusiedlersee, Leithaberg, Mittelburgenland, Eisenberg
- 3 dans la zone viticole générique « Steiermark » : Vulkanland Steiermark, Südsteiermark, Schilcherland
- « Wien » est un cas spécifique : cette zone viticole est générique et spécifique à la fois. Outre le Wiener Gemischten Satz DAC, la diversité des Wiener Qualitätswein subsistera à l'avenir, tandis que le Landwein est commercialisé depuis 2011 sous la dénomination « Weinland ».

Toutes les zones viticoles spécifiques œuvrent pour élaborer un profil fort avec des vins de terroir typiques de leurs régions. La première étape est la définition de cépages principaux et de styles de vins typés. Lorsque ce processus est achevé, la zone peut demander via le Comité National un statut DAC auprès du Ministre de l'Agriculture, qui obtiendra force de loi par une ordonnance ministérielle.

a) 10 zones viticoles DAC spécifiques

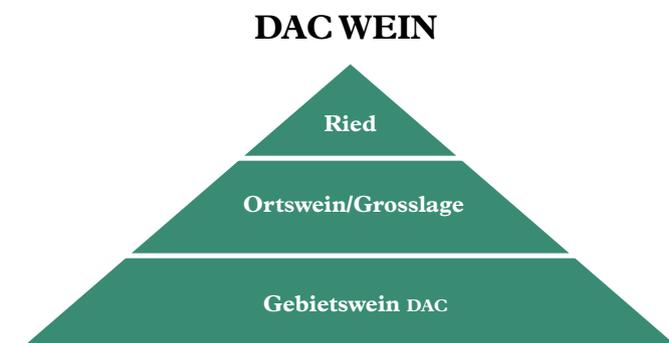
Lorsqu'une zone est d'avis que sa focalisation est claire et que seul un quelques rares cépages représenteront la zone, le « Comité des Vins Régional » compétent pour la politique viti-vinicole de la zone peut demander via le « Comité des Vins National » responsable de la politique viti-vinicole de toute l'Autriche le statut de zone DAC avec un ou quelques rares vins DAC typiques de la région. Si le Ministre de l'Agriculture accorde ce statut et l'inclut à la législation par ordonnance ministérielle, la zone peut désigner son ou ses vins typiques par la dénomination de la zone et l'abréviation DAC pour « District Austriae Controllatus ». Tous les autres Qualitätswein doivent alors être désignés par le nom de la région administrative dans laquelle se situe la zone DAC.

b) 6 zones spécifiques avec des cépages principaux

Les zones viticoles spécifiques, qui ne sont pas encore des zones DAC (par ex. Wagram ou la Styrie méridionale), peuvent théoriquement produire des Qualitätswein à partir de 36 cépages. Dans la pratique, les cépages principaux du marketing régional ne sont ici aussi que quelques variétés principales.

ORIGINES PLUS SPÉCIFIQUES

Pour de nombreux vins d'origine, la tendance évolue vers une distinction claire des trois niveaux : Gebietswein, Ortswein, Riedenwein.



Gebietswein (cf. AOP regional)

(par ex. Weinviertel DAC ou Mittelburgenland DAC ...)

Ici, le style de vin typique de la zone a déjà été défini, en veillant tout particulièrement à ce que les clients reçoivent ce à quoi ils s'attendent sous cette dénomination. Pour les vins blancs secs de cette catégorie, une certaine légèreté, fraîcheur ou note fruitée est généralement attendue. Mais dans certains cas, le Gebietswein débute à un niveau déjà plus élevé, comme c'est le cas du Leithaberg DAC.

Ortswein (cf. AOP communal)

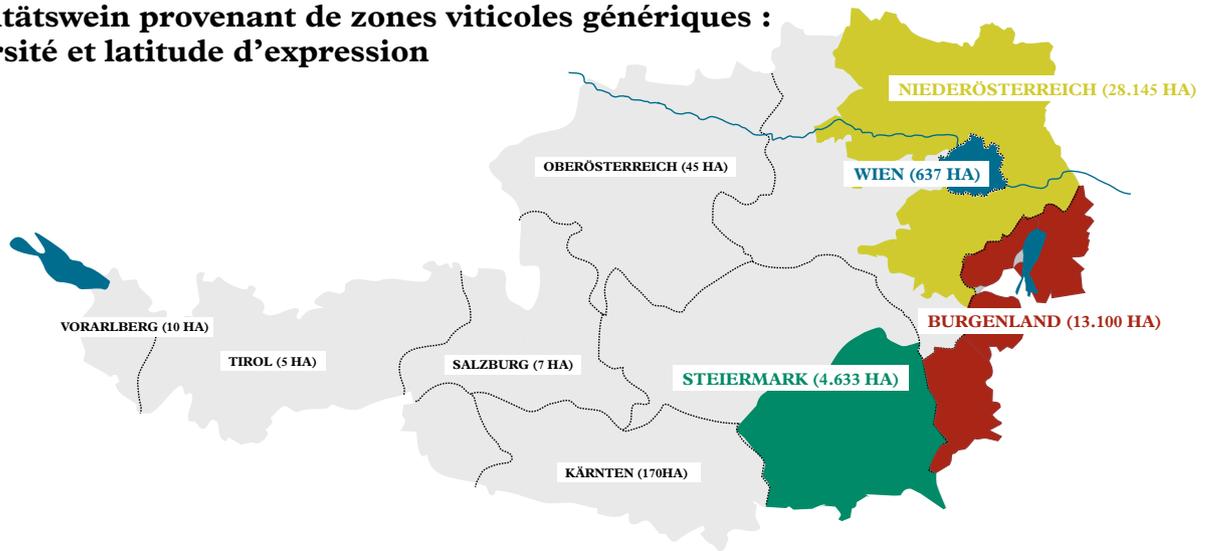
Entre le Gebietswein et le Riedenwein se situe l'Ortswein. Il doit posséder un peu plus de corps et de complexité que le Gebietswein, mais présenter surtout un caractère typique pour les vins de cette commune, tel qu'en Bourgogne et malgré toutes les différences spécifiques aux exploitations, un Gevrey-Chambertin n'a pas du tout le même goût que par exemple un Pommard. Les vins portent la dénomination de la commune cadastrale ou de Großlage, dans lequel plusieurs communes cadastrales sont regroupées, si cela est plus judicieux que d'étiqueter séparément des communes inconnues (comparer aux Côtes de Beaune Villages par rapport au Blagny). Les Ortswein sont des vins de grands rendements, mais utilisables néanmoins pour la vente au verre, et qui jouent donc un rôle important pour le succès économique des domaines viticoles.

Riedenwein (vin de cru)

En tant qu'origine la plus restreinte, les Riedenwein se situent naturellement à la pointe de la pyramide de qualité de chaque zone. Les Riedenwein doivent être positionnés stratégiquement en tant que vins complexes, élevés longtemps et possédant un potentiel de vin de garde correspondant. Ils doivent intégrer entièrement la notion de vin de garde de type « Reserve ». Toutefois, tant qu'il existe des vins simples à élevage court avec des désignations de cru, qui sont vendus parallèlement à des grands vins, le terme « Reserve » permet de les différencier.

6.1

Qualitätswein provenant de zones viticoles génériques : Diversité et latitude d'expression



6.2 a)

10 zones viticoles DAC spécifiques

WEINVIERTEL DAC : Grüner Veltliner

MITTELBURGENLAND DAC : Blaufränkisch

TRAISENTAL DAC : Grüner Veltliner, Riesling

KREMSTAL DAC: Grüner Veltliner, Riesling

KAMPTAL DAC : Grüner Veltliner, Riesling

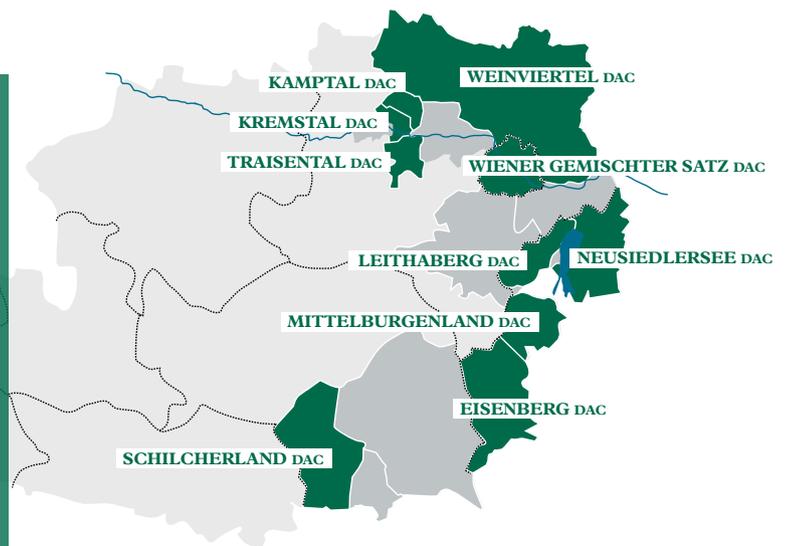
LEITHABERG DAC : Vin blanc : PB/WB, CH, GV, NB
(en cépage unique ou comme assemblage de vins de ces cépages)
Vin rouge : Blaufränkisch

EISENBERG DAC : Blaufränkisch

NEUSIEDLERSEE DAC : Zweigelt (en cépage unique ou
en assemblage dominé par le Zweigelt)

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC :
Gemischter Satz

SCHILCHERLAND DAC :
Schilcher (rosé produit à partir du Blauer Wildbacher)



6.2 b)

6 zones spécifiques avec des cépages principaux

Wachau : Grüner Veltliner, Riesling

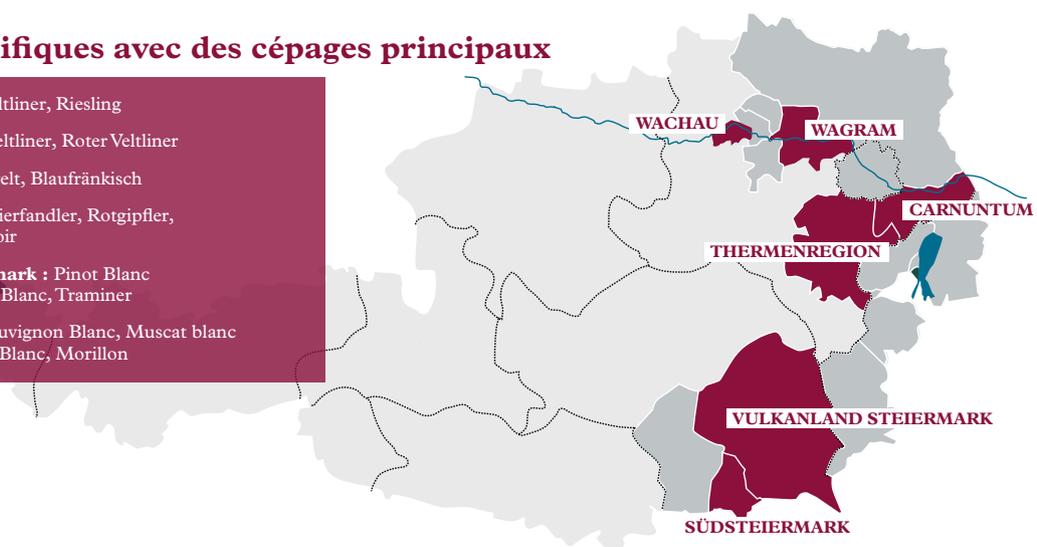
Wagram : Grüner Veltliner, Roter Veltliner

Carnuntum : Zweigelt, Blaufränkisch

Thermenregion : Zierfandler, Rotgipfler,
St. Laurent, Pinot Noir

Vulkanland Steiermark : Pinot Blanc
Morillon, Sauvignon Blanc, Traminer

Südsteiermark : Sauvignon Blanc, Muscat blanc
à petits grains, Pinot Blanc, Morillon



7. NIEDERÖSTERREICH (BASSE-AUTRICHE)



 **Surface viticole : 28 145 hectares**

Niederösterreich est la région viticole la plus importante d'Autriche pour les Qualitätswein. Cette désignation chapeaute un riche potentiel d'origines et de styles de vins composé de cépages locaux rares, mais aussi de cépages internationaux réputés. Les huit régions viticoles spécifiques implantées en Basse-Autriche, qui s'étendent de la Wachau à l'ouest à Carnuntum à l'est, peuvent être réparties grossièrement en trois zones climatiques : Weinviertel au nord, la zone du Danube avec ses affluents à l'ouest de Vienne et la Basse-Autriche pannonienne à l'est.

Le grand Weinviertel a fait parler de lui en 2003 lorsqu'il prit la décision de ne commercialiser plus que son vin d'affiche, le Grüner Veltliner poivré, sous l'appellation Weinviertel. Depuis, la désignation Weinviertel DAC sur l'étiquette garantit des Grüner Veltliner poivrés, épicés et frais dans le verre, disponibles depuis le millésime 2009 aussi en tant que Reserve plus corsée. La palette diversifiée des variétés qui s'étend des vins blancs frais aux rouges fruités et même aux vins moelleux spéciaux, par ex. l'Eiswein produit à partir de raisins givrés naturellement, est commercialisée sous l'appellation Niederösterreich.

Le long du Danube, de Melk à Klosterneuburg, et de ses affluents Krems, Traisen et Kamp, des variétés de vins formidables s'enchaînent comme les perles d'un collier. Ici, outre le Grüner Veltliner, le Riesling s'est également établi comme figure de proue. Ces deux cépages manifestent leur expression typique dans le Kremstal DAC, Kamptal DAC et Traisental DAC. Dans la partie occidentale de la vallée voisine de la Krems, les pentes cristallines abruptes de la Wachau cèdent la place à des terrasses de loess, qui marquent le caractère des vins jusque dans les vallées de la Traisen et du Kamp, et surtout sur les monts du Wagram, où le Roter Veltliner a su se forger sa propre réputation aux côtés du Grüner Veltliner. La vallée du Kamp, notamment près de Heiligenstein, comporte des conglomérats et sols exempts de calcaire, qui confèrent au vin un soupçon caractéristique de minéralité. Les spécialités telles que le Pinot Blanc et le Chardonnay, mais aussi d'élégants vins rouges issus de cette partie de la Basse-Autriche complètent la gamme.

De la Basse-Autriche pannonienne au sud de Vienne proviennent quelques-uns des meilleurs vins rouges d'Autriche, dont les cépages sont surtout le Zweigelt à Carnuntum et le Pinot Noir ainsi que le St. Laurent dans la région des Thermes. La région des Thermes fournit aussi des spécialités telles que le Zierfandler et le Rotgipfler. Les assemblages modernes complètent la diversité des grands vins de Basse-Autriche.

Géologie

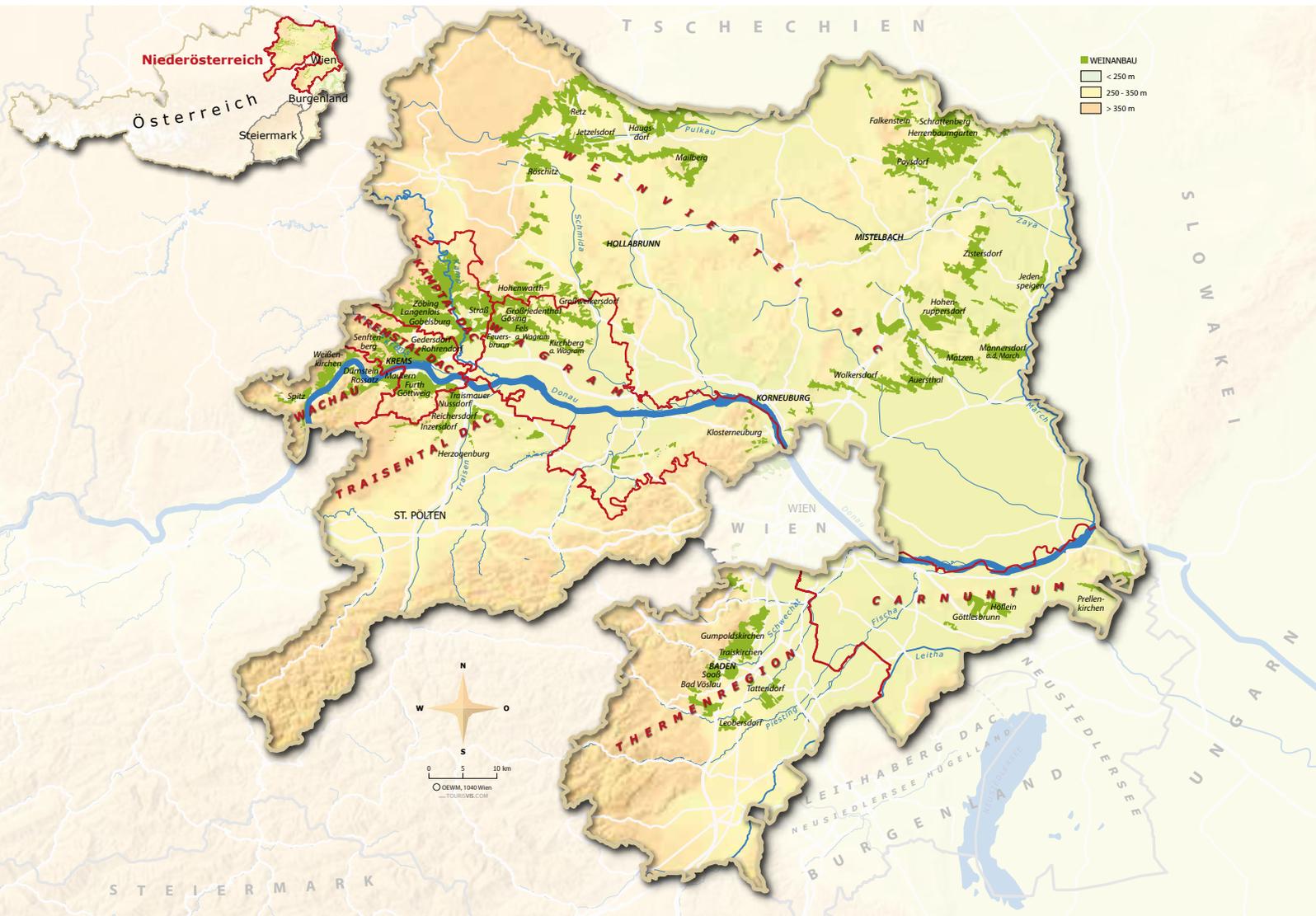
La Basse-Autriche est composée des grandes entités géologiques du Moldanubicum, du Moravicum, de la zone de molasse et du bassin viennois, de la zone de Waschberg, du flysch, des Alpes calcaires septentrionales et des Alpes orientales centrales. Toutes ces grandes entités comportent les sédiments importants pour la viticulture, notamment le loess à grain fin et les gravats de terrasses.

Dans plus de la moitié des vignobles, le loess est le support de base pour un sol profond à rapport variable de calcaire et de dolomite. Les dépôts du néogène dans la zone de molasse et le bassin viennois portent approximativement un tiers des vignobles. Outre les marnes et tuffeaux, conglomérats et calcaires de Leitha présents localement, les roches meubles dominent dans cette zone. Elles varient entre les limons argileux, les sables et graviers ou les gravats de tous rapports de composition, et peuvent aussi présenter des teneurs en carbonates très variables.

Un peu plus de six pour-cent des vignobles sont situés sur des sols couvrant les roches dures cristallines du massif de Bohême. Les gneiss acides, le granit et la granulite dominent ici. Notamment lorsqu'ils sont alliés à des paragneiss souvent schisteux, ils alternent fréquemment avec des couches d'amphibolite et parfois aussi avec des couches de marbre. Une particularité sont les résidus de la première érosion d'anciennes hautes montagnes, qui sont conservés dans la formation dite de Zöbing issue de la fin du paléozoïque.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.1 WACHAU

Patrimoine mondial culturel et paysage de bien-être – La Wachau couvre la vallée étroite du Danube entre Melk et Krems. Ses 1 344 hectares de vignobles, situés en partie sur des terrasses pentues, sont dédiés essentiellement au Grüner Veltliner et au Riesling. Les meilleurs crus fournissent certains des plus grands vins blancs du monde, forts de décennies de potentiels d'évolution.



Surface viticole : 1 344 hectares



Cépages principaux : Grüner Veltliner, Riesling



Principales communes viticoles au nord du Danube : Spitz, Wösendorf, Joching, Weißenkirchen, Dürnstein, Loiben
Principales communes viticoles au sud du Danube : Arnsdorf, Rossatz, Mautern



L'association de protection régionale « Vinea Wachau » répartit depuis le milieu des années 1980 les vins blancs secs de la Wachau en trois catégories, en fonction de leur titre alcoométrique : Les vins légers et fruités jusqu'à 11,5% vol. sont appelés « Steinfeder » (en référence à la stipe pennée « stipa pennata »), la catégorie classique (11,5 à 12,5% vol.) « Federspiel », tandis que les vins de Reserve plus lourds sont connus sous la désignation « Smaragd » (à partir de 13,0% vol.).

L'historique de l'une des régions viticoles les plus fascinantes d'Autriche est passionnant. Au fil de millions d'années, le Danube a creusé ses méandres dans les gneiss et amphibolites dures. Les sols composés des roches cristallines des terrasses sont d'excellentes zones pour le Riesling. Pendant les ères glaciaires à faible végétation, les poussières emportées par le vent se sont déposées à l'abri des montagnes pour former des sédiments de loess sur les faces orientales des pentes cristallines. Ici croissent quelques-uns des Grüner Veltliner les plus réputés et corsés. Les conditions géologiques des terrains, alliés aux terrasses de pierres construites dès le Moyen Age sous la tutelle des abbayes bavaroises, afin d'exploiter les meilleures zones pentues caractérisent le paysage viticole typique de la Wachau.

Le climat est également changeant, puisque deux influences importantes s'y rencontrent, non pas frontalement, mais imbriquées l'une dans l'autre : le climat occidental atlantique et le climat oriental pannonien. En fonction de la situation des pentes, de l'exposition, de la formation du terrain et de la présence ou non de murs et de roches accumulant la chaleur, des zones climatiques miniatures s'installent. Les étés chauds et secs et les hivers rudes sont compensés par la grande surface aquatique du Danube. Les vents catabatiques provenant du Waldviertel au nord génèrent d'importantes variations de températures entre le jour et la nuit, notamment pendant les mois précédant la récolte. Du Spitzer Graben plus frais à l'ouest au Loibenberg plus chaud à l'est, les arômes diversifiés des raisins naissent de cette interaction. Cela se manifeste dans les vins sous forme d'un fruité frais accentué parfois par des notes exotiques : du Steinfeder léger au Federspiel élégant jusqu'au Smaragd noble. Toute aussi passionnante est la recherche des adresses alliant grande cuisine et vins somptueux

dans les petites villes et bourgades viticoles historiques. Des viticulteurs de renom et des gastronomes réputés peuplent en grand nombre la Wachau, de Spitz à Weißenkirchen et Joching et de Dürnstein à Loiben. Sachant que certains détours sur la rive droite du Danube sont fortement recommandés. Outre le couple princier du Riesling et du Veltliner – réputés pour leur potentiel de garde exceptionnel – les Neuburger, Muskateller ou Sauvignon Blanc garantissent également d'excellentes expériences gustatives.

Géologie

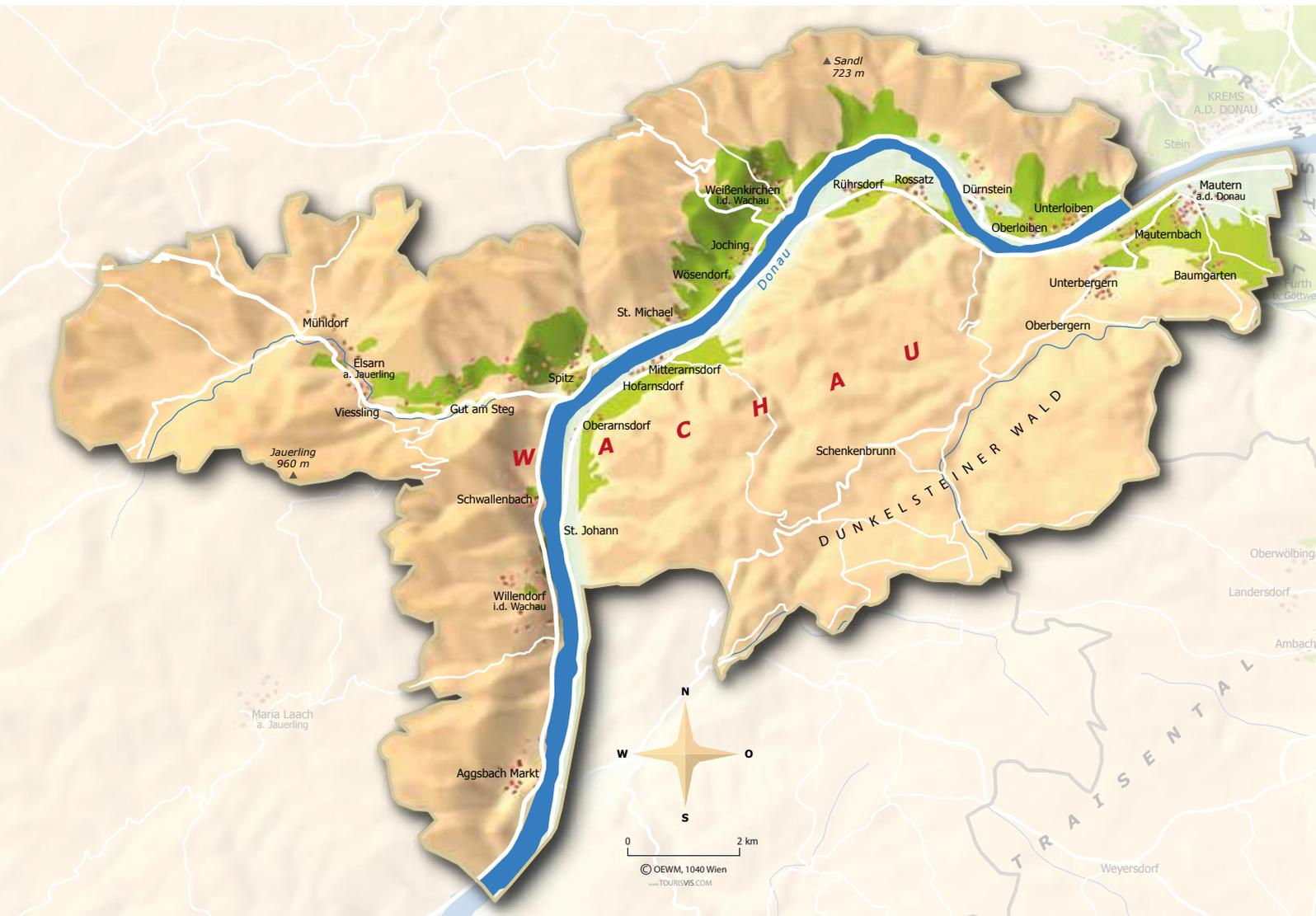
D'anciennes roches cristallines ainsi que différents gneiss, amphibolites, marbres et quartzites constituent les pentes raides de la vallée du Danube. Le gneiss de Gföhl finement plissé, le paragneiss très varié en fonction de sa composition et de sa structure, ainsi que le gneiss granodiorite solide prédominant. Les amphibolites foncées alternant souvent en couches basiques avec le paragneiss sont issus de la lave de volcans sous-marins. Les marbres avec leurs bandes gris-blanches caractéristiques sont présents dans la Wachau occidentale.

Dans la partie basse du flanc de coteau, entre Wösendorf et Weißenkirchen, se trouve une ancienne coulée érodée chaotique de roches et de blocs, accompagnée de surfaces de glissement couvertes de kaolin et d'argile rouge. Des restes épars de graviers, sables, limons et glaises, par ex. au niveau du Spitzer Burgberg et près de Weißenkirchen, confirment l'appartenance à l'évolution de la zone de molasse avec ses rivières et inondations maritimes survenues entre 30 et environ 15 millions d'années.

Dans la Wachau aussi, le loess est souvent présent sous forme d'un voile ou d'un sédiment sur des roches plus anciennes. Des gravats de rivières grossiers couverts de sédiments alluvionnaires fins forment l'actuel fond de la vallée du Danube.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.2 KREMSTAL DAC

La surface viticole de la vallée de la Krems couvre 2 368 hectares et se divise en trois zones : la vallée de la Krems elle-même et la ville historique de Krems, dont la partie occidentale appelée « Stein » est limitrophe de la Wachau, les grandes étendues de lœss à l'est et les petites communes viticoles au sud du Danube autour de la collégiale monumentale Stift Göttweig. Depuis le millésime 2007, l'appellation Kremstal DAC est synonyme de Grüner Veltliner épiciés et de Riesling minéraux élégants, qui sont commercialisés dans le cadre d'une gamme fraîche et classique, mais aussi comme vins de Reserve corsés.



Surface viticole : 2 368 hectares



Cépages principaux : Grüner Veltliner, Riesling



Principales communes viticoles : Stein, Krems, Senftenberg, Rohrendorf, Gedersdorf, Furth

Le rapport au vin est présent partout dans l'ancienne ville culturelle de Krems : sur le plan historique, les anciennes fermes de récolte témoignent de l'importance de la tradition viticole. Sur le plan actuel, cela se manifeste par de jeunes viticulteurs prospères, une coopérative viticole innovante, une école de viti-viniculture moderne et naturellement aussi par l'organisation du salon des vins national de Basse-Autriche. Géologiquement similaire à la Wachau voisine, les roches cristallines érodées sont prédominantes dans le sous-sol de la ville et de ses environs. De ce fait, le Riesling et le Grüner Veltliner sont les cépages essentiels typiques de cette zone. Des vins de variantes similaires proviennent de Senftenberg et des petites communes viticoles le long de la rivière Krems à l'origine du nom de cette région.

Les vignobles à l'est de la ville s'étalent sur des sols très différents. Les terrasses de lœss massives sur lesquelles reposent les communes viticoles de Rohrendorf et Gedersdorf confèrent un tout autre charme au paysage, mais génèrent aussi un type de Veltliner un peu plus rond et dense. Au sud du Danube se trouvent les communes de Furth, Palt, Krustetten, Hollenburg, Oberfucha et Tiefenfucha, dominées par la collégiale Stift Göttweig fondée en 1072. Dans cette partie de la région viticole, de nombreuses auberges agricoles contribuent à conserver son caractère historique et authentique. Comme dans les zones viticoles voisines de Wachau et Kemptal, les tensions climatiques se font aussi fortement ressentir dans la vallée de la Krems : Des influences fraîches et humides provenant du Waldviertel proche rencontrent des flux secs et chauds issus des plaines pannoniennes à l'est. Des vins blancs juteux et pleins de finesse – surtout des Grüner Veltliner et Riesling – mais aussi quelques Pinots Blancs et des vins rouges élégants et expressifs caractérisent cette région viticole classique sur les rives du Danube, dont les attraits sont nombreux, notamment en matière de tourisme vinicole et de découvertes culinaires.



Géologie

La zone viticole Kremstal se situe dans l'angle sud-est du Waldviertel et de la forêt Dunkelsteinerwald sur un massif en roches dures cristallines et s'ouvre vers l'est sur les pieds des Alpes et ses roches majoritairement meubles. Cette situation sur la face abritée du vent de la moyenne montagne cristalline est à l'origine des sédiments de lœss étendus et parfois très épais.

Au nord du Danube, les pentes sont constituées de paragneiss schisteux ou durs entrecoupés de couches d'amphibolite et de gneiss granitique. Au nord-ouest, le gneiss de Gföhl prédomine. Au sud du Danube, la granulite est omniprésente. La granulite est une roche claire et très dure, qui est de la même famille que le gneiss de Gföhl, mais se présente sous forme de strates serrées et de plaques.

Parmi les roches meubles, le lœss carbonatique domine et forme par endroits plusieurs couches superposées. Il peut recouvrir les roches cristallines, mais aussi les gravats, sables et argiles plus anciens des sédiments de molasse et des terrasses du Danube déposés soit par la mer, soit par les cours d'eau. Seules les situations les plus basses et planes proches du fond gravillonneux de la vallée du Danube ne portent pas de couche de lœss, mais une fine peau de sédiments d'inondations.



Kremstal DAC (depuis le millésime 2007)

CÉPAGES :

Grüner Veltliner, Riesling

VARIANTES :

Kremstal DAC, Kremstal DAC avec indication de la commune,

Kremstal DAC avec indication de la commune et désignation du cru :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte

Kremstal DAC Reserve :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} juillet de l'année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Kremstal DAC : min. 12,0 % vol.

Kremstal DAC avec indication de la commune : min. 12,0 % vol.

Kremstal DAC avec indication de la commune et de la désignation de cru :

min. 12,5 % vol. **Kremstal DAC Reserve :** min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

sec

PROFIL GUSTATIF :

Kremstal DAC, Kremstal DAC avec indication de la commune, Kremstal DAC avec indication de la commune et désignation du cru : pas de dominance botrytique, équilibré et d'une densité typique du millésime indiqué.

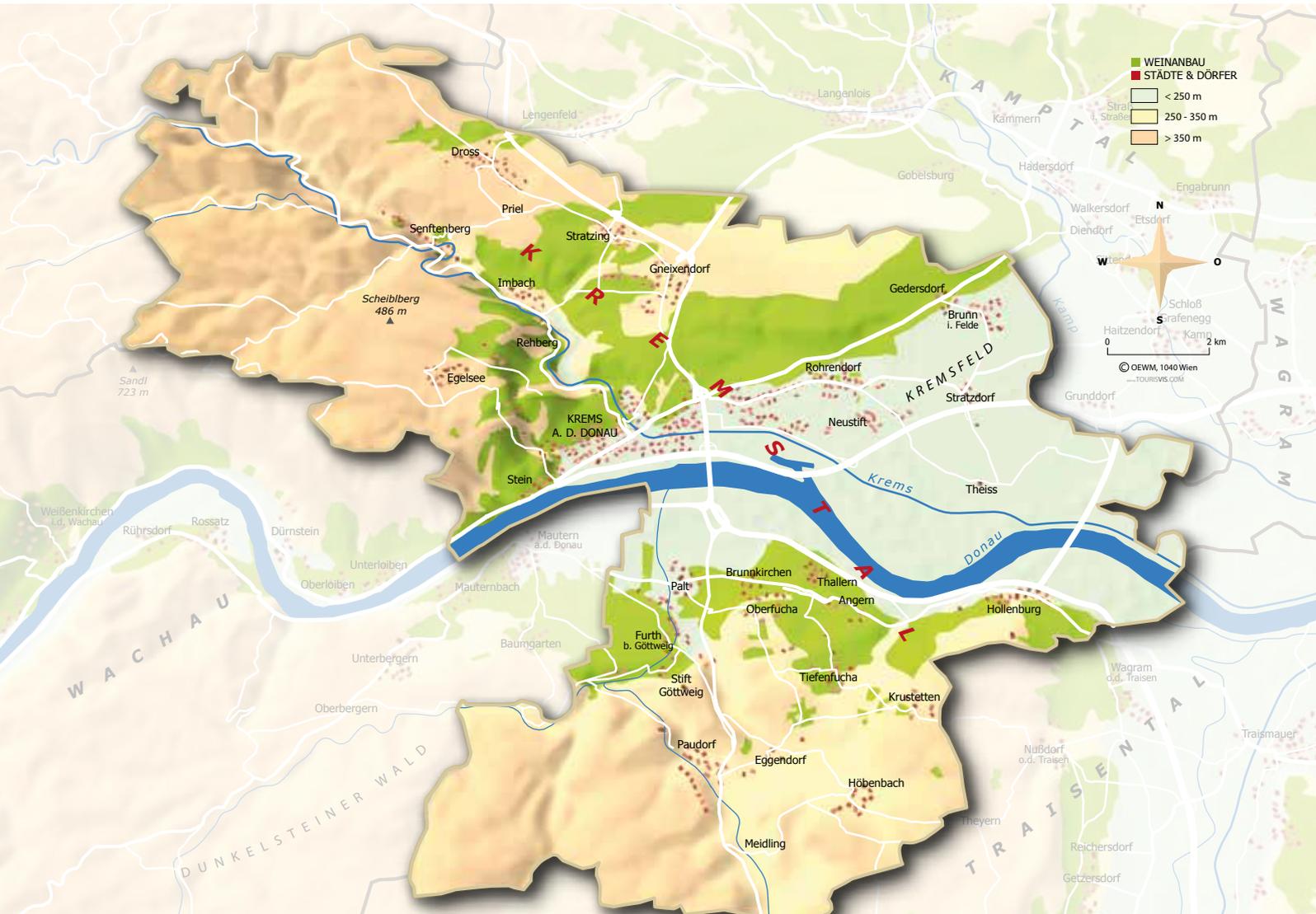
Kremstal DAC Reserve : style corsé, caractère marqué spécifique à la zone, dense avec une longue finale ; une légère note botrytique et de bois est admise.

ÉTIQUETAGE :

L'appellation d'origine (le cas échéant avec la mention « Reserve ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière). L'indication de l'année de récolte est obligatoire.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.3 KAMPTAL DAC

Cette zone porte le nom de la rivière que la traverse. Sa commune principale Langenlois est la plus grande ville viticole autrichienne. Avec ses 3 907 hectares de vignobles et de nombreuses entreprises viticoles de renom, la vallée du Kamp est l'une des régions viticoles les plus prospères du pays. La culture et le tourisme y occupent également une place importante. L'appellation Kamptal DAC est synonyme de vins élevés à partir du Grüner Veltliner ou du Riesling, soit d'un type classique moyen, soit sous forme d'une Reserve corsée et sèche.



Surface viticole : 3 907 hectares



Cépages principaux : Grüner Veltliner, Riesling



Principales communes viticoles : Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Kammern, Straß



La vallée du Kamp se compose de formations très diverses : du lœss et des gravats, mais aussi des massifs cristallins caractéristiques et des tuffeaux rouges et conglomérats riches en feldspath près du Heiligenstein renommé. Son nom fait référence à l'ensoleillement « infernal » qui génère un climat sec et chaud. La formation des roches est spécifique. Elles ont entre 320 et 250 millions d'années, ont été sédimentées par des crues subites dans un désert et contiennent des éléments volcaniques.

Sur les terrasses pentues des flancs méridionaux de la montagne – suffisamment raides pour empêcher tout dépôt durable de lœss – prospèrent des pieds de Riesling qui fournissent des vins corsés de garde. En descendant vers le Danube, les sols des vignobles changent. Ici, les larges terrasses de lœss et d'argiles offrent des conditions idéales pour les Grüner Veltliner classiques ou corsés. Les variétés de Pinots Blancs et Rouges, mais aussi le Blauer Zweigelt y prennent toute leur ampleur. Ils sont commercialisés sous l'appellation « Basse-Autriche ».

Sur le plan climatique, la vallée du Kamp subit la dynamique du bassin pannonien chaud à l'est et du Waldviertel frais au nord-ouest. L'alternance entre la chaleur pendant la journée et les températures nocturnes plutôt fraîches confère aux raisins une grande finesse des arômes et une acidité vivifiante. Le musée du vin « Loissium » attire les touristes vinicoles. Au dessus du niveau du sol se trouve un centre de visiteurs futuriste avec une vinothèque servant des vins régionaux. Sous terre, le visiteur est entraîné dans une expérience vinicole mystique lors de laquelle il circule avec sons et lumières dans des galeries centenaires. Outre la ville de Langenlois les communes Schiltern, Gobelsburg, Haindorf et Zöbing, ainsi que la commune viticole réputée de Straß dans la vallée Straßertale, il convient de citer également de nombreuses petites communes viticoles telles que Etsdorf, Hadersdorf, Kammern, Lengfeld ou Schönberg.

Géologie

Cette zone viticole orientée vers le sud comprend sur le plan géologique des roches du massif hercyniens et de la zone de molasse. La zone de molasse démontre une évolution de la mer appelée « Parathéthys » par les géologues vers un paysage fluvial marqué par les trois zones d'influence superposées des trois systèmes de rivières Kamp, Traisen et Danube.

Au nord, les roches dures essentiellement cristallines et acides déjà rencontrées dans la Wachau et la vallée de la Krems dominant. Cette zone contient un massif de roche unique en son genre en Autriche, qui s'étire en cône du Heiligenstein vers le nord-est : ce fossé tectonique comprend les premiers produits d'érosion de l'ancienne chaîne de montagnes du massif de Bohême. Ils se compose de conglomérats, tuffeaux, arcoses (tuffeaux rouges riches en feldspath) et argiles schisteuses. Ils ont été déposés dans la région frontale par des crues subites il y a entre 320 et 250 millions d'années comme sédiments de l'ancien massif, et ce sous un climat essentiellement sec et chaud. Les éboulis de rhyolite contenus dans le conglomérat et témoignant d'une activité volcanique constituent une particularité de cette formation.

Dans la vallée du Kamp, le lœss de la période froide est également le substrat le plus répandu dans les vignes.



Kamptal DAC (depuis le millésime 2008)

CÉPAGES :

Grüner Veltliner, Riesling

VARIANTES :

Kamptal DAC, Kamptal DAC avec indication de la commune :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte

Kamptal DAC avec indication de la commune et de la désignation de cru :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} mars de l'année suivant la récolte

Kamptal DAC Reserve :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} juillet de l'année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Kamptal DAC : min. 11,5 % vol.

Kamptal DAC avec indication de la commune : min. 12,0 % vol.

Kamptal DAC avec indication de la commune et de la désignation de cru : min. 12,5 % vol.

Kamptal DAC Reserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

sec

PROFIL GUSTATIF :

Kamptal DAC, Kamptal DAC avec indication de la commune, Kamptal DAC avec indication de la commune et désignation du cru : pas de dominance botrytique, équilibré et d'une densité typique du millésime indiqué.

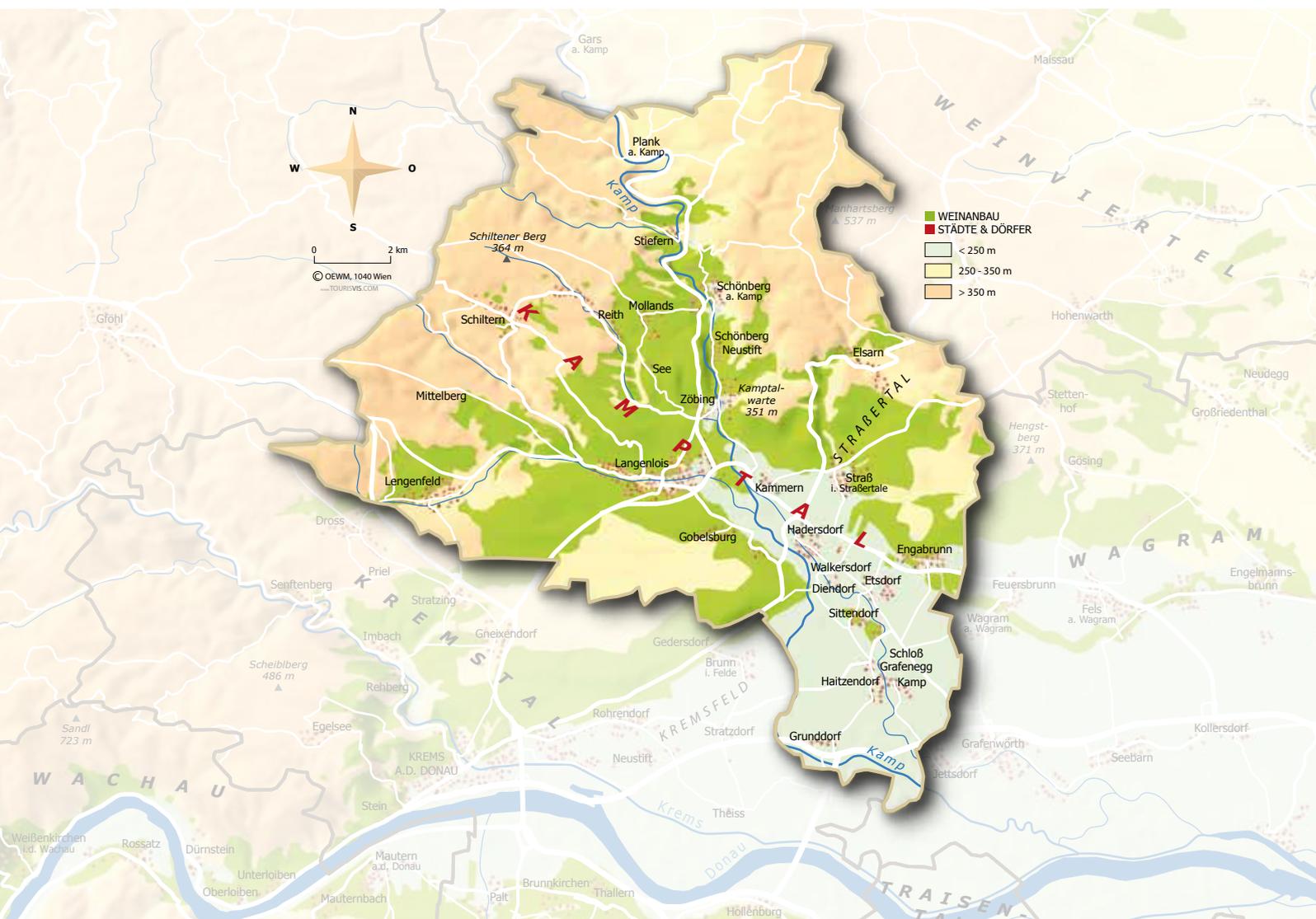
Kamptal DAC Réserve : style corsé, caractère marqué spécifique à la zone, dense avec une longue finale ; une légère note botrytique et de bois est admise.

ÉTIQUETAGE :

L'appellation d'origine (le cas échéant avec la mention « Reserve ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière). L'indication de l'année de récolte est obligatoire.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.4 TRAISENTAL DAC

La plus récente des régions viticoles d'Autriche – sous sa forme actuelle, il n'existe que depuis 1995 – ne compte qu'environ 815 hectares de vignobles, ce qui en fait aussi la moins étendue du pays. Cependant, elle ne manque pas de grandeur : ici, le Grüner Veltliner règne en maître incontesté. Les points forts des petites communes viticoles sont les auberges agricoles authentiques. Traismauer ou Herzogenburg permettent de s'immerger dans l'histoire de la région. Depuis le millésime 2006, des Grüner Veltliner frais et épicés typiques ainsi que des Riesling minéraux et authentiques sont commercialisés sous l'appellation Traisental DAC.



Surface viticole : 815 hectares



Cépages principaux : Grüner Veltliner, Riesling



Principales communes viticoles : Nussdorf, Reichersdorf, Inzersdorf, Traismauer, Herzogenburg

Dans aucune autre région viticole autrichienne, le Grüner Veltliner est aussi prédominant : près de 60 % confèrent au Traisental une première place incontestée. Toutefois, le Riesling est également considéré comme une spécialité de la vallée de la Traisen. Les vignes sont installées essentiellement sur des terrasses souvent minuscules sur un sol sec, très calcaire et plein de gravats. Ces sols confèrent aux vins un profil très particulier, avec un corps robuste et un fond solide. La minéralité est porteuse du goût, supporte la structure acide et favorise ainsi la bonne conservation de ces vins de garde. Des facteurs climatiques spécifiques – des influences pannoniennes doublées de l'air frais provenant du pied des Alpes – sont à l'origine de journées chaudes et de nuits fraîches, et génèrent ainsi des arômes très fins et une finesse épicée.

La vallée de la Traisen est une destination touristique prisée par les œnophiles, les randonneurs, les cyclistes et les amateurs de sorties culturelles. La découverte de pépins de raisins datant du début de l'ère du bronze confirme une tradition viticole plurimillénaire datant de bien avant la culture vinicole pratiquée par les romains dans cette région. La capitale régionale de Basse-Autriche St. Pölten toute proche offre un programme culturel moderne très varié. Depuis ce point le plus méridional de la zone viticole, de nombreux chemins mènent vers des villages viticoles idylliques avec leurs auberges agricoles typiques : de Stazendorf, Unterwölbling et Oberwölbling via Nußdorf, Reichersdorf, Getzersdorf et Inzersdorf jusqu'à Stollhofen, Frauendorf et Gemeinlebarn.

Une nouvelle génération de viticultrices et viticulteurs dynamiques est consciente de l'importance des vins de l'appellation Traisental DAC et s'en fait l'ambassadrice. Ces entreprises fournissent une contribution essentielle pour faire connaître ces vins typiques au-delà des frontières de l'Autriche et enregistrent un succès crois-



Géologie

L'élément géologique le plus marquant sont les gravats calcaires et dolomitiques grossiers, que la Traisen primitive a charriés jusqu'ici il y environ 16 millions d'années depuis les Alpes calcaires en formation pour les déverser en delta dans la mer Parathétys. Les gravats sont majoritairement consolidés en conglomérats et s'étendent notamment sur les hauteurs des pentes occidentales de la vallée. Sur le côté droit de la vallée, les couches d'Onchophora un peu plus âgées dominent, que l'on désigne aujourd'hui par le terme « formation de Traisen ». Il s'agit de sables calcaires, plus ou moins limoneux et parfois légèrement solidifié, dans lesquels le coquillage marin « Onchophora » est très présent. Localement, des conglomérats y sont encastés. Toutefois, les deux entités ne constituent ensemble qu'environ 20 pour-cent du sous-sol portant les substrats des vignobles.

La grande majorité des vignobles sont installés sur le loess, qui, sur les pentes gauches de la vallée, comporte souvent des éléments de conglomérats sédimentés.

Dans la partie occidentale de la zone viticole, le sous-sol cristallin de Dunkelsteinerwald apparaît avec ses granulites clairs et durs, et forme des sites de vignobles acides, dans la mesure où elles ne sont pas recouvertes de loess.



Traisental DAC (depuis le millésime 2006)

CÉPAGES :

Grüner Veltliner, Riesling

VARIANTES :

Traisental DAC, Traisental DAC avec indication de la commune, Traisental DAC avec indication de la commune et désignation du cru :
demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte

Traisental DAC Réserve :

demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} juillet de l'année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Traisental DAC : min. 11,5 % vol.

Traisental DAC avec indication de la commune : min. 12,0 % vol.

Traisental DAC avec indication de la commune et de la désignation de cru : min. 12,5 % vol.

Traisental DAC Réserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

sec

PROFIL GUSTATIF :

Traisental DAC, Traisental DAC avec indication de la commune, Traisental DAC avec indication de la commune et désignation du cru :
pas de dominance botrytique, équilibré et d'une densité typique du millésime indiqué.

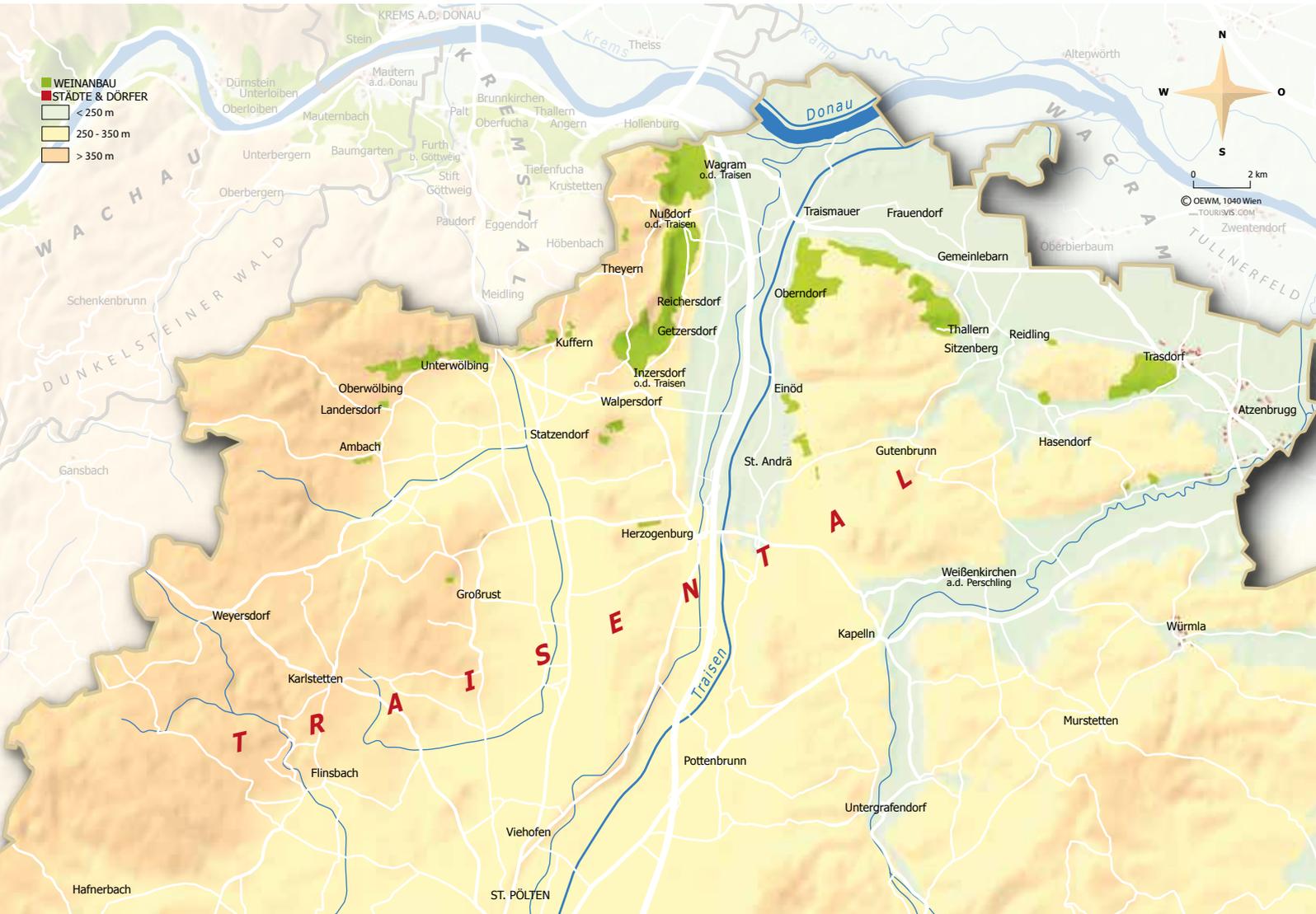
Traisental DAC Réserve : style corsé, caractère marqué spécifique à la zone, dense et long en bouche ; une légère note botrytique et de bois est admise.

ÉTIQUETAGE :

L'appellation d'origine (le cas échéant avec la mention « Réserve ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière). L'indication de l'année de récolte est obligatoire.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.5 WAGRAM

La zone viticole « Donauland » a été renommée en 2007 en « Wagram ». Cette zone compte 2 720 hectares de vignobles sur deux zones très différentes : au nord du Danube et à l'est de la vallée du Kamp se trouve le Wagram, une terrasse marquante qui s'étire sur environ 30 km vers l'est. Au sud du Danube se situent les petites communes viticoles de la région de Tullnerfeld, mais aussi la ville viticole historique Klosterneuburg près de Vienne.



Surface viticole : 2 720 hectares



Cépages principaux : Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner



Principales communes viticoles : Feuersbrunn, Fels, Großriedenthal, Gösing, Kirchberg, Großweikersdorf, Klosterneuburg



La situation naturelle forme un profil géologique et climatique homogène dans la partie nord, qui offre des conditions optimales pour l'élevage de vins amples et aromatiques. Le lœss de l'ère glaciaire couvre en plusieurs couches le sous-sol de sédiments marins (« Wagram » découle étymologiquement de « Wogenrain », c'est-à-dire « rive à vagues ») et de gravats de rivières, et caractérise le paysage. Surtout le Grüner Veltliner fournit des vins savoureux et épicés, qui allient substance et plaisir de dégustation, tant en leur version classique sèche que pour les grandes Reserves empreintes de caractère.

La variété spéciale autochtone Roter Veltliner offre des vins blancs élégants originaux, qui fournissent d'excellents vins de garde si les récoltes sont régulières. Mais aussi certains des plus amples vins rouges d'Autriche sont produits dans les exploitations phares, notamment à partir de Blauer Zweigelt et Pinot Noir. Le segment des vins doux est bien représenté par les Eiswein de la commune écologique Großriedenthal. L'assurance des viticulteurs prospères déteint sur l'ensemble du Wagram et motive l'amélioration continue de la qualité, favorisée par le tourisme et la gastronomie, qui y jouent également un rôle important. Les communes de Feuersbrunn, Fels, Kirchberg (et sa vinothèque régionale Weritas) ou Großriedenthal comptent des exploitations engagées, qui ont depuis longtemps abandonné le statut de secret d'initiés.

Klosterneuburg : Le vin, la gastronomie, la culture

Le plus grand domaine viticole privé d'Autriche, Stift Klosterneuburg, a marqué l'histoire du vin en Autriche. Grâce à sa gestion moderne et une assistance technologique raisonnée, il conservera encore longtemps sa position de précurseur exemplaire. Un tel exemple est fourni également par l'école supérieure de la viticulture et arboriculture « Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau » – la première école de viticulture du monde fondée en 1860 – qui transmet aux jeunes le savoir-faire viticole sur un plan international. En outre, la palette des exploitations de la commune viticole s'étend des petites entreprises familiales à des grands domaines de vinification selon la méthode champenoise – le tout à proximité immédiate de Vienne.

Géologie

Au nord du Danube, le lœss domine. Il masque presque intégralement le sous-sol en roches cristallines, sédiments marins limoneux et argileux de la zone de molasse et gravats de terrasses de l'ère glaciaire. La poussière de roche farineuse et jaunâtre, d'origine toujours calcaire et dolomitique, s'accumule par endroit sur plusieurs mètres d'épaisseur. Dans la partie septentrionale, plus élevée et vallonnée de la zone viticole, les vignobles s'installent sur des sols sableux et gravillonneux, la formation dite de Hollarbrunn-Mistelbach. Ils marquent un ancien lit du Danube, âgé d'environ 10 millions d'années. Souvent, les gravats portent une couche d'argile.

Au sud du Danube, les vignobles s'étendent sur différentes roches de la zone de molasse, jusqu'à Großlage Klosterneuburg à l'est. Ses Ried se situent sur des roches de flysch à teneur calcaire variable. Le terme « flysch » désigne des séquences caractéristiques et répétitives de roches argilo-limoneuses et de marne. Elles remontent à des coulées de boues sous-marines, qui se sont déversées vers les abysses de l'ancien océan.

Les pieds de collines orientées vers le nord-est sont recouverts d'argiles fines plus ou moins carbonatées.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
 Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.6 WEINVIERTEL DAC

Le Weinviertel est connu de tous les œnophiles autrichiens, mais aussi sur le plan international, la réputation de cette plus grande zone viticole autrichienne s'accroît constamment. Son étendue de 13 858 hectares de vignes est un facteur essentiel, mais son succès repose sur le Grüner Veltliner, notamment ses variantes typiques Weinviertel DAC et Weinviertel DAC Reserve.

 **Surface viticole :** 13 858 hectares

 **Cépages principaux :** Grüner Veltliner

 **Principales communes viticoles :** Rösschitz, Retz, Haugsdorf, Falkenstein, Poysdorf, Herrnbaumgarten, Wolkersdorf, Mannersdorf



Du Danube au sud jusqu'à la frontière tchèque au nord, du mont Manhartsberg à l'ouest à la frontière slovaque à l'est s'étire la plus grande zone viticole spécifique d'Autriche. Mais Weinviertel n'est pas systématiquement Weinviertel, puisque l'omniprésent Grüner Veltliner est secondé par une multitude d'autres cépages. En raison de différents facteurs – notamment les influences climatiques et les situations géologiques – cette zone viticole peut être répartie en trois secteurs. Dans le Weinviertel occidental, tout œnophile se doit de visiter deux îlots, en commençant par le pays de Retz avec ses systèmes de caves monumentales sous le centre historique de la ville, qui rappellent l'importance passée de son commerce viticole. Le microclimat sec qui y règne a toujours favorisé la culture des vins rouges. Dans la vallée Pulkautal près des communes Jetzelsdorf et Haugsdorf, ainsi que dans le bassin étendu de Mailberg prospèrent les Zweigelt et Blauer Portugieser fruités. Une destination de choix pour tous les amateurs de vins blancs est constituée par un autre îlot, composé de granit cette fois, sur lequel les Grüner Veltliner et les Riesling développent une finesse particulière.

Les viticulteurs du nord-est du Weinviertel et aux environs de Poysdorf élèvent surtout des Grüner Veltliner épicés, des Welschriesling frais et des Pinots amples. La limite nord du Weinviertel vers la Moravie est caractérisée par les falaises calcaires de Staatz et Falkenstein, qui offrent des conditions idéales pour les vins fruités et minéraux. Les communes de Herrnbaumgarten et Schratzenberg situées dans un bassin au nord de Poysdorf sont prédestinées aux vins rouges expressifs. Plus vers le sud-est, à la limite de la zone de Marchfeld près de la commune de Mannersdorf, l'influence du climat pannonien devient plus importante. En interaction avec le microclimat de la rivière March, les conditions sont optimales pour les Grüner Veltliner, Riesling, Pinots et cépages aromatiques tels que par exemple les Traminer, et ce jusqu'à des vins de grande qualité avec mention. Après un arrêt intermédiaire dans la commune viticole de Wolkersdorf sur la route de Vienne, il convient encore de noter les vignobles sur les pentes du mont Bisamberg, sur lesquelles croissent des Riesling piquants.

Malgré cette diversité, le Grüner Veltliner reste l'acteur prédominant des dégustations de vin du Weinviertel. Les 6 700 hectares

environ ne correspondent pas seulement à la moitié des effectifs en Autriche, mais aussi à un peu moins de la moitié des superficies mondiales. Néanmoins, le type de Veltliner du Weinviertel se distingue par une note gustative piquante et poivrée, peu importe les différents types de sols et les grandes distances entre les communes viticoles. L'association avec des poivres verts, blancs et – à plus de maturité – noirs confère aux vins un bouquet fruité et une acidité fraîche. Ce trio caractéristique est devenu à compter du millésime 2002 la définition du Weinviertel DAC typique, la première appellation contrôlée d'Autriche. Depuis le millésime 2009, la variante classique sèche et fraîche est accompagnée du Weinviertel DAC Reserve plus corsé.

Géologie

En limite du Waldviertel, les vignes sont implantées sur les granits acides du Moravicum, qui se décomposent en sables riches en quartz. Vers l'est s'étendent deux bassins de roches meubles. Ils sont séparés par les monts Leiser Berge et les falaises caractéristiques de la zone du Waschberg composées de calcaire dur clair. La partie centrale du Weinviertel comprend au sud aussi le flysch avec ses tuffeaux calcaires et marnes du mont Bisamberg et les tuffeaux et argiles majoritairement acides et riches en quartz de la rive orientale du bassin de Korneuburg. À l'ouest de la zone du Waschberg s'étend la molasse avec ses sables, graviers, limons argileux et les horizons dolomitiques caractéristiques de part et d'autre, avec la chaîne gravillonneuse large du Danube primitif. La région à l'est de la zone du Waschberg fait partie du bassin viennois et se compose également surtout de roches meubles majoritairement calcaires telles que les graviers, sables et limons argileux. Les roches calcaires dures ou tuffeaux calcaires n'apparaissent que localement dans les deux bassins. Plus de la moitié des vignobles sont situés sur le loess, cette poussière de roche glaciaire qui peut recouvrir en épaisseurs variables toutes les roches plus anciennes et confère alors une touche de calcaire aux sous-sols acides.



Weinviertel DAC (Weinviertel DAC : depuis le millésime 2002, Weinviertel DAC Reserve : depuis le millésime 2009)

CÉPAGE :

Grüner Veltliner

VARIANTES :

Weinviertel DAC : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte ;

Weinviertel DAC Reserve : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 15 mars de l'année suivant la récolte ;

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Weinviertel DAC : min. 12,0 % vol.

Weinviertel DAC Reserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

Weinviertel DAC : max. 6 g/l

Weinviertel DAC Reserve : sec

PROFIL GUSTATIF :

Weinviertel DAC : Fruité, épicé, poivré, sans notes botrytiques ou de bois

Weinviertel DAC Reserve : sec, corsé, épicé, de légères notes botrytiques et de bois sont autorisées

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris « DAC ») doit figurer sur l'étiquette avant.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



7.7 CARNUNTUM

Depuis de nombreuses années, les archéologues découvrent des traces de la culture romaine dans les sols historiques de Carnuntum. Les trésors fournis par les près de 906 hectares de vignes sont tout aussi remarquables, notamment les vins rouges typiques. Sous l'appellation « Rubin Carnuntum » et arborant fièrement l'arc de triomphe du Heidentor, ils renforcent l'identité de cette zone en plein essor, portée par un certain nombre de viticulteurs dynamiques.



Surface viticole : 906 hectares



Cépages principaux : Zweigelt, Blaufränkisch



Principales communes viticoles : Göttlesbrunn, Arbesthal, Höflein, Petronell, Prellenkirchen



La zone viticole de Carnuntum s'étend à l'est de Vienne jusqu'à la frontière slovaque. Les vignobles s'étalent au sud du Danube sur trois paysages ondoyants : la montagne de la Leitha, les collines d'Arbesthal et les monts de Hainburg. Des sols lourds en argile et lœss ainsi que des zones sableuses et gravillonneuses offrent des conditions optimales, notamment pour les variétés de vins rouges, à commencer par le cépage autrichien le plus répandu Blauer Zweigelt, suivi d'immigrés internationaux tels que le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Le cépage Blaufränkisch est également cultivé dans le Carnuntum, surtout sur le mont Spitzenberg à l'est de la zone de culture.

Le climat pannonien avec ses étés chauds et ses hivers froids, atténués par le Danube tout proche et le lac Neusiedlersee, permettent aux raisins bleus de mûrir intégralement. La jeune génération de viticulteurs a su tirer bénéfice de ce potentiel naturel et a permis à la zone de se positionner rapidement à la tête du marché, grâce à des vins rouges attractifs, qui allient le fruité à l'élégance. Un style moderne, mais authentique et fiers de ses origines. Il convient de noter que les vins blancs aussi, notamment le Grüner Veltliner et des variétés de Pinot Blanc, se distinguent ici par leur structure et leur caractère. L'orientation touristique stratégique de la zone ne laisse rien à désirer et constitue un facteur essentiel pour la commercialisation des vins.

La proximité avec les châteaux de Marchfeld reconstruits avec amour, le parc archéologique attractif de Carnuntum, le parc national des rives du Danube, mais aussi la zone d'influence de la capitale slovaque Bratislava offrent de multiples opportunités pour familiariser les visiteurs et hôtes avec les avantages des vins de Carnuntum.

Les communes viticoles telles que Göttlesbrunn, Höflein ou Prellenkirchen, connues notamment pour leur grand nombre de Buschenschank (auberges agricoles) authentiques, ont toujours attiré les promeneurs, surtout à proximité de Vienne. De plus, la gastronomie s'y développe constamment. Les vins locaux typiques y occupent les premières places sur la carte des vins, puisqu'ils sont parfaitement adaptés à la cuisine locale.

Géologie

Entre la montagne de la Leitha et les monts de Hainburg, les vignobles se situent d'une part sur les sédiments de la mer Parathétys et du lac de Pannon, et d'autre part, dans les collines d'Arbesthal et le pays de Prellenkirchen, sur des gravats de terrasses glaciaires correspondant aux anciens fonds de la vallée du Danube. Les dépôts marins et pannoniens se composent des sédiments à teneurs variables en carbonates, meubles, sableux et marneux ou argilo-limoneux, parfois aussi gravillonneux. Les dépôts des terrasses du Danube sont des gravats riches en quartz, sableux et gravillonneux. Tous sont couverts de sédiments étendus de lœss calcaires dolomitiques limoneux ou d'argiles de lœss plus argileux, souvent exempts de calcaires.

Il y a environ 16 millions d'années, le calcaire de la Leitha s'est formé sur les berges de la montagne de la Leitha en bordure de la mer couvrant le bassin viennois. Les vignobles sont situés sur le calcaire de la Leitha près de Hof et Ungerberg. Dans les monts de Hainburg, la part la plus profonde et cachée est composée de granit, qui s'est inséré dans les gneiss existants et porte aujourd'hui encore les vignobles de Berg situés en hauteur. Il supporte les roches carbonatées calcaires dolomitiques du paléozoïque. Elles forment les falaises au-dessus de Hundsheim et les hauteurs du mont Spitzerberg.

7.8 THERMENREGION

La zone viticole Thermenregion est issue de la loi viticole de 1985, lorsque les zones de Gumpoldskirchen et Bad Vöslau ont été fusionnées. 2 181 hectares de vignes épousent les pentes de la forêt Wienerwald, de la périphérie de Vienne le long d'une chaîne de collines culminant par le mont Anninger jusqu'au sud de Baden. Aujourd'hui encore, le vin blanc domine dans la partie nord autour de Gumpoldskirchen, notamment le cépage autochtone Zierfangler (appelé aussi Spätrot) et le Rotgipfler, tandis que le sud préfère les vins rouges avec les variétés Sankt Laurent et Pinot Noir.

 **Surface viticole :** 2 181 hectares

 **Cépages principaux :** Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent, Pinot Noir

 **Principales communes viticoles :** Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Pfaffstätten, Baden, Sooß, Bad Vöslau, Tattendorf

Depuis plus de 2000 ans déjà, des vignes sont cultivées dans le climat favorable de la région au sud de Vienne. Les légionnaires romains stationnés à Carnuntum et Vindobona ont introduit les vignes de leurs régions d'origine et leur savoir-faire viticole en Pannonie. La désignation comme région des thermes fait référence aux sources sulfureuses chaudes d'Aquae (Baden). Au Moyen Âge, la viticulture a connu ici une véritable heure de gloire sous la tutelle des moines cisterciens. L'installation des vignobles, mais aussi le caractère des villages illustrent clairement l'influence du monastère d'origine de Cîteaux en Bourgogne.

Les experts viticoles cisterciens ont tout de suite décelé la valeur de ce terroir hors normes. Les pieds de vigne profitent ici de l'influence climatique pannonienne qui se caractérise par des étés chauds et automnes secs, agrémentés de 1 800 heures d'ensoleillement par an. En automne, les déplacements d'air constants font sécher rapidement les grappes après la rosée ou la pluie. Les sols sont surtout argileux et composés de sédiments fins. La fraction grossière est souvent élevée et repose sur des graviers consolidés ou meubles et des sables à forte teneur de calcaire, agrémentée d'une multitude de coquillages, limnées et autres animaux marins fossilisés. Les dépôts de bas de pentes contiennent des gravats et facilitent l'écoulement de l'eau et le réchauffement.

À Steinfeld, des sols de gravats pauvres offrent des conditions optimales aux variétés de vins rouges. Les cépages blancs Zierfandler (Spätrot) et Rotgipfler typiques de la région croissent ici et s'allient après la récolte pour former le légendaire assemblage Spätrot-Rotgipfler. Parmi la diversité traditionnelle des variétés figurent aussi le Blauer Portugieser appelé auparavant « Vöslauer » ou le Neuburger, mais aussi des vins modernes de la famille des Pinots (St. Laurent, Pinot Noir), ainsi que les Zweigelt, Merlot et Cabernet Sauvignon. Les grands centres du vin rouge sont les communes Bad Vöslau, Sooß, Tattendorf et Teesdorf, tandis que les vins blancs classiques proviennent de Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf et Traiskirchen.

La nature et la culture offrent un programme d'activités de loisirs très varié : par exemple la visite du domaine Freigut Thallern appartenant à la collégiale cistercienne Stift Heiligenkreuz, l'un des



plus anciens domaines viticoles d'Autriche, la ville balnéaire et culturelle de Baden avec théâtre, opérette, wellness ou cure de raisins, des excursions sur la route des vins vers l'une des authentiques auberges agricoles ou des randonnées à pied à travers les vignobles le long de la conduite d'eau de sources de montage de Vienne.

Géologie

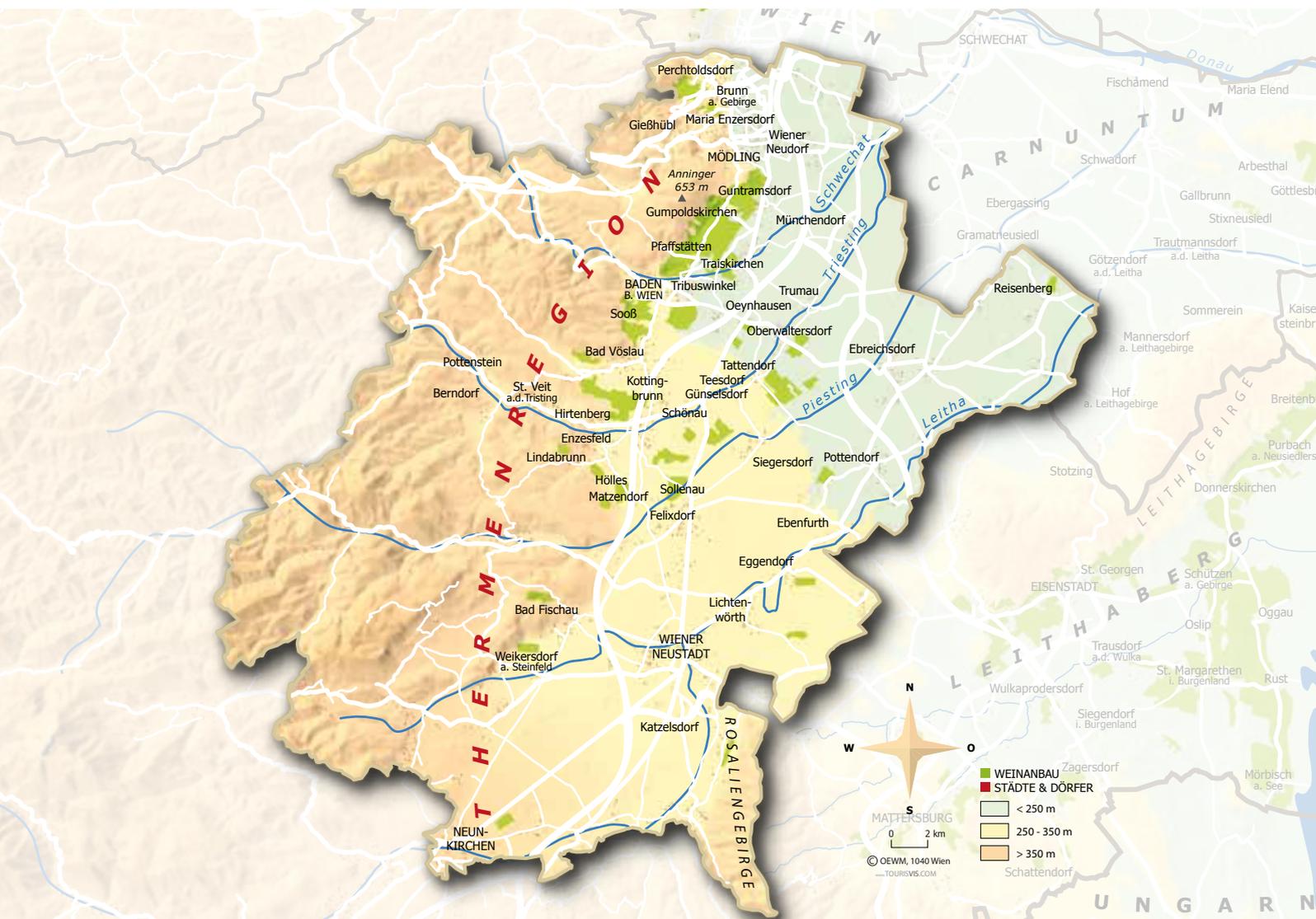
La zone viticole Thermenregion s'étend le long du coteau est des Alpes calcaires jusqu'au bassin viennois. Toutefois, seulement une petite partie des vignobles est installée sur les roches calcaires ou dolomitiques dures ou sur les tuffeux et conglomérats du massif de Gosau. La plupart des vignes croissent sur les sédiments de l'ancienne mer et du lac de Pannon dans le bassin viennois ou sur les gravats de rivières glaciaires dans la plaine de Steinfeld.

Sur les bords du bassin, les sables, gravats, tuffeux, conglomérats et brèches composés de roches des Alpes calcaires et de flysch, et déposés par les rivières provenant des Alpes en formation. Ils comprennent des lieux réputés pour leurs fossiles, par ex. la zone des Gainfarn Sande. Parmi les fossiles trouvés dans cette zone figurent des coquillages, des limnées et des coraux, mais aussi un squelette complet de lamantin datant d'environ 14 millions d'années. Vers le bassin, les vignobles s'étendent souvent sur des argiles à grain fin, des marnes, des gravats de talus ou des colluvions, sur lesquels se développent des sols argileux, souvent à forte teneur calcaire.

Au sud-est, quelques vignobles ont été plantés de l'autre côté du bassin viennois sur des schistes cristallins et carbonates de l'Austro-alpin, qui se manifeste ici dans la chaîne des Rosalies.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
 Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



8. BURGENLAND



 **Surface viticole :** 13 100 hectares

Sous l'influence du climat pannonien continental et chaud, les vins rouges les plus complexes d'Autriche prospèrent dans cette région orientale. Toutefois, les caractéristiques naturelles présentent des différences qu'il convient de ne pas sous-estimer. Tout au sud, le mont Eisenberg avec ses substrats spécifiques et un soupçon de fraîcheur styrienne offre des conditions optimales au Blaufränkisch pour produire des fins rouges finement minéraux d'une élégance incomparable. Le Ruster Ausbruch constitue l'un des vins doux les plus réputés du monde et un repère renommé de l'identité vinicole régionale. Sur les sols argileux lourds de la zone du Mittelburgenland, mais aussi au nord de la chaîne des Rosalies croissent des Blaufränkisch d'une profondeur et d'une longueur en bouche fruitées exceptionnelles. Dans les collines à l'ouest du lac Neusiedlersee, une note minérale prononcée avec une touche de tanin est possible. Les pentes orientales de la montagne de la Leitha composées de sous-sols calcaires et schisteux offrent également un terroir unique pour le Blaufränkisch, mais aussi pour des vins blancs complexes telles que le Pinot Blanc, le Chardonnay ou le Grüner Veltliner. Des vins de qualité fins avec mention tels que le légendaire Ruster Ausbruch complètent les trois facettes des collines du Burgenland.

À l'est du lac Neusiedlersee, le Blauer Zweigelt domine avec ses vins rouges corsés et juteux, même si les Blaufränkisch et Sankt Laurent fournissent également des résultats exceptionnels. La zone de Seewinkel dans la partie méridionale de l'est bénéficie d'un microclimat spécial et compte parmi les rares grands bastions de vins doux du monde. En raison de la présence de nombreux plans d'eau temporaires salins (appelés « Zicklacke »), l'humidité ambiante élevée favorise ici en automne la formation de la pourriture noble (*botrytis cinerea*). La région permet donc d'obtenir régulièrement des grands vins de type Beerenauslese et Trockenbeerenauslese. Outre quelques autres variétés telles que Chardonnay, Scheurebe ou Traminer, le Welschriesling en particulier atteint sous cette forme son niveau de qualité le plus élevé.

Depuis le premier vin typique du Burgenland, le Mittelburgenland DAC (depuis le millésime 2005), le Leithaberg DAC et l'Eisenberg DAC ont également réussi à l'implanter. Le cercle illustre de la gamme DAC du Burgenland est complétée depuis mars 2012 par l'introduction du Neusiedlersee DAC.

Géologie

Le Burgenland se compose des bassins styrien et pannonien, ainsi que de l'Austro-alpin et du Penninicum. L'Austro-alpin comporte plusieurs strates de roches. Dans les ouvertures tectoniques, le niveau inférieur du Penninicum est accessible. Les sédiments de l'ère quaternaire sont particulièrement répandus dans le nord du pays.

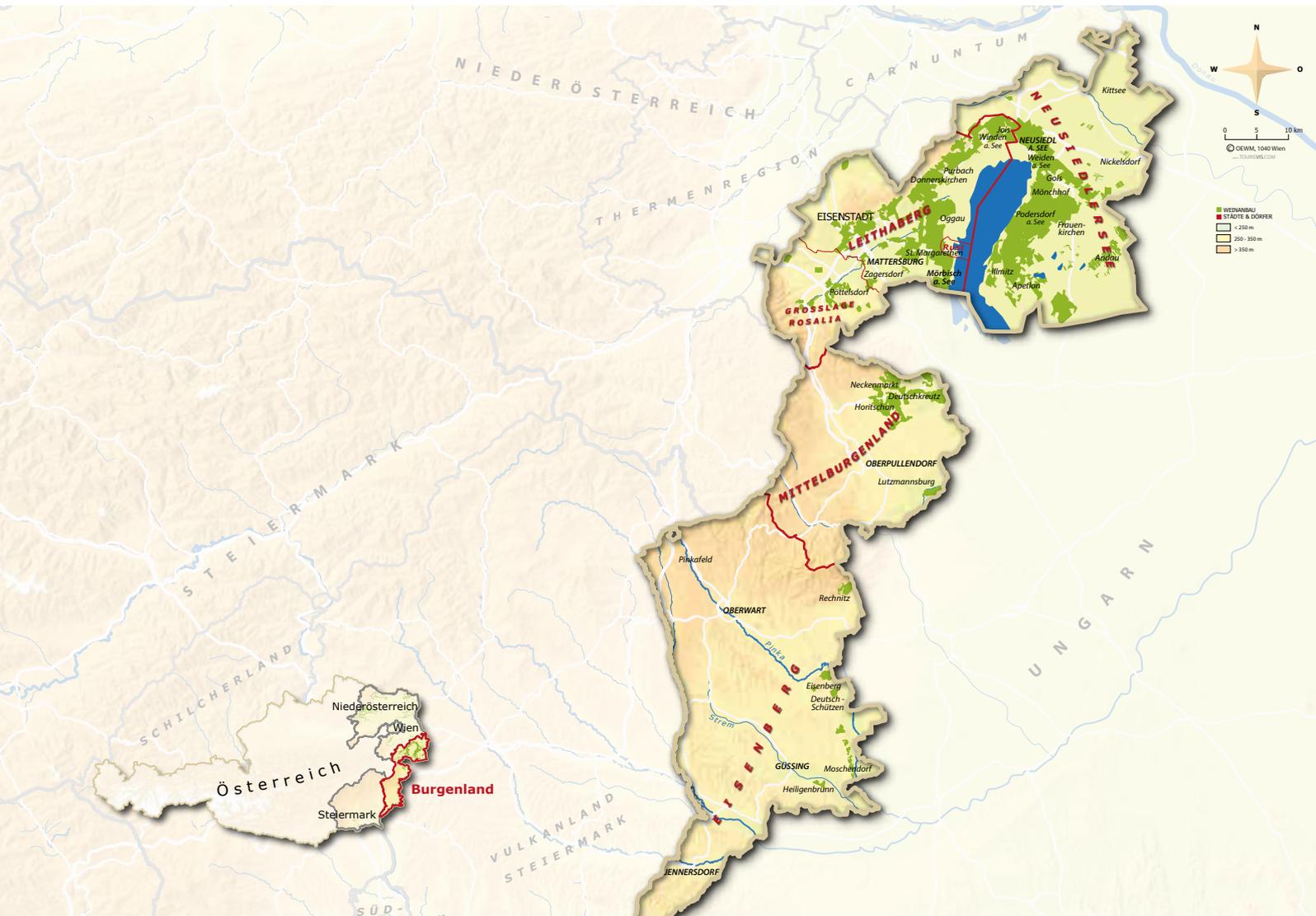
Sur plus de 60 pour-cent, les graviers sablonneux grossiers à teneur variable en carbonates des anciens lits du Danube dominant, notamment les gravats de Seewinkel, sur lesquels sont implantés environ un tiers des vignobles du pays. Les gravats de Seewinkel ne sont recouverts que localement par des sédiments fins. Les terrasses plus anciennes portent une couche argileuse, souvent peu calcaire, qui s'étend sur de grandes surfaces.

Un bon tiers des vignobles sont installés sur les sédiments du néogène des bassins. Les sédiments varient fortement, tant en matière de répartition de la granulométrie qu'en ce qui concerne la teneur en carbonates et leur consolidation : Ils peuvent se présenter sous forme d'argiles limoneuses, parfois presque purs et exempts de calcaire dans le Mittelburgenland, et évoluent jusqu'aux calcaires durs de Leitha.

Le pourcentage de vignobles sur les roches dures est faible, mais offre un spectre très varié comprenant la dolomite et le calcaire, des schistes calcaires, argileux et micaschistes, des gneiss, des amphibolites et des serpentinites.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



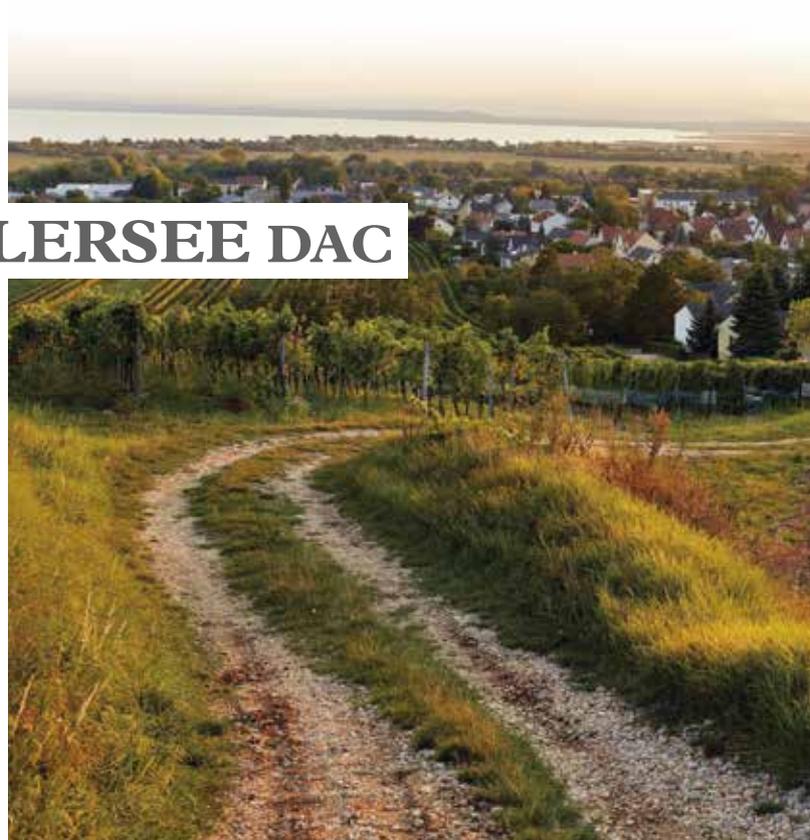
8.1 NEUSIEDLERSEE DAC

La zone viticole de Neusiedlersee à l'est du lac de Neusiedl s'étend des collines de la grande ville viticole Gols à travers la plaine de landes jusqu'au Seewinkel mélancolique. Sur 6 675 hectares de vignobles, une grande diversité de variétés mûrit sur les berges de ce lac de steppe peu profond. Depuis mars 2012, l'appellation Neusiedlersee DAC offre des vins rouges fruités et harmonieux marqués par le climat et les sols, élevés à partir du cépage Zweigelt et disponibles également avec l'appellation complémentaire Reserve sous forme d'un assemblage dominé par le Zweigelt. La zone sur laquelle est établie l'appellation Neusiedlersee DAC comprend la circonscription administrative Neusiedl am See, à l'exception des communes Winden et Jois.

 **Surface viticole :** 6 675 hectares

 **Cépages principaux :** Zweigelt, Welschriesling (doux)

 **Principales communes viticoles :** Gols, Mönchhof, Halbturn, Podersdorf, Frauenkirchen, Illmitz, Apetlon, Andau



Les vins blancs provenant de cette zone, qui sont toujours commercialisés comme Qualitätswein avec l'appellation Burgenland, séduisent par leur corps et leur équilibre. La nouvelle génération de viticulteurs dynamiques réussit surtout dans le domaine des vins rouges corsés, tandis que le microclimat incomparable de Seewinkel produit régulièrement certains des plus grands vins doux et moelleux du monde.

Les ceps peuvent emmagasiner tout le soleil qu'ils souhaitent dans les grands vignobles entourés de clos. Ici, le climat pannonien avec ses étés chauds et ses hivers froids prend toute son efficacité. Le climat allié au lac de Neusiedl comme régulateur de température sont à l'origine d'une longue période de végétation. Notamment dans les vignobles entre les multiples petits plans d'eau temporaires salins (« Zicklacken ») du Seewinkel méridional, l'humidité ambiante élevée et des brouillards d'automne favorisent la formation de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) nécessaire pour obtenir les vins de qualité avec mention si prisés tels que les Beerenauslese et Trockenbeerenauslese, tout particulièrement à partir du cépage Welschriesling. Ces spécialités ont fourni une contribution essentielle à la notoriété mondiale du Seewinkel encore très jeune par rapport aux régions viticoles traditionnelles autrichiennes. Les différents sols composés de loess et d'argiles, mais aussi de sables et gravats, permettent l'exploitation d'une gamme de cépages aussi variée que ses substrats. S'il pour les vins blancs, outre le cépage principal Welschriesling ce sont surtout des Pinots Blancs, Chardonnay et variétés aromatiques, le segment des vins rouges est dominé par le Blauer Zweigelt accompagné des Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir et autres « immigrés » internationaux. Qu'ils soient élevés en vins fruités et élégants ou amenés à maturité en barriques, commercialisés purs ou en assemblages – les vins rouges du lac de Neusiedl ont clairement le vent en poupe.

Des randonnées en vélo, l'équitation ou les sports nautiques permettent de compenser les effets des délices culinaires et vinicoles. Le choix d'hébergements touristiques toutes catégories confondues ne laisse également rien à désirer. De Neusiedl à Gols sur les berges nord à Podersdorf, Illmitz, Apetlon et Pamhagen au sud et à Andau, Frauenkirchen ou Mönchhof à l'est de cette belle région. Tout au long de l'année, le château Schloss Halbturn propose des expositions, concerts et autres événements culturels.

Géologie

La zone viticole Neusiedlersee se caractérise par des surfaces de gravats presque planes de Seewinkel et du plateau de Parndorf. Le plateau de Parndorf se compose de plusieurs couches de fonds de vallée du Danube formées au cours du Pléistocène, dont l'altitude et l'âge diminuent progressivement du nord-est au sud-ouest. Les gravats sont limoneux et sableux, riches en quartz, pauvres en carbonates (calcaire, dolomite) et toujours couverts d'argile. Les gravats reposent sur les sédiments du lac Pannon à granulométrie fine, alternants entre calcaire-dolomitique et argilo-limoneux, parfois aussi sableux. Ils portent les vignobles sur les pentes orientées du nord-ouest vers le sud-est du plateau vers le lac. Les gravats de Seewinkel sont également riches en quartz, mais contiennent une fraction significative de carbonates (calcaire, dolomite), sont peu érodés et ne sont recouverts que localement par des sédiments fins et souvent calcaires.

Dans les Ried au nord-ouest de la région, la géologie est très variée : Entre Neusiedl et Breitenbrunn, les vignobles se situent sur les schistes cristallins de l'Austro-alpin, le calcaire de Leitha et les limons argileux, sables et graviers du bassin, ainsi que sur les sédiments fluviaux jeunes et l'argile lacustre.



Neusiedlersee DAC (depuis le millésime 2011)

Inclut la circonscription administrative Neusiedl am See, à l'exception des communes Winden et Jois.

CÉPAGES :

Neusiedlersee DAC : Zweigelt

Neusiedlersee DAC Reserve : Zweigelt ou assemblage à domination Zweigelt (min. 60 % de Zweigelt et comme partenaires d'assemblage uniquement des cépages autochtones)

VARIANTES :

Neusiedlersee DAC : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} février de l'année suivant la récolte

Neusiedlersee DAC Reserve : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} février de la seconde année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Neusiedlersee DAC : min. 12,0 % vol.

Neusiedlersee DAC Reserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL : max. 4 g/l

PROFIL GUSTATIF :

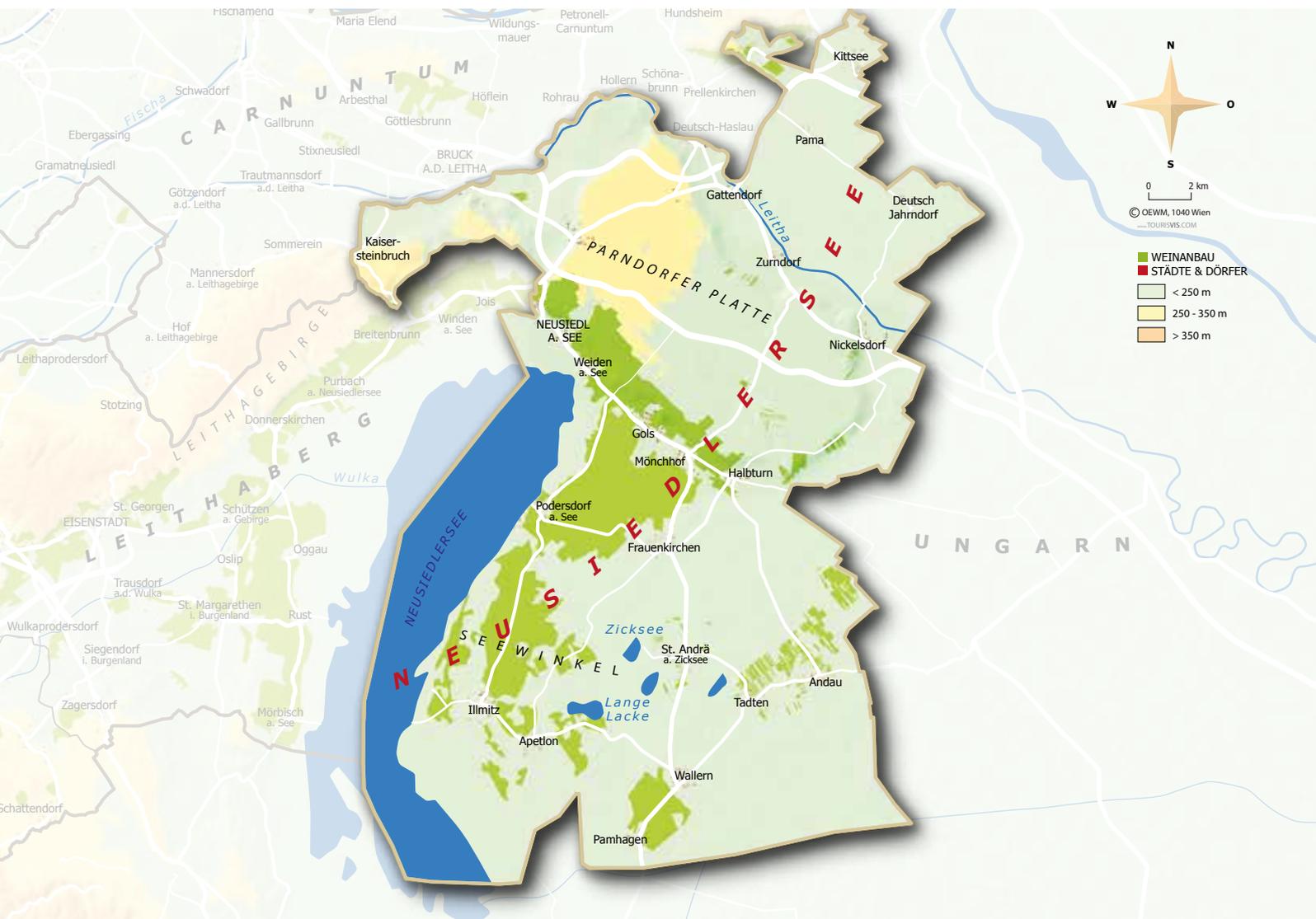
Neusiedlersee DAC : Typique, fruité, épicé, maturation en barrique ou cuve inox ;

Neusiedlersee DAC Reserve : Typique, fruité, épicé, corsé, maturation dans les grandes barriques traditionnelles

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris la mention « DAC ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière).



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



8.2 LEITHABERG DAC

La montagne de la Leitha est le domaine des vins polyvalents. Aucune autre zone viticole ne surpasse la diversité de variantes de vins des 3 097 hectares situés sur les rives occidentales du lac de Neusiedl.

 **Surface viticole :** 3 097 hectares

 **Cépages principaux :** Pinot Blanc, Chardonnay, Blaufränkisch

 **Principales communes viticoles :** Jois, Winden, Purbach, Donnerskirchen, Schützen, Oggau, Mörbisch, Großhöflein



Les vins secs sont caractérisés par les sols des pentes de la montagne de la Leitha, dont les couches riches en calcaire sont entrecoupées régulièrement par des schistes cristallins et gneiss acides. Les vins particulièrement typés sont commercialisés sous l'appellation Leithaberg DAC. La zone de production définie par la loi pour l'appellation Leithaberg DAC comprend la circonscription administrative Eisenstadt et ses environs, la ville libre Freistadt Eisenberg et les communes administratives Jois et Winden. Le Leithaberg DAC blanc peut être produit à partir des cépages Pinot Blanc, Chardonnay, Neuburger ou Grüner Veltliner. Les assemblages réalisés à partir de ces cépages sont également autorisés. Le Leithaberg rouge est produit à partir du cépage Blaufränkisch, un coupage avec max. 15 % de Zweigelt, St. Laurent ou Pinot Noir étant possible. Les vins Leithaberg DAC sont toujours minéraux et assez corsés (titre alcoométrique sur l'étiquette de 12,5 à 13,5 % vol.).

Dans la zone à l'ouest du lac de Neusiedl, une grande diversité d'autres variantes et styles est produite, puis commercialisée généralement sous l'appellation « Burgenland ». La zone comporte de nombreuses exploitations viticoles performantes et génère une importante activité touristique vinicole. Un programme d'encadrement vinicole et culturel est proposé notamment par la capitale régionale Eisenstadt avec le fameux château Esterhazy, Mörbisch avec son festival du lac, Sankt Margarethen avec son festival musical dans les carrières Römersteinbruch ou Rust avec son académie des vins.

Au sud de la zone de Leithaberg se trouvent la Großlage « Rosalia » et sa commune principale Pöttelsdorf, dont les sols lourds fournissent un vin typé Blaufränkisch similaire au Mittelburgenland.

Géologie

Les roches les plus anciennes sont les schistes et gneiss acides de l'Austro-alpin, qui constituent la partie centrale de la montagne de la Leitha et portent les vignobles les plus en altitude, situés entre Breitenbrunn et Donnerskirchen, ainsi que certains vignobles isolés autour d'Eisenstadt et Oslip. Toutefois, la roche la plus caractéristique de la zone est le calcaire de la Leitha. Son origine remonte aux eaux calmes et peu profondes de la mer chaude, qui entourait la montagne de la Leitha il y a 16 à 11 millions d'années et offrait des conditions optimales pour de petits récifs. Le calcaire de la Leitha est un calcaire dur et clair constitué d'algues et riche en restes d'organismes marins tels que des coquillages, des limnées et des requins. Il contraste avec les gravats un peu plus âgés, riches en quartz et sableux de la chaîne de Rust. Séparées des calcaires de la Leitha par un décalage tectonique, deux roches de base très différentes pour des sols de vignobles acides d'une part et calcaires d'autre part se côtoient ici de près.

Dans les zones à plus basse altitude, les vignobles sont installés sur les limons, sables et graviers meubles et souvent calcaires du bassin pannonien, ainsi que sur les argiles, glaises lacustres et sédiments fluviaux gravillonneux. Les sédiments de la Großlage Pöttelsdorf font partie du bassin viennois, leur granulométrie est majoritairement fine et ils sont recouverts localement par des argiles.



Leithaberg DAC (rouge : depuis le millésime 2008 ; blanc : depuis le millésime 2009)

Inclut la circonscription administrative Eisenstadt et ses environs, la ville libre Freistadt Eisenberg et les communes Jois et Winden, ainsi que certains Ried de la commune de Neusiedl am See.

CÉPAGES :

Pinot Blanc, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner ou un assemblage de ces cépages ; Blaufränkisch

VARIANTES :

Blanc : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État uniquement entre avril et novembre de l'année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} septembre de l'année suivant la récolte ;

Rouge : élevage en barrique obligatoire, demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État uniquement entre avril et novembre de la seconde année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} septembre de la seconde année suivant la récolte ;

TITRE ALCOOMÉTRIQUE : min. 12,5 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

blanc : sec

rouge : Inférieur à 2,5 g/l

PROFIL GUSTATIF :

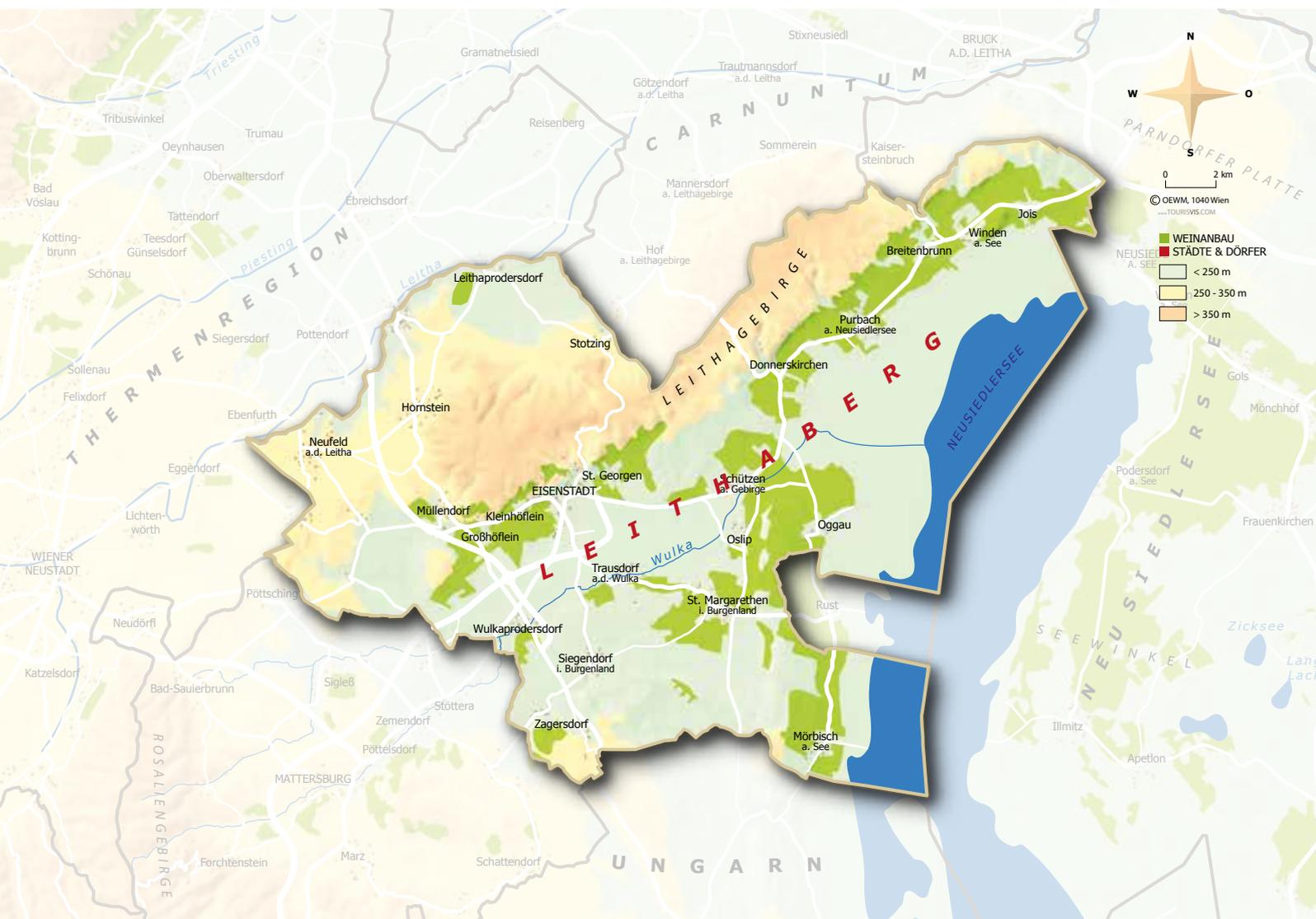
Goût : typique, imbriqué, épice, élégant, minéral, note de bois infime ou absente ;

Odeur : bouquet typique, fruité, épice et frais, fruit primaire mineur ;

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris la mention « DAC ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière).



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



8.3 MITTELBURGENLAND DAC

Un cépage rouge est prédominant sur les 2 104 hectares de vignobles de la zone viticole Mittelburgenland : Quatre communes donnent le ton : Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg et Neckenmarkt. Deux coopératives modernes prouvent que même les entreprises les plus importantes peuvent fournir une qualité exceptionnelle.



Surface viticole : 2 104 hectares



Cépages principaux : Blaufränkisch



Principales communes viticoles : Neckenmarkt, Horitschon, Deutschkreutz, Lutzmannsburg



Lorsque l'on traverse le clivage de la Sieg au sud du lac de Neusiedl pour se rendre à la frontière hongroise, on aboutit au centre de la culture des vins rouges autrichiens. La première impression du paysage viticole avec ses pentes très boisées suscite des doutes quant à l'influence prédominante du lac de Neusiedl. Les premiers vins rouges ont été élevés dans cette région vers la fin des années 1970 et le début des années 1980. Le déclencheur du grand essor a été et est toujours le cépage Blaufränkisch, dont l'origine est assez floue. Depuis, ces vins ont su s'imposer parmi les meilleurs vins internationaux.

Les conditions topographiques et climatiques sont favorables : les vignobles sont protégés à l'ouest par les collines de Bucklige Welt, au nord par le massif de Sopron et au sud par le massif de Kőszeg. Le vent chaud et sec provenant des basses plaines pannoniennes peut y accéder librement. Les sols argileux lourds et profonds du Mittelburgenland retiennent très bien l'eau et sont parfaits pour les cépages rouges autochtones, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon et Merlot et confèrent aux vins de la puissance et de la structure.

Certaines zones, notamment en altitude, comportent des gneiss, schistes cristallins et micas, tandis qu'en basse altitude quelques sections présentent même des roches calcaires. Des sols plus légers en argiles sableux sur sous-sol calcaire sont également présents.

Deux coopératives viticoles modernes installées dans cette zone ont compris très tôt que des investissements judicieux pour des technologies de vinification sont indispensables pour l'acquisition de marchés et les opportunités d'exportation. Le tourisme a également découvert la région du Mittelburgenland comme une destination attractive, notamment grâce aux thermes de Lutzmannsburg, appréciés par les familles. Une offre d'activités de loisirs très variées pour toutes les tranches d'âges contribue également à l'attractivité de cette région accueillante.

Géologie

Sur les pentes méridionales du massif de Sopron, les vignes sont installées sur les roches dures de l'Austro-alpin, des schistes acides, des paragneiss et des gneiss grossiers. Plus vers le bassin, une couche de gravats cristallins grossiers est recouverte par des sables meubles ou peu consolidés riches en quartz. Ils font partie de l'évolution marine des bassins intra-alpins de l'Alpokalja, qui a débuté il y a environ 16 millions d'années. Simultanément, les calcaires de la Leitha se sont développés dans la région de Neckenmarkt et Ritzing. Vers le bassin et le sud-est, les sédiments deviennent de plus en plus fins jusqu'à des dépôts argilo-limoneux et en glaise presque pure, tels que seul le Mittelburgenland en possède. Ces dépôts fins ont une teneur en carbonates très variable. Ils peuvent même être exempts de calcaire. Localement, ils présentent des accumulations de fer sous forme d'argile ferrugineuse et de nodules de limonite. Les couches de graviers s'insèrent dans ces sédiments, mais couvrent aussi les résidus de terrasses du Pléistocène sous forme de barres.

Dans la partie occidentale du vignoble, les argiles de loess et de poussières dominent. Elles reposent sur des gravats de terrasses ou sur les sédiments fins du lac pannonien.



Mittelburgenland DAC (depuis le millésime 2005)

CÉPAGE :

Blaufränkisch

VARIANTES :

Mittelburgenland DAC : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} mai de l'année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} août de l'année suivant la récolte

Mittelburgenland DAC avec désignation du cru : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} juillet de l'année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte

Mittelburgenland DAC Reserve : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de la seconde année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} mars de la seconde année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Mittelburgenland DAC : min. 12,5 % vol. (max. 13,0 % vol.)

Mittelburgenland DAC avec désignation du cru : min. 13,0 % vol. (max. 13,5 % vol.)

Mittelburgenland DAC Reserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL : max. 2,5 g/l

PROFIL GUSTATIF :

Mittelburgenland DAC : fruité, épicé, corsé, en grande barrique de chêne traditionnelle, barriques déjà utilisées ou cuves inox (note de bois infime ou absente)

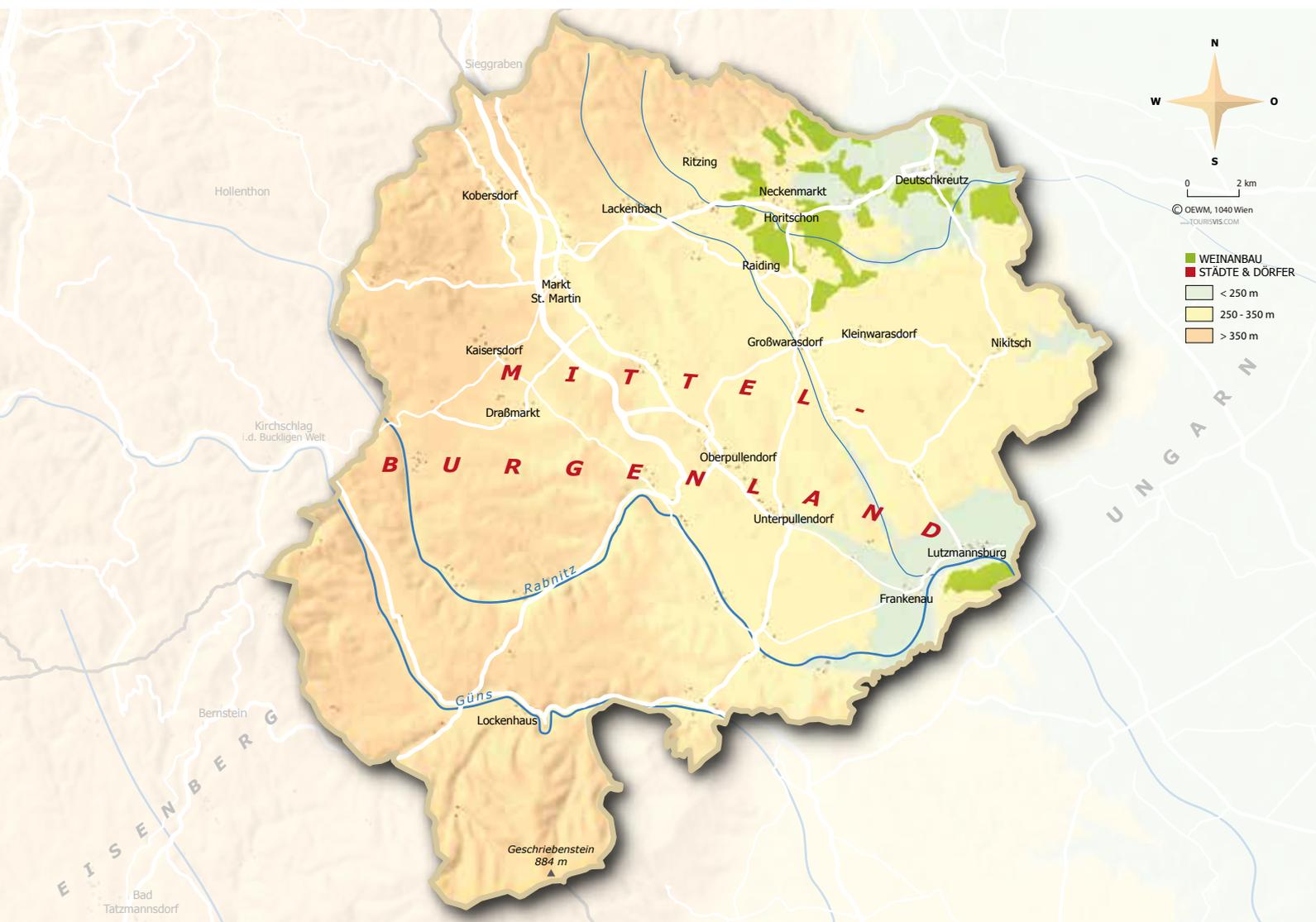
Mittelburgenland DAC avec désignation du cru : typique, fruité, épicé, corsé, en grande barrique de chêne traditionnelle, barriques déjà utilisées ou cuves inox (note de bois légère ou absente)

Mittelburgenland DAC Reserve : fruité, épicé, corsé, en grande barrique de chêne traditionnelle ou barriques (note de bois notable ou dominante)

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris la mention « DAC ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière).



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



8.4 EISENBERG DAC

Le paysage viticole le plus authentique du Burgenland s'étend de Rechnitz au nord aux limites de Güssing au sud. La surface viticole est de 515 hectares au total. Les vins rouges authentiques, notamment à base de Blaufränkisch, se caractérisent par des arômes particulièrement minéraux. Des vins blancs élégants et piquants fournissent des accents, de même que l'Uhudler, une spécialité primitive.



Surface viticole : 515 hectares



Cépages principaux : Blaufränkisch



Principales communes viticoles : Eisenberg, Deutsch Schützen, Rechnitz

Les structures des exploitations viticoles de la région Südburgenland sont remarquables. Outre quelques domaines plus importants, la petite surface viticole est exploitée par des viticulteurs exploitants à titre accessoire. Une grande partie de la production est commercialisée via de nombreuses auberges agricoles. La région se désigne elle-même comme une « idylle viticole ». Le climat pannonien intervient ici aussi, mais le paysage rappelle déjà légèrement la Styrie.

La montagne Eisenberg a une grande importance historique et constitue le centre viticole de la région, conjointement au vignoble Deutsch Schützens Weinberg. Sur les pentes, le sol est composé de roches cristallines, tandis que dans les plaines, les sédiments argilo-limoneux forment la base de sols souvent glaiseux. Ils confèrent au cépage principal Blaufränkisch une note riche et fine. Les vins produits sont authentiques, autochtones avec parfois beaucoup de caractère et de grandes ressources, qui reflètent parfaitement le cru, le sol et le climat. Les maîtres de cette discipline sont les jeunes viticulteurs autour de Deutsch Schützen.

Depuis le millésime 2009, les Blaufränkisch typiques du Südburgenland sont commercialisés sous l'appellation Eisenberg DAC (Eisenberg DAC Reserve depuis le millésime 2008). Autour de Rechnitz au nord et Moschendorf au sud, des Welschriesling et Pinot Blanc particulièrement fruités et frais sont produits. Sur le mont Csaterberg près de Kohfidisch et le long de la route des vins de Pinkatal qui mène du vignoble de Winten aux vignobles de Kulm et Gaas, de nombreux vins intéressants sont élevés dans ce paysage idyllique aux nombreuses caves construites traditionnelles appelées « Kellerstöckl ».

Aux environs de Heiligenbrunn et Moschendorf, situés à l'extrémité sud de cette zone, on trouve l'Uhudler, une spécialité viticole particulière élevée à partir d'hybrides non greffés, dont la note de fraises sauvages lui vaut beaucoup d'amateurs. Bien que cette région ait toujours un statut de secret d'initiés loin des grands centres viticoles touristiques, le paysage des thermes, le festival du château Burg Güssing et le paysage idyllique attirent de plus en plus de touristes sans pour autant nuire à son authenticité.



© steve.haider.com

Géologie

La majorité des vignobles sont installés sur les sédiments lacustres et fluviaux jeunes et meubles, souvent limoneux, mais aussi sableux ou gravillonneux du bassin styrien, qui se poursuit à l'est par le bassin pannonien. Ils sont très variés non seulement en matière de granulométrie, mais aussi par la teneur en carbonates de leurs fractions de calcaire et dolomite.

Dans la partie septentrionale et centrale de la zone viticole, sur les pentes méridionales du massif de Köszeget et dans la région de Hannersdorf, Königsberg, Eisenberg et Csaterberg, les ceps s'enracinent dans différentes roches dures du Mésozoïque et du Paléozoïque. Il s'agit de phyllites calcaires, de schistes verts et de serpentins de l'entité géologique constitutrice des Alpes appelée Penninicum. Des roches similaires à celles de la région de Rechnitz et du mont Eisenberg composent aussi la montagne la plus haute d'Autriche, le Grossglockner. Une particularité supplémentaire du Csaterberg sont les opales lacustres que l'on peut trouver dans ses vignobles. Les vignes de Hannersberg et de Königsberg s'enracinent sur des sols en roches dures telles que la dolomite ainsi que les schistes calcaires et argileux, qui sont antérieurs au Penninicum et font partie de l'entité constitutrice austro-alpine des Alpes.

 Geological Survey of Austria



Eisenberg DAC (Eisenberg DAC Reserve : depuis le millésime 2008, Eisenberg DAC : depuis le millésime 2009)

CÉPAGE :

Blaufränkisch

VARIANTES :

Eisenberg DAC : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} août de l'année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} septembre de l'année suivant la récolte

Eisenberg DAC Reserve : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} février de la seconde année suivant la récolte, commercialisation à partir du 1^{er} mars de la seconde année suivant la récolte, élevage en grande barrique de chêne ou en barriques

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Eisenberg DAC : min. 12,5 % vol.

Eisenberg DAC Reserve : min. 13,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL : max. 2,5 g/l

PROFIL GUSTATIF :

Eisenberg DAC : fruité, minéral, note de bois infime ou absente ;

Eisenberg DAC Reserve : fruité, minéral et épicé, corsé

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris la mention « DAC ») doit être indiquée sur l'étiquette avant (en absence d'une étiquette arrière).

BOUCHAGE :

Eisenberg DAC : liège naturel, capsules à vis ou bouchons en verre

Eisenberg DAC Reserve : liège naturel, capsules à vis ou bouchons en verre



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



9. STEIERMARK (STYRIE)



 **Surface viticole : 4 633 hectares**

Il existe certainement des régions viticoles dans lesquels des vins plus imposants et surtout plus charpentés sont vinifiés. Mais dans le monde entier, il n'existe pas de cépages plus frais, brillants et typiquement élégants que dans la Styrie méridionale !

Cela s'applique d'ailleurs à l'ensemble des trois zones viticoles de Styrie, dont chacune produit des spécialités incomparables et qui se situent toutes plus ou moins dans la partie méridionale de la région administrative. À l'ouest de ces collines au charme exceptionnel dominent les Schilcher, ces rosés piquants qui constituent l'un des vins de terroir les plus caractéristiques. Dans le Sausal et le long de la route des vins de Styrie méridionale, le ton est donné par les Sauvignons Blancs et les muscats blancs à petits grains, tandis que dans la région volcanique du Vulkanland Steiermark au sud-est, ces cépages sont complétés par le Traminer si apprécié par les connaisseurs. Le vin styrien le plus répandu, le Welschriesling, compte de plus en plus d'amateurs qui apprécient son bouquet rappelant des pommes vertes, à l'insu de certains critiques œnophiles.

Ceux qui apprécient les vins onctueux préféreront les Pinots. Parmi ceux-ci, le Pinot Blanc issu de sols calcaires séduit les amateurs. Le Chardonnay, appelé aussi Morillon dans la région, peut être corsé malgré sa fraîcheur, en s'affinant par une maturation prolongée au même titre que les bourgognes gris (Ruländer, Pinot Gris).

En Styrie, le nouveau millésime est fêté traditionnellement par le Junker léger, servi dès début novembre. Au printemps, les vins « Klassik » secs sont mis sur le marché. Dorénavant, les grands vins de garde feront patienter les amateurs un peu plus longtemps. Les viticulteurs styriens les élèvent avec toujours plus de lenteur et de soins, afin que la vraie classe styrienne se fasse sa place parmi les grands vins du monde.

Géologie

Dans la zone des Alpes orientales centrales, la Styrie se compose des entités géologiques du Penninicum et de l'Austroalpin. L'Austro-alpin comporte notamment les Alpes calcaires septentrionales et les roches cristallines de la région de Joglland, de Sausal et de Koralpe. Les bassins des vallées de la Mur et de la Mürz, ainsi que le bassin styrien forment les zones de basse altitude. Les vignobles se situent à l'est et au sud de la région, là où les Alpes orientales centrales plongent sous le bassin styrien, qui se poursuit à l'est par le bassin pannonicien.

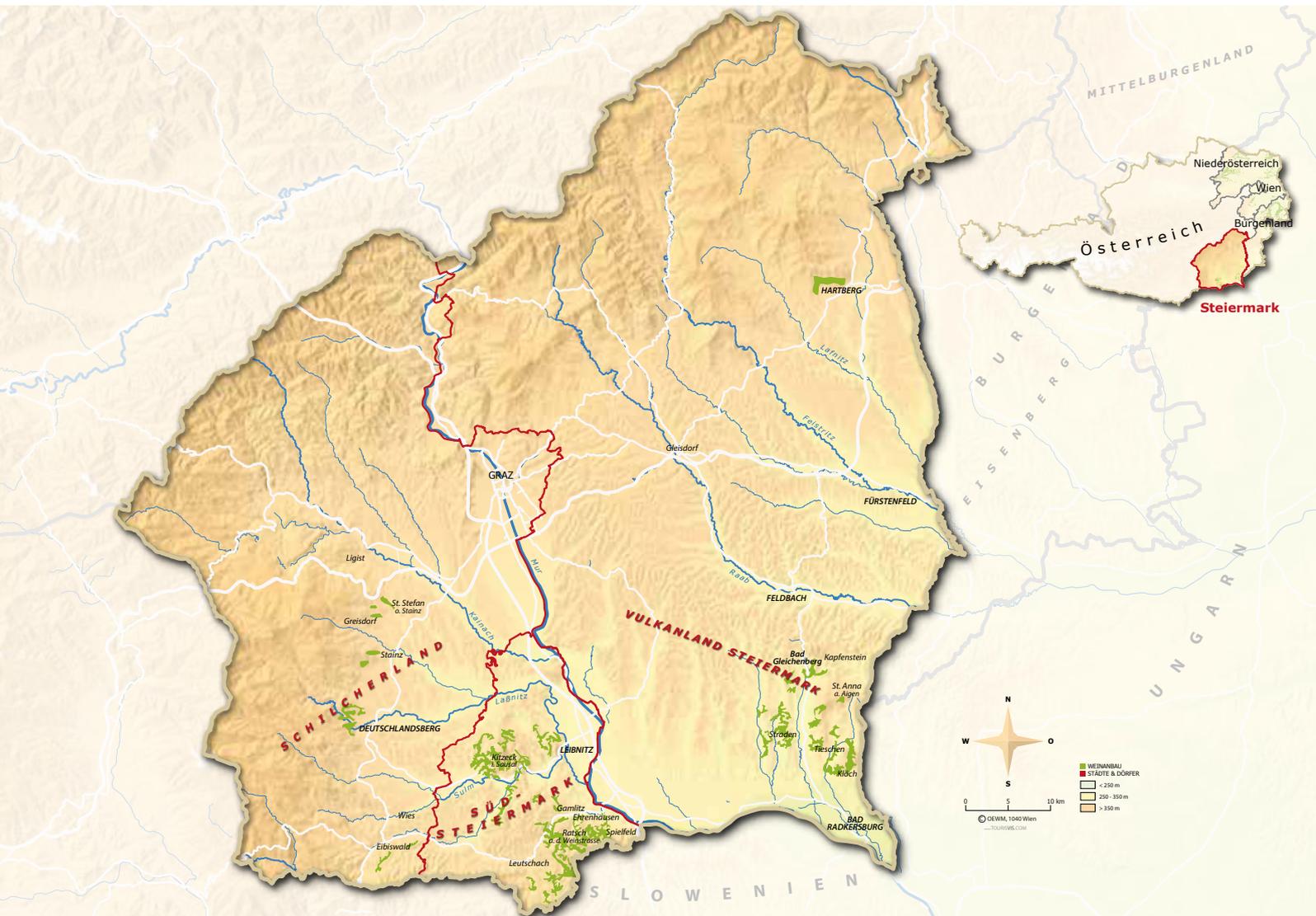
Environ trois quarts des vignobles de Styrie croissent sur les sédiments du bassin styrien, tandis que 20 pour-cent des vignes s'enracinent dans les roches dures de l'Austro-alpin. Un petit pourcentage est installé sur des sédiments fluviaux souvent grossiers, qui se regroupent dans le bassin.

Les basaltes, scories et tufs volcaniques du sud-est constituent une particularité et portent environ trois % des vignobles styriens. Les autres sédiments du bassin varient tant en matière de granulométrie qu'en teneurs de carbonates et de degré de consolidation. Ils s'étendent des limons aux marnes et des sables aux blocs et gravats, tuffeux et conglomérats jusqu'à la présence occasionnelle de calcaires.

Les roches très variées des vignobles dans la zone des Alpes orientales centrales comportent des gneiss, micaschistes, phyllites, amphibolites et parfois même des marbres et du calcaire.



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
 Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



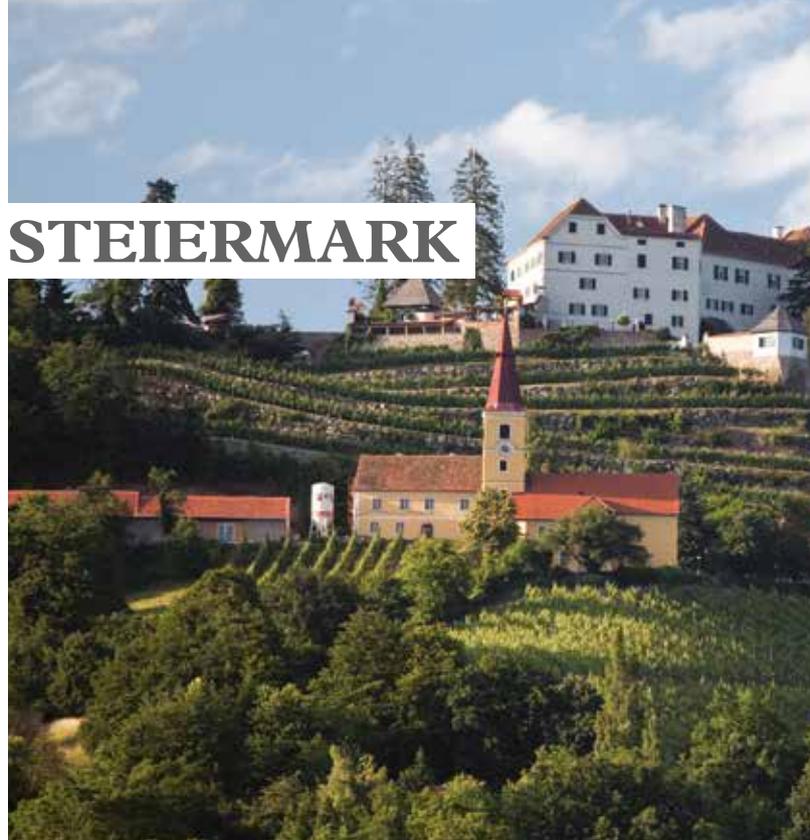
9.1 VULKANLAND STEIERMARK

La zone viticole Vulkanland Steiermark se caractérise par une multitude d'îlots de vignobles bénéficiant de situations exceptionnelles sur les pentes d'anciens volcans, qui confèrent au paysage son caractère particulier. 1 524 hectares de vignes sont exploités, avec une concentration autour de Klöch, St. Anna am Aigen et Straden. Un cépage se distingue par son charme exceptionnel : le Traminer aux arômes puissants. La commercialisation s'effectue surtout via les Buschenschank (auberges agricoles).

 **Surface viticole :** 1 524 hectares

 **Cépages principaux :** Welschriesling, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer

 **Principales communes viticoles :** Hartberg, Fürstenfeld, Kapfenstein, St. Anna am Aigen, Klöch, Straden, Bad Gleichenberg



Pendant des siècles, cette région a été une zone frontalière très disputée, comme en témoignent de nombreux châteaux forts et châteaux installés sur le haut des grandes falaises de basalte. Aujourd'hui, ces frontières ont disparu et les châteaux de Riegersburg, Schloss Kapfenstein, ainsi que d'autres sièges princiers hébergent des événements pacifiques culturels ou culinaires.

La zone viticole offre le choix nécessaire à cet effet, puisqu'elle dispose d'une grande variété de cépages : Welschriesling, Morillon (Chardonnay), Pinot Blanc et Gris, muscat blanc à petits grains, Traminer en de multiples variétés, Sauvignon Blanc et même Riesling pour les blancs, complétés par des vins rouges intéressants, produits de préférence avec le Blauer Zweigelt. L'élément commun est leur goût épicé fin et minéral, qui découle des situations géologiques particulières. Quatre routes du vin sillonnent le paysage vallonné idyllique. La vithèque styrienne à St. Anna am Aigen offre une excellente vue d'ensemble de la production styrienne. Parmi les destinations touristiques figurent notamment les villes thermales situées le long de la faille volcanique.

Les principales communes viticoles sont Bad Radkersburg, Feldbach, Gleisdorf, Hartberg, Kapfenstein, Klöch, Riegersburg, St. Peter, Straden, Tieschen et Weiz. Au nord sur le mont Ringkogel près de Hartberg, les vignobles s'étendent jusqu'à une altitude de 650 m au-dessus du niveau de la mer, ce qui leur vaut une place parmi les vignes les plus hautes de toute l'Autriche. Sur le plan climatique, la transition entre le climat chaud et sec de Pannonie et le climat méditerranéen d'Illyrie doux et humide est très marquée. Les vignes croissent souvent sur les sols chauds en tufs volcaniques, basaltes, sables, argiles ou schistes et gneiss érodés.

La région des volcans de Styrie est, en outre, l'une des régions touristiques les plus authentiques d'Autriche. De remarquables chemins de randonnée à thèmes avec une signalétique parfaite sillonnent des paysages idylliques. Et partout, les accueillantes auberges agricoles invitent les visiteurs à déguster, outre les vins, les délices culinaires de la région, notamment l'huile de courges styrienne renommée.

Géologie

Dans la partie supérieure du pays des volcans de Styrie, au niveau de la déclivité qui s'étend du sud vers l'est de la région Joglland près de Hartberg, les vignobles sont installés sur les roches dures cristallines de l'Austro-alpin. Il s'agit surtout de gneiss et de micaschistes, mais aussi en moindre mesure d'amphibolites et de granits. Plus vers le sud, des roches souvent meubles, très variées, sableuses et souvent gravillonneuses dominent le bassin styrien.

Le paysage et la géologie du pays des volcans de Styrie inférieure sont marqués par des volcans éteints. Ils attirent l'attention et sont uniques dans les régions viticoles d'Autriche, bien que seulement un peu moins de dix % des vignobles du pays des volcans de Styrie soient installés sur ces roches. Une phase volcanique ancienne et une plus jeune ont couvert le paysage de trachyandésite rouge, de basalte noir et dur, de basaltes de scories aérés, de tufs de cendres solidifiées nés d'éruptions explosives et de sédiments fins de lacs de cratères. La majorité des vignobles se situent sur les sédiments variés de la mer Parathétys, des lacs et rivières du bassin styrien et sur les gravats de terrasses quaternaires, qui sont généralement recouverts d'une couche d'argile.

 Geological Survey of Austria



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
 Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



9.2 SÜDSTEIERMARK

La Styrie méridionale ou Südsteiermark est synonyme de fins fruités et frais, élaborés surtout à partir du Sauvignon Blanc. Toutefois, les 2 563 hectares de vignobles offrent suffisamment de place pour une large gamme de cépages qui s'étendent du Welschriesling au Traminer en passant par le Morillon et le muscat blanc à petits grains. Ici, dans un des paysages viticoles les plus idylliques d'Europe, la viticulture est un travail difficile, puisque la majorité des vignobles s'étalent sur des pentes extrêmement raides.

 **Surface viticole :** 2 563 hectares

 **Cépages principaux :** Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Blanc, Morillon, Sausal : Riesling

 **Principales communes viticoles :** Gamlitz, Ratsch, Berghausen, Spielfeld, Leutschach, Sausal : Kitzeck, Sankt Nikolai

Aussi variés que les cépages sont aussi les sols disponibles dans la zone viticole de la Styrie méridionale – du sable au schiste et de la marne au calcaire. Le climat méditerranéen doux et humide marque la longue période de végétation, les nuits fraîches favorisent de développement d'arômes riches qui confèrent aux cépages blancs leur richesse de nuances et leur noblesse. Du vin jeune frais et fruité qui annonce le nouveau millésime sous la désignation « Junker » à la gamme « Klassik » élégante et aux vins de cru riches en extraits, les viticulteurs élaborent toute la palette de vins de qualité.

Surtout le Sauvignon Blanc a su s'imposer par une évolution continue. Aujourd'hui, les Sauvignons Blancs de la Styrie méridionale font partie des vins de grand renom internationaux. Des viticulteurs très ouverts veillent à ce que ces acquis perdurent et se développent. Ils acquièrent leur expérience lors de voyages et de stages pratiques dans l'univers viticole international. L'école de viticulture à Silberberg contribue également par ses formations théoriques et pratiques à fournir aux jeunes viticulteurs tout le savoir-faire nécessaire et les meilleures qualifications. Quelle que soit la saison, cette région mérite le détour, notamment dans le cadre d'un périple viticole automnal le long de la route des vins, d'une part en longeant la frontière slovène et d'autre part à travers la région de Sausal à l'ouest de la ville de Leibnitz. Il convient néanmoins de prévoir suffisamment de temps pour profiter des étapes telles que Ehrenhausen Gamlitz, Leutschach ou Kitzeck. Les grands noms de crus tels que Czamillonberg, Grassnitzberg, Kittenberg, Nussberg, Obegg, Sernauberg, Kranachberg ou Zieregg évoquent des associations avec les vins de renom correspondants.

Ceux-ci ne se limitent plus seulement aux cartes de vins de la gastronomie régionale, mais ont également conquis le monde viticole international. L'Archiduc Johann, un pionnier de la culture vinicole avec une vue d'ensemble très européenne pour son époque, dont les traces sont toujours et encore visibles dans la région, serait fier de ses viticulteurs de Styrie méridionale.



Géologie

Le mont Sausal installe ses vignobles sur des pentes raides composées de schistes argileux phyllitiques entrecoupés des schistes verts et des quartzites de l'Austro-alpin. Sur les pentes autour et au nord de Silberberg, près du mont Nestelberg et du Rirpenegg, ces roches dures assez tendres sont également présentes. Sur le mont Grillkogel apparaissent en plus les roches calcaires et calcaires argileux et gravillonneux du paléozoïque.

La majorité des vignobles de Styrie méridionale sont installés sur les gravats sédimentés par les rivières et consolidés en partie en conglomérats, sur les marnes, les limons argileux et les sables de la marne dite styrienne, sur des conglomérats, les gravats de la formation de Kreuzberg ainsi que sur les sables et marnes de la formation de Weissenegg. Ces dernières unités font partie des sédiments du bassin styrien déposés dans la mer Parathétys. Leur âge est de 18 à 15 millions d'années environ. Leur granulométrie et teneur en calcaire sont très variés. Ce sont des roches calcaires pures similaires au calcaire de la Leitha et elles apparaissent localement entre Wildon et Graßnitzberg.

 Geological Survey of Austria

9.3 SCHILCHERLAND DAC

La Styrie occidentale est dominée par un vin rare unique, le Schilcher. Ce rosé racé avec beaucoup de caractère produit à partir du cépage Blauer Wildbacher est l'enseigne de toute la zone viticole. Ses 546 hectares la classent parmi les plus petites zones viticoles d'Autriche. Sous l'appellation Schilcherland DAC, le Schilcher est commercialisé en deux variantes très typées : Schilcherland DAC Klassik et Schilcherland DAC avec désignation du cru.

 **Surface viticole :** 546 hectares

 **Cépages principaux :** Blauer Wildbacher, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc

 **Principales communes viticoles :** Stainz, St. Stefan ob Stainz, Deutschlandsberg

Cette plus petite zone viticole de la Styrie est une région viticole ancestrale, dans laquelle les illyriens, les celtes et plus tard les romains ont cultivé la vigne. Les vignobles s'étirent en bande fine et longue à une altitude de jusqu'à 600 m aux pieds des massifs de Koralpe et de Reinischkogel jusqu'à la frontière slovène au sud.

Cette topographie particulière conduit à un réchauffement important pendant les journées et offre une protection contre les vents froids. Des pentes raides parsemées de caves construites appelées « Kellerstöckel » et des vallées profondes sont à franchir entre Ligist au nord et Deutschlandsberg et Eibiswald, en passant par St. Stefan ob Stainz. De petites excursions vers les communes viticoles telles que Greisdorf, Gundersdorf, Wildbach ou Wies offrent des perspectives surprenantes, tant en matière de panorama que de vin ! La structure rocheuse de la zone est également surprenante, puisqu'elle se compose de gneiss et de micaschistes âgés, de même que le climat dit « illyrien » aux influences méridionales et méditerranéennes avec des précipitations assez importantes.

L'interaction de toutes ces caractéristiques explique l'exceptionnel type de vins que l'on rencontre ici partout et en tous lieux. La majeure partie de la surface viticole est dédiée au Blauer Wildbacher, un cépage rouge ancestral utilisé pour produire le fameux rosé Schilcher. Sa qualification de rosé, le Schilcher la doit à son jeu de teintes de rosé variables et scintillantes allant du très clair au soutenu. Le Schilcher apparaît pour la première fois en 1580 sous la désignation « Schiller » dans les écrits de Johann Rasch. Plus tard, l'Archiduc Johann (1782 - 1859) fonde la première « pépinière de Schilcher » et favorise ainsi une augmentation notable des superficies dédiées au cépage Blauer Wildbacher. À l'origine, c'est un vin de pays rustique et très acide. Cependant, l'amélioration continue de sa qualité par des viticulteurs ambitieux a transformé le Schilcher en un vin de terroir réputé et apprécié aussi sur le plan international.

Le Blauer Wildbacher constitue aussi la base de vins mousseux élégants et charmants, de vins rouges tanniques et de vins doux raffinés.



Aujourd'hui, l'appellation d'origine contrôlée Schilcherland DAC souligne l'importance remarquable du Schilcher sec, frais et fruité comme Schilcherland DAC Klassik, plus corsé et épicé pour le Schilcherland DAC avec obligation d'indication du Ried. L'appellation Schilcherland DAC comprend la zone viticole Weststeiermark ainsi que la commune administrative Obergreith.

Géologie

Les vignobles se situent majoritairement sur les roches dures cristallines souvent acides de l'Austro-alpin. Plus vers l'est, elles s'installent sur les roches en partie grossières et essentiellement meubles du bassin styrien. Les gravats dit de Schwanberg, dont les blocs de roches cristallines peuvent faire plusieurs mètres cubes s'avancent par coulées loin dans le massif de Koralpe et portent les vignobles autour de St. Stefan, Wildbach et Schwanberg. Une autre formation en bordure des cristallins et du bassin sont les sables verdâtres sédimentés par les rivières, qui cèdent la place à des couches de sables argileux à granulométrie fine appelées « Florianer Schichten » plus vers le centre du bassin. Elles ont été sédimentées dans la mer Parathéthys peu profonde il y a 16 millions d'années environ.

Les roches dures cristallines se composent de plaques de gneiss dures, de gneiss variables en partie pegmatitiques et de roches stratifiées, ainsi que de micaschistes à grenat et de faibles volumes d'amphibolites et de marbres.



Schilcherland DAC (depuis le millésime 2017)

CÉPAGES :

Blauer Wildbacher

VARIANTES :

Schilcherland DAC Klassik : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte

Schilcherland DAC avec désignation du cru : demande d'attribution d'un numéro de contrôle de l'État à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant la récolte

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

Schilcherland DAC Klassik : min. 11,0 % vol. (max. 12,0 % vol.)

Schilcherland DAC avec désignation du cru : min. 12,0 % vol.

SUCRE RÉSIDUEL :

Schilcherland DAC Klassik : max. 3,0 g/l

Schilcherland DAC avec désignation du cru : max. 4,0 g/l

PROFIL GUSTATIF :

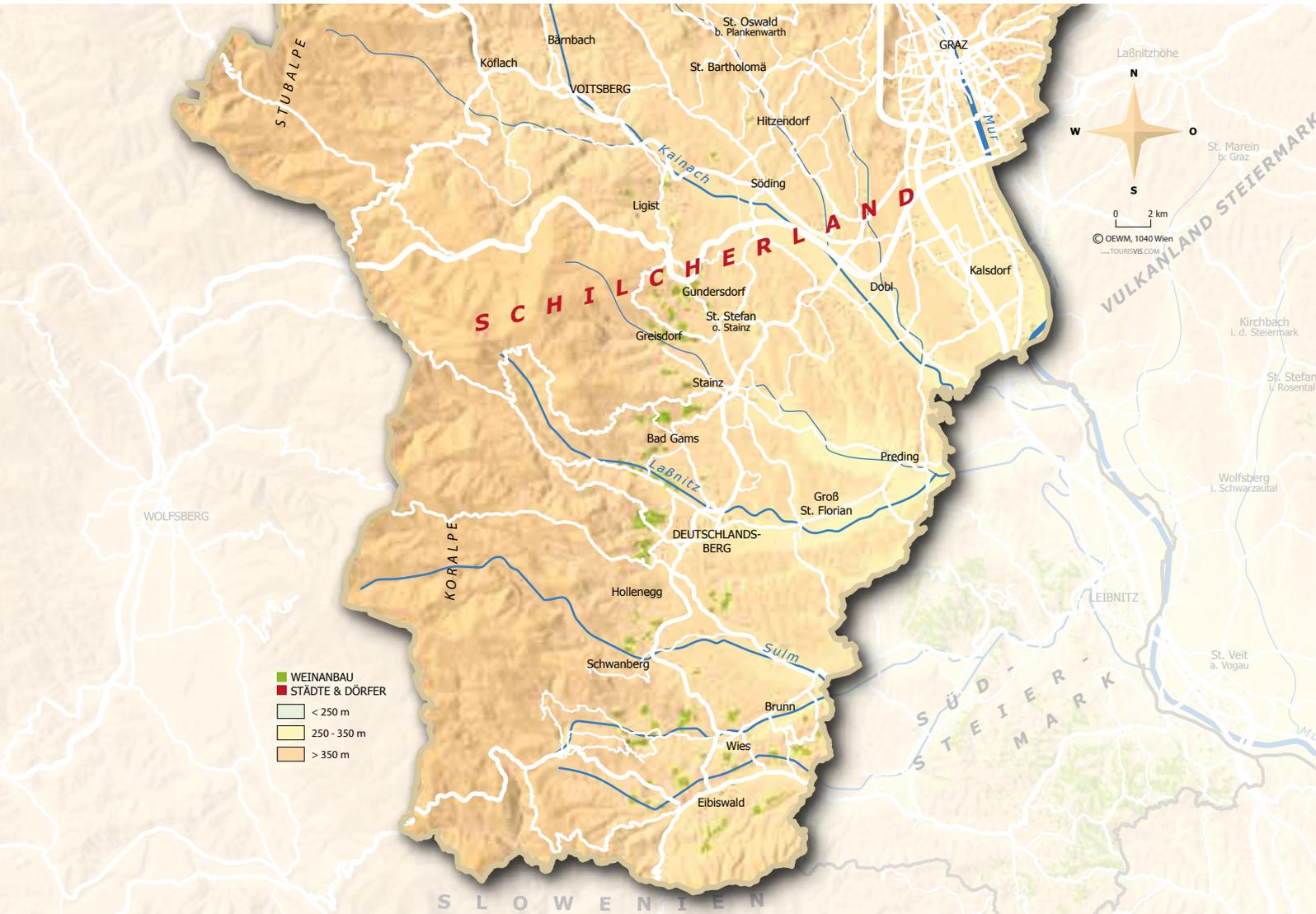
Schilcherland DAC Klassik : arômes de fruits classiques (fraise, groseille, framboise, fleurs de sureau, cassis), frais, fruité, élégant, sans fermentation malolactique notable (BSA) ni note de bois

Schilcherland DAC avec désignation du cru : Typé, fruité, épicé, corsé, arômes de fruits classiques (fraise, groseille, framboise, fleurs de sureau, cassis), sans fermentation malolactique notable ni note de bois

ÉTIQUETAGE : L'appellation d'origine (y compris la mention « DAC ») doit être indiquée sur l'étiquette avant et l'étiquette arrière. L'indication de l'année de récolte



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



10. WIEN (VIENNE)



Surface viticole : 637 hectares

Des vignobles en ville ? Souvent, il s'agit de vignobles de démonstration servant d'attractions touristiques. Mais à Vienne, c'est différent. Ici, les 637 hectares de vignobles sont un facteur économique important, servent à la conservation de la ceinture végétale urbaine et constituent la base de vins de grande qualité. À la fin du Moyen Âge, les murs de la ville de Vienne renfermaient encore des vignobles jusque dans l'actuel premier district. Actuellement, les vignobles s'étendent surtout dans la périphérie de la capitale. Les situations près du mont Bisamberg au nord du Danube sont exploitées par des viticulteurs de Strebersdorf, Stammersdorf et Jedlersdorf, et sont parfaites pour les Pinots.

D'Ottakring à Hernals et jusqu'à Pötzleinsdorf, et surtout dans le 19^{ème} district avec les communes de Heiligenstadt, Nussdorf, Grinzing, Sievering et Neustift am Walde, les Riesling, Chardonnay et Pinots Blancs figurent en tête de liste des cépages installés sur les sols à teneur calcaire variable. Au sud de Vienne, dans les communes de Rodaun, Mauer et Oberlaa, les sols sont composés de rendzines, de terres brunes et de terres noires des steppes, parfaites pour les vins blancs corsés et les assemblages de vins rouges opulents. Les viticulteurs favorisent tous le « Gemischter Satz » traditionnel, pour lequel le vignoble est planté de différents cépages blancs, qui sont alors récoltés et vinifiés ensemble. Depuis sa redécouverte, l'excellent cru de Nusslage attire comme par magie les jeunes viticulteurs innovants de toute la ville viticole, y compris ceux provenant d'un cursus parallèle.

L'attractivité du Wiener Heuriger est toujours aussi vive. Qu'il s'agisse des auberges agricoles « nobles » ouvertes toute l'année et proposant des buffets opulents ou de petites auberges Buschenschank cachées dans les vignobles et ouvertes seulement quelques semaines par an – elles attirent tout autant les visiteurs locaux et étrangers. Les œnophiles exigeants trouveront leur bonheur parmi l'offre croissante de vins de qualité servis au verre. Afin que les vignobles de Vienne perdurent en tant que paysage naturel et culturel, une nouvelle loi régionale viennoise rend obligatoire l'exploitation des surfaces viticoles de la ville et protège ainsi des crus précieux contre les spéculations immobilières. Les vins de Vienne n'ont pu s'affranchir de leur image purement locale qu'au cours de la dernière décennie. Depuis, ils ont accédé aux cartes

des vins des restaurants gastronomiques de renom. Cela ne surprend guère – après tout, les viticulteurs renommés de Vienne impressionnent depuis des années les jurys de dégustation avec leurs vins parmi lesquels figurent d'excellents vins blancs issus des cépages Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay ou Pinot Blanc, mais aussi de magnifiques Pinot Noir ou Zweigelt. Surtout le « Wiener Gemischter Satz » typique de la capitale a obtenu la reconnaissance internationale grâce à son classement en appellation d'origine protégée en 2013 et sa refonte par des viticulteurs visionnaires de renom.

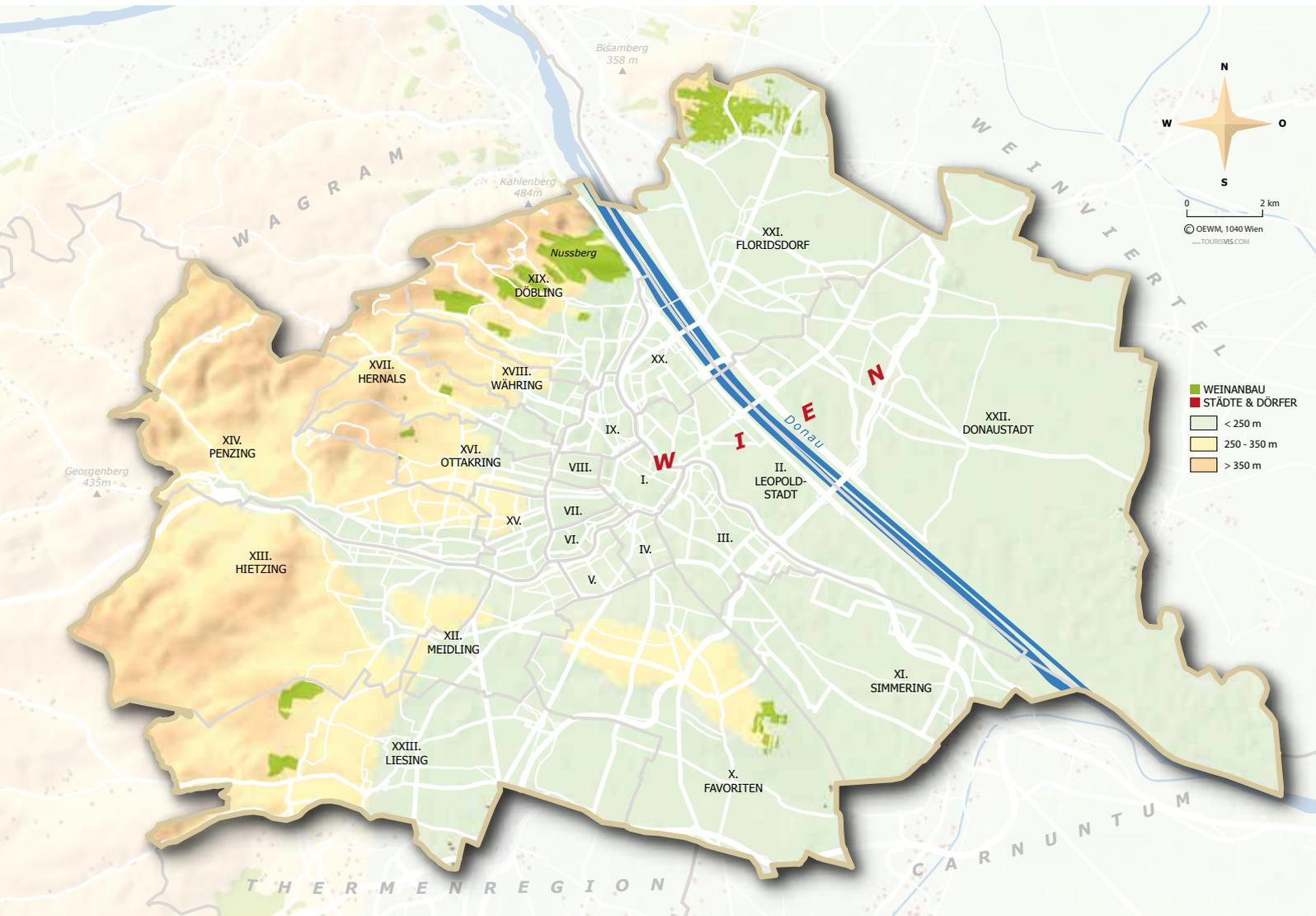
Géologie

Les vignobles de Bisamberg, Döbling, Dornbach et Ottakring s'étendent sur les roches dures du flysch penniniques et des marnes colorées encastrées, ainsi que sur les sédiments limitrophes marins du bassin viennois néogène. Le flysch est composé par des tuffeux calcaires ou riches en quartz entrecoupées de couches de marne et d'argile. Les sédiments limitrophes du bassin se composent localement de roches calcaires dures (calcaire de la Leitha), mais surtout de roches meubles, souvent grossières, sableuses et gravillonneuses, parfois marneuses et sédimentées il y a 16 à 12 millions d'années environ. Le sous-sol des vignobles à Mauer et Kalksburg est également formé par des sédiments limitrophes du bassin viennois, qui ont formé sous l'influence des rivières et coulées de gravats provenant de la forêt Wienerwald des conglomérats ou brèches sableux et gravillonneux ou consolidés.

Les vignobles de Stammersdorf, Hungerberg et Oberlaa s'étalent sur les terrasses des anciens lits du Danube composées de graviers riches en quarts recouverts d'une couche argileuse et dotées d'un sous-sol en sédiments du bassin viennois majoritairement gravillonneux et sableux ou fin appelés « Tegel ».



Téléchargement de la carte : www.oesterreichwein.at
Affiche (dimensions 84 cm x 59,5 cm) : shop.oesterreichwein.at



10.1 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

A Vienne, la tradition de cultiver différents cépages dans un même vignoble et de les vinifier ensemble s'est maintenue sous forme du « Gemischter Satz ». Grâce à l'engagement dynamique de jeunes viticulteurs, ce vin rare traditionnel est devenu la tête d'affiche de la viticulture au sein de la capitale autrichienne. L'importance croissante de cette spécialité viticole et le souhait de mettre en place une appellation d'origine contrôlée a conduit le Comité Régional des Vins de Vienne à déposer une demande d'appellation DAC pour le Wiener Gemischter Satz. Ainsi, le Wiener Gemischter Satz est devenu la neuvième appellation DAC d'Autriche à partir du millésime 2013.

 **Surface viticole :** 178 hectares

 **Cépages principaux :** Gemischter Satz

 **Großlage importantes :** Bisamberg, Nussberg, Kahlenberg, Georgenberg



L'ordonnance relative au Wiener Gemischter Satz exige qu'au moins trois cépages blancs de Qualitätswein soient plantés en mélange dans les vignes viennoises inscrites au cadastre des vignobles viennois pour l'appellation Wiener Gemischter Satz. La fraction la plus importante d'un cépage ne doit pas être supérieure à 50 % et la troisième fraction doit être au minimum de 10 %. Jusqu'à 20 cépages sont cultivés et vinifiés ensemble. Les plus importants sont surtout les Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling et Neuburger, mais aussi des cépages aromatiques telles que Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Traminer et le muscat blanc à petits grains. Allié aux particularités des crus d'appellation respectifs, on obtient de multiples variations de goût, qui constituent une signature viennoise sans équivoque.

En tant que variété classique sans autre indications géographique que Vienne, le Wiener Gemischter Satz doit être sec, mais sans notre de bois. Son titre alcoométrique ne doit pas être supérieur à 12,5 % vol. Si un cru est indiqué sur l'étiquette, le vin doit refléter outre les arômes des cépages surtout les caractéristiques du cru, son titre alcoométrique doit être au minimum de 12,5 % vol. et il ne devra pas nécessairement être sec. Une note de bois sera également autorisée.

En 2008, le Wiener Gemischter Satz a rejoint le cercle illustre des produits autrichiens de l'Arche du Goût Slow Food, afin de conserver la biodiversité et assister les petites exploitations viticoles lors de la commercialisation. Les viticulteurs viennois se sont regroupés en divers groupements de marques, puisqu'ils poursuivent les mêmes objectifs : élever par vinification artisanale de grands vins de caractère malgré les petites structures, rester proches de la terre grâce aux vignes situées en milieu urbain, et renforcer l'importance de la zone viticole de Vienne.

Wiener Gemischter Satz DAC (depuis le millésime 2013)

Cépage :

Gemischter Satz : Les raisins doivent provenir d'un vignoble de Vienne comportant au moins trois cépages blancs de qualité, qui sont récoltés et vinifiés ensemble. La fraction la plus importante d'un cépage ne doit pas être supérieure à 50 % et la troisième fraction doit être au minimum de 10 %.

Variantes :

sans cru : sans autre indication géographique que Vienne : commercialisation à partir du 1^{er} décembre de l'année de la récolte

avec cru : avec une indication géographique plus détaillée que Vienne : commercialisation à partir du 1^{er} mars de l'année suivant la récolte

Titre alcoométrique :

sans cru : max. 12,5 % vol.

avec cru : min. 12,5 % vol.

Sucre résiduel :

sans cru : doit correspondre à l'appellation de goût « sec »

avec cru : ne doit pas nécessairement correspondre à l'appellation de goût « sec »

Profil gustatif :

sans cru : sans notre de bois notable

avec cru : aucune indication

Étiquetage : L'appellation d'origine (y compris « DAC ») doit figurer sur l'étiquette avant.



15. RÉGION VITICOLE DE BERGLAND

Carinthie (170 hectares)

Au cours des dernières années, la surface du vignoble a augmenté à environ 170 hectares. Les centres de la viticulture de Carinthie se trouvent dans la circonscription de St. Veit avec le lac Längsee et la zone autour du château Burg Hochosterwitz, dans la vallée Lavanttal, dans la zone de Feldkirchen et autour de la ville de Klagenfurt. Les cépages de bourgognes blancs dominent, mais les cépages Sauvignon Blanc, Riesling, Traminer, mais aussi Zweigelt et Pinot Noir y sont également cultivés. La région souhaite élever les vins de Carinthie en boisson touristique principale, puisqu'ils possèdent clairement le potentiel nécessaire à cet effet : depuis 2013, les vins de Carinthie sont régulièrement médaillés lors du SALON Österreich Wein.

Haute-Autriche (45 hectares)

Une multitude de noms de communes, de lieu-dits et de parcelles dans la région témoignent de l'importance économique passée de la viticulture en Haute-Autriche. Après la déchéance au XIX^{ème} siècle, la région de l'Enns vit à présent une petite renaissance. Actuellement, 45 hectares de vignes sont cultivés sur les situations ensoleillées de la vallée du Danube, de la région de Machland, de la montagne Gaumberg près de Linz, sur les bords du bassin d'Eferding, dans la zone centrale de Haute-Autriche, dans l'Innviertel vallonné, en altitude dans la région de Mühlviertel et même au sud de la région Salzkammergut. Les cépages principaux sont le Grüner Veltliner et le Chardonnay, ainsi que Zweigelt et Roesler.

Salzburg (7 hectares)

Les premiers vignobles de Salzburg de notre ère ont été plantés en 2001 à Großmain au pied du mont Untersberg. Sur la montagne du Mönchsberg, le « Paris Lodron Zwinger » prospère depuis 2008. Il s'agit d'un Frühroter Veltliner qui fournit à partir de ce vignoble environ 500 bouteilles, qui sont vendues au prix considérable de 40 € pièce au bénéfice des scouts de Salzburg. La collégiale bénédictine de Michaelbeuren a également lancé un projet viticole qui comptera 4 000 ceps de vigne.

Tyrol (5 hectares)

Alors que la viticulture occupe une place importante dans le tyrol méridional, le groupement viticole Weinbauverband Nordtirol ne

compte plus que deux petites douzaines de membres. Même le vignoble de Zirl, renommé depuis le XIV^{ème} siècle, est en friche actuellement. Néanmoins, la viticulture du Tyrol septentrional redonne des signes de vie. Les exploitations actives les plus connues se situent à Haiming, Tarrenz et Silz. Les cépages de bourgognes sont prédominants, notamment le Chardonnay et le Pinot Noir. Ils ont même leur propre site Internet : www.tirolwein.at

Vorarlberg (10 hectares)

À une époque, 500 hectares de vignes couvraient les terres du Vorarlberg, surtout dans les régions de Walgau et Rheintal. Le phylloxéra et la concurrence des vins du Tyrol méridional suite à la construction de la voie ferrée d'Arlbergbahn ont eu raison des vignobles, qui ont presque entièrement disparus, à l'exception d'un vignoble à Röthis. Aujourd'hui, le groupement des viticulteurs de Vorarlberg « Verein der Weinbautreibenden Vorarlbergs » compte à nouveau près de 70 membres. Dans les vignobles, les cépages Müller-Thurgau, Riesling et les bourgognes classiques dominent le panel des vins blancs, tandis que le Pinot Noir est omniprésent pour les vins rouges.

Géologie des zones viticoles

Les roches dures qui composent la partie occidentale et centrale d'Autriche sont très variées et appartiennent aux grandes formations géologiques suivantes : le Moldanubicum, la zone de Molasse, l'Austro-alpin avec les Alpes calcaires septentrionales et les Alpes orientales centrales, le Penninicum avec ses roches de flysch et autochtones, l'Helvétique et le Subpenninicum. Comme dans l'est de l'Autriche, on y trouve également au sein des Alpes des bassins de sédiments jeunes et des dépôts quaternaires géologiquement encore plus jeunes et composés de graviers, de sables, de limons et d'argiles. Ils sont présents dans toutes les formations et s'étirent vers les actuels paysages fluviaux et lacustres. Pendant les ères glaciaires du quaternaire, de grandes parties des montagnes ont été recouvertes à plusieurs reprises et sur de grandes surfaces par des glaciers. Seule la Haute-Autriche septentrionale et l'est de la Carinthie ont été épargnés par la glace lors de la dernière période glaciaire. C'est ici que se situent de grandes terrasses de gravats ainsi que – en Haute-Autriche – des dépôts de loess et de loess argileux. Dans les zones montagneuses, les sédiments jeunes sont moins étendus et présentent des structures très variées.

12. CÉPAGES D'AUTRICHE



En Autriche, 22 cépages blancs et 14 cépages rouges sont autorisés pour la production de Qualitätswein ou vins de qualité supérieure (Prädikatswein), ainsi que de Landwein. La part des vins rouges a doublé au cours des deux dernières décennies et correspond actuellement à un tiers des surfaces viticoles autrichiennes de près de 46 500 hectares.

L'Autriche possède d'excellents crus pour les cépages mondialement renommés tels que le Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, muscat blanc à petits grains, Traminer, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah. Toutefois, la gamme de cépages autochtones est encore plus importante. Elle est dominée par le Grüner Veltliner, qui s'octroie presque un tiers de la surface viticole. Les cépages Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner (blanc) ou Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent et Blauer Wildbacher (rouge) sont de nouveau particulièrement appréciés de nos jours.

Dans la génétique de nombreuses variétés, les Traminer et Heunisch apparaissent souvent comme parents. Le Traminer, un des cépages les plus anciens d'Europe, a probablement été sélectionné à partir de vignes sauvages dès l'antiquité. Le terme Heunisch désigne une famille de variétés, qui a peut-être été importée par les Magyars de Hongrie en Autriche, où elle s'est rapidement répandue. Au moins 75 des variétés connues actuellement descendent de plus ou moins loin du Heunisch, notamment le Chardonnay ou le Riesling.

En Autriche, la culture et la sélection des cépages ont une longue tradition. Elles sont soutenues par le centre didactique et scientifique de l'École Supérieure Fédérale de Viticulture et d'Arboriculture de Klosterneuburg, qui a fêté en octobre 2010 son 150^e anniversaire. C'est en effet la plus ancienne école de viticulture du monde. La section de sélection des cépages est dirigée par le professeur universitaire Dr Ferdinand Regner, un expert de renommée internationale. Ses résultats de recherche spectaculaires relatifs à la détermination des cépages par analyse ADN ont suscité un intérêt mondial.

Variétés autochtones

Le terme « autochtone » désigne des cépages nés presque exclusivement dans une région spécifique par croisements naturels ou mutations et bénéficiant d'un historique assez long dans leurs régions d'origine. Au cours de leur longue évolution, ils se sont parfaitement adaptés aux spécificités locales et ne fournissent généralement leur meilleure qualité que sous ces mêmes conditions. Aujourd'hui, les cépages autochtones sont considérés davantage comme ressources des régions et appréciés comme bases pour des vins reflétant sans équivoque leur terroir authentique.

Nouvelles variétés

Une nouvelle variété est une combinaison volontaire de deux ou plusieurs cépages (croisements simples ou multiples) dans l'objectif d'allier toutes les qualités des cépages parents en supprimant autant que possible leurs inconvénients. Malgré tous les efforts, la réussite n'est toujours que partielle. La sélection des variétés est un processus long et coûteux. En Autriche, les nouvelles variétés sont sélectionnées dans le centre didactique et scientifique de viticulture et arboriculture de Klosterneuburg.

Les nouvelles variétés suivantes figurent dans la gamme des cépages de qualité autrichienne :

Variétés pour vins blancs : Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Scheurebe, Jubiläumsrebe, Goldburger

Variétés pour vins rouges : Blauburger, Zweigelt, Rathay, Roesler

Aujourd'hui, la sélection vise surtout l'amélioration de la résistance aux maladies cryptogamiques. Ces nouvelles variétés sont désignées par l'abréviation **PIWI** (cépages résistants aux maladies). Leur résistance se limite toujours à une résistance partielle à une ou plusieurs maladies cryptogamiques. Nous disposons aujourd'hui d'un certain nombre de cépages partiellement résistants, qui requièrent moins de traitements phytosanitaires contre une maladie cryptogamique

Les **nouvelles variétés partiellement résistantes** suivantes figurent dans la gamme des cépages de qualité autrichienne :

Variétés pour vins rouges : Rathay, Roesler.

Pour la production de vins **sans appellation d'origine contrôlée** ou indication géographique avec désignation du cépage ou millésime, les cépages partiellement résistants suivants peuvent être plantés :

Variétés pour vins blancs : Bronner, Muscaris, Cabernet blanc, Souvignier gris, Johanniter

Variétés pour vins rouges : Regent, Cabernet Jura

Répartition des cépages en Autriche¹

Vin blanc

	Autriche Total en ha	Autriche Total in %	Basse- Autriche	Burgen- land	Styrie	Vienne
Grüner Veltliner	14 422,66	31,0 %	45,9 %	10,4 %	0,0 %	21,5 %
Welschriesling	3 337,81	7,2 %	4,7 %	9,6 %	16,2 %	2,9 %
Riesling	1 985,70	4,3 %	6,1 %	1,0 %	1,4 %	9,4 %
Pinot Blanc	1 970,92	4,2 %	3,0 %	3,9 %	12,4 %	6,7 %
Müller-Thurgau	1 788,00	3,8 %	4,4 %	2,3 %	5,3 %	1,8 %
Chardonnay	1 617,41	3,5 %	2,1 %	5,0 %	7,1 %	4,6 %
Sauvignon Blanc	1 247,71	2,7 %	1,0 %	2,0 %	14,7 %	1,8 %
Muscat blanc à petits grains	863,84	1,9 %	1,4 %	1,0 %	7,1 %	1,5 %
Gemischter Satz (Complation)	670,68	1,4 %	1,3 %	0,8 %	0,4 %	28,0 %
Neuburger	496,53	1,1 %	1,3 %	1,1 %	0,0 %	0,9 %
Frühroter Veltliner	366,73	0,8 %	1,2 %	0,1 %	0,0 %	0,4 %
Scheurebe	357,12	0,8 %	0,2 %	1,2 %	3,3 %	0,1 %
Muskat Ottonel	356,63	0,8 %	0,3 %	2,0 %	0,1 %	0,2 %
Traminer	284,31	0,6 %	0,4 %	0,8 %	1,5 %	1,1 %
Pinot Gris	226,27	0,5 %	0,2 %	0,6 %	2,1 %	0,7 %
Bouvier	220,27	0,5 %	0,1 %	1,4 %	0,0 %	0,3 %
Roter Veltliner	194,84	0,4 %	0,7 %	0,0 %	0,0 %	0,2 %
Rotgipfler	118,80	0,3 %	0,4 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Goldburger	98,33	0,2 %	0,1 %	0,4 %	0,6 %	0,0 %
Zierfandler	77,48	0,2 %	0,3 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Sylvaner	37,70	0,1 %	0,1 %	0,0 %	0,2 %	0,2 %
Furmint	11,14	0,0 %	0,0 %	0,1 %	0,0 %	0,0 %
Jubiläumsrebe	6,04	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Autres cépages pour vins blancs ²	388,12	0,8 %	0,2 %	0,6 %	5,1 %	0,5 %
Total vins blancs	31 145,04	67,0 %	75,3 %	44,4 %	77,6 %	83,0 %

² Pour la production de vins sans appellation d'origine contrôlée ou indication géographique avec désignation du cépage ou millésime, les cépages pour vins blancs suivants peuvent être plantés : Bronner, Muscaris, Cabernet blanc, Souvignier gris, Johanniter.

Vin rouge

	Autriche Total en ha	Autriche Total in %	Basse- Autriche	Burgen- land	Styrie	Vienne
Zweigelt	6.425,81	13,8 %	12,5 %	19,2 %	7,6 %	6,5 %
Blaufränkisch	3.009,11	6,5 %	0,5 %	21,7 %	0,3 %	0,5 %
Blauer Portugieser	1.262,76	2,7 %	4,4 %	0,1 %	0,0 %	0,8 %
Blauburger	742,02	1,6 %	2,1 %	0,9 %	0,4 %	1,2 %
St. Laurent	731,85	1,6 %	1,2 %	2,8 %	0,3 %	1,3 %
Merlot	724,03	1,6 %	0,9 %	3,3 %	0,4 %	1,6 %
Pinot Noir	616,14	1,3 %	1,0 %	2,2 %	0,4 %	2,9 %
Cabernet Sauvignon	588,90	1,3 %	0,7 %	2,8 %	0,3 %	1,4 %
Blauer Wildbacher	458,45	1,0 %	0,0 %	0,0 %	9,9 %	0,0 %
Roesler	238,18	0,5 %	0,4 %	1,0 %	0,1 %	0,3 %
Gemischter Satz (Complation)	156,24	0,3 %	0,6 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Syrah	152,48	0,3 %	0,1 %	0,9 %	0,0 %	0,1 %
Cabernet Franc	74,44	0,2 %	0,0 %	0,5 %	0,0 %	0,2 %
Rathay	35,01	0,1 %	0,0 %	0,2 %	0,0 %	0,0 %
Autres cépages pour vins rouges ³	154,73	0,3 %	0,0 %	0,2 %	2,6 %	0,0 %
Total vins rouges	15 370,15	33,0 %	24,7 %	55,6 %	22,4 %	17,0 %

³ Ces chiffres incluent le Rosenmuskateller, qui a été ajouté récemment dans la sélection des cépages de qualité. Pour la production de vins sans appellation d'origine contrôlée ou indication géographique avec désignation du cépage ou millésime, les cépages pour vins rouges suivants peuvent être plantés : Regent, Cabernet Jura.

Total Autriche 46 515,19

¹ Source : Somme des informations transmises par les lands fédéraux viticoles (Statistik Austria NÖ, Wein-Online Burgenland, Weinbaukataster Steiermark, Rebflächenverzeichnis der Stadt Wien, MA 58). Version de février 2017

12.1 VIN BLANC



Grüner Veltliner

GRÜNER VELTLINER

Origine : Autriche, Basse-Autriche, Burgenland

Souche : croisement naturel de Traminer et St. Georgen

La seconde variété parent a été découverte à St. Georgen dans la région Burgenland. Ce cépage a été nommé d'après son lieu de découverte, parce que les analyses génétiques n'ont pas permis de l'attribuer à cépage connu quelconque. Le Grüner Veltliner n'est pas de la même famille que le Roter Veltliner et Frühroter Veltliner.

Surface cultivée et répartition : 14 423 ha, 31,0 %

Le Grüner Veltliner est le cépage autochtone le plus important d'Autriche. La variété a connu sa plus grande répartition dans les années 1950 suite à l'introduction de la culture haute selon Lenz Moser. Les plus grandes superficies de culture se trouvent en Basse-Autriche et dans le Burgenland septentrional. Le Grüner Veltliner est vinifié comme vin DAC typé et occupe une position importante dans plusieurs zones viticoles. Bien que les superficies plantées aient diminué entre 1999 et 2015, le cépage domine toujours les surfaces viticoles autrichiennes.

Principales caractéristiques ampélographiques :

de taille moyenne, pentagonale à circulaire, à cinq ou sept lobes, profondément entaillée, duvet moyen sur la face inférieure. Le duvet blanc important à l'extrémité de la pousse est typique et lui a valu son synonyme Weißgipfler.

Grappe : de taille moyenne à très grande, moyennement compacte, conique, épaulée, avec de grands grains ronds à ovales de couleur vert-jaune à jaune fox sur le côté exposé au soleil.

Maturité : moyenne

Importance, exigences : Le Grüner Veltliner est de loin le cépage pour vins blancs le plus important en Autriche et a su se forger une

réputation mondiale à la fin du siècle dernier. La variété est abondante et exige donc la régulation des rendements. Elle se plaît tout particulièrement sur les sols de lœss profonds, supporte mal la sécheresse, est sensible pendant la floraison et résiste mal au mildiou, au rougeot parasitaire et à la chlorose.

Vin : Le Grüner Veltliner fournit tous les niveaux de qualité, du vin léger et acide au vin de qualité supérieur de grande maturité. Le cru et le rendement sont décisifs pour la qualité. La vinification vise des vins épicés et poivrés ou des notes de fruits à noyaux.



Welschriesling

WELSCHRIESLING

Origine : Italie septentrionale (Riesling italico)

Souche : Inconnue – la variété la plus proche est l'Elbling. Le Welschriesling n'est pas de la même famille que le Riesling blanc.

Surface cultivée et répartition : 3 338 ha, 7,2 %

Le Welschriesling est très polyvalent et peut fournir quasiment tous les niveaux de qualité, du vin de base neutre et légèrement acide pour la méthode champenoise – les raisins à cet effet proviennent généralement de la région de Poysdorf dans le Weinviertel – aux vins secs légers de Styrie servis dans les auberges agricoles (« Buschenschankwein »), mais aussi aux Trockenbeerenauslese moelleux du Burgenland, notamment de la région de Seewinkel. La surface cultivée a diminué considérablement entre 1999 et 2015.

Principales caractéristiques ampélographiques :

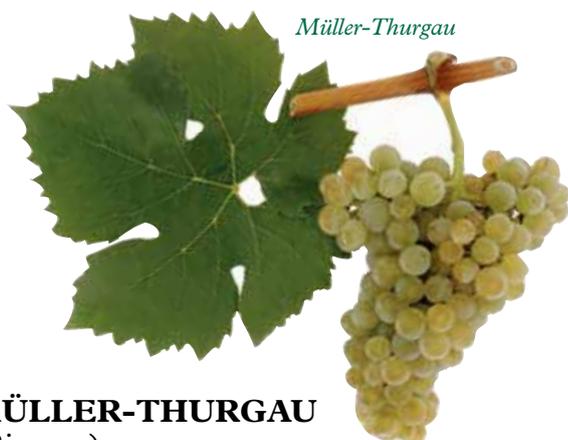
Feuille : trois à cinq lobes, le bord des feuilles est fortement dentelé

Grappe : de taille moyenne, très compacte, cylindrique, épaulée, avec une grappe secondaire de taille moyenne. Les grains sont ronds, à peau fine, mouchetés, très juteux et de teinte vert-jaune.

Maturité : tardive

Importance, exigences : Les vins sont parfaits pour la méthode champenoise, mais se prêtent aussi à l'élevage d'excellents vins de qualité supérieure. Les différences de qualité sont très importantes. Dans les vignobles, le Welschriesling exige des situations précoces et chaudes, ainsi que des sols riches en magnésium. Les ceps sont très sensibles à la sécheresse et freinent alors la croissance des rameaux.

Vin : fournit des vins assez acides avec un bouquet fruité avec une note de pommes vertes et agrumes. Alors que les Welschriesling secs peuvent être des vins très frais, les vins de qualité supérieure de cette variété comptent parmi les très grands vins moelleux du monde. Les vins Beerenauslese et Trockenbeerenauslese ont une robe jaune doré et se distinguent par une note fine de miel et un bouquet d'arômes de fruits exotiques sur une base d'acidité fraîche caractéristique.



MÜLLER-THURGAU (Rivaner)

Origine : Allemagne, Institut de recherche de Geisenheim (Hesse)

Souche : Nouvelle variété issue d'un croisement de Riesling et de Chasselas de Courtillier (= Madelaine Royale).

La variété a été sélectionnée à Geisenheim en 1882 par le botaniste suisse Hermann Müller du canton de Thurgovie (Thurgau). Pendant longtemps, on a supposé que la variété fût issue d'un croisement de Riesling et Sylvaner. Il a fallu attendre les analyses génétiques pour confirmer les origines. Il s'agit de la nouvelle variété la plus ancienne et la plus prospère, présente dans le monde entier. Les synonymes Rivaner et Riesling-Sylvaner font référence au croisement d'origine supposé. La désignation Riesling-Sylvaner est interdite aujourd'hui, puisqu'elle est ambiguë.

Surface cultivée et répartition : 1 788 ha, 3,8 %

La variété est présente dans toutes les zones viticoles d'Autriche. La surface cultivée a diminué considérablement entre 1999 et 2015 et le cépage perd de son importance.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, bombée, circulaire, à cinq lobes, profondément entaillée avec un lobe central vrillé.

Grappe : De taille moyenne à grande, moyennement compacte, cylindrique avec des grains ovales de teinte vert-jaune. La chair possède une légère note de muscat.

Maturité : précoce

Importance, exigences : La variété est très précoce ce qui lui vaut d'être proposée souvent comme moût, bernache ou vin primeur. Elle est assemblée fréquemment avec d'autres vins blancs en vins jeunes très appréciés qui doivent être bus frais. À l'autre extrémité du spectre de maturité sont produits des vins de qualité supérieure, dont le potentiel de développement est souvent sous-estimé. La variété exige des sols profonds bien arrosés. Elle est très sensible au mildiou de la vigne, à l'oïdium, à la pourriture, au rougeot parasitaire et à l'excoriose. Par rapport à d'autres cépages, les besoins en traitements phytosanitaires sont plus élevés.

Vin : Cette variété précoce produit des vins doux avec une légère note de muscat. Si la teneur en acides est insuffisante, les vins vieillissent rapidement. Les vins de qualité supérieure peuvent atteindre un potentiel de qualité très élevé.



PINOT BLANC (Weissburgunder, Klevner)

Origine : France, Bourgogne

Souche : Mutation du Pinot Gris

Surface cultivée et répartition : 1 971 ha, 4,2 %
La surface cultivée est stable en Autriche.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, pentagonale, trois à cinq lobes, peu entaillée

Grappe : de taille moyenne, compacte, cylindrique, épaulée, souvent avec une petite grappe secondaire. Les grains sont ronds à ovales, la peau fine de couleur vert-jaune.

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : En raison de sa discrétion, le Pinot Blanc est souvent utilisé pour les assemblages avec d'autres cépages. Parfois, il est vinifié aussi en petites barriques de chêne avec fermentation malolactique. Dans les vignobles, il est exigeant en matière de sols et de situations. Par rapport au Chardonnay, le Pinot Blanc a tendance à être plus sensible au botrytis, puisque ses grappes sont plus compactes.

Vin : Cette variété ne fournit une qualité maximale que si elle est bien située. Les vins jeunes sont légers avec une acidité piquante. A maturité, ils développent une note de pain et de noix. L'élevage est long et les meilleures qualités ne sont obtenues qu'après une longue maturation en bouteilles.



RIESLING (Riesling Blanc, Rheinriesling)

Origine : Allemagne, Haut-Rhin
La variété est mentionnée pour la première fois en 1435 à Rüsselsheim.

Souche : Croisement naturel entre Heunisch Blanc, Vitis sylvestris et Traminer. La variété a probablement été sélectionnée parmi les vignes sauvages du Haut-Rhin.
Le Riesling Rouge est une variante à raisins rouges, une mutation somatique du Riesling Blanc. Le Riesling Blanc n'est pas de la même famille que le Welschriesling

Surface cultivée et répartition : 1 986 ha, 4,3 %
La variété a été introduite sur le Danube depuis le Rhin et se partage aujourd'hui la première place dans la Wachau avec le Grüner Veltliner. Dans les meilleurs crus – surtout dans les zones viticoles de Wachau, Kremstal, Traisental, Kamptal, mais aussi de Wien, Wagram et Weinviertel – le Riesling atteint une maturité maximale grâce à des vendanges tardives. La surface viticole du Riesling a augmenté constamment entre 1999 et 2015. En Allemagne, le Riesling est le cépage blanc le plus répandu, quel que soit le niveau de qualité des vins.

Principales caractéristiques ampélographiques :

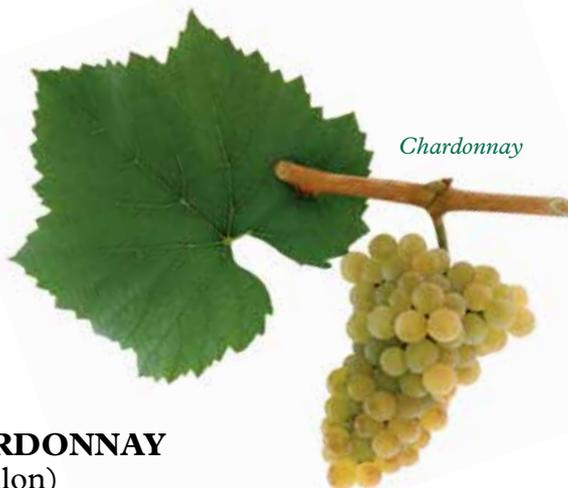
Feuille : de taille moyenne, circulaire, à cinq lobes, une surface de feuille drue et un duvet très fourni sur le dessous de la feuille.

Grappe : à petits grains, compacte, cylindrique, épaulée, généralement sans grappe secondaire. Les petits grains sont vert-jaunes avec un point de pistil.

Maturité : tardive

Importance, exigences : En tant que cépage de renommée mondiale, le Riesling est très important et réputé dans les zones viticoles du Danube et de ses affluents offrant des sols de roches primaires érodées, où il concurrence le Grüner Veltliner. Ce n'est pas sans raison que ce cépage est considéré comme le roi des vins blancs. Cette variété tardive est très exigeante envers la situation et sensible au dessèchement et à la pourriture des pédoncules ainsi qu'au botrytis. Le botrytis des grains n'est pas souhaité (à l'exception de la pourriture noble des vins de qualité Auslese), puisqu'il détruit les arômes typés de la variété.

Vin : Les vins Riesling jeunes possèdent un charme fruité et épicé. En prenant de la maturité, ils peuvent devenir des grands vins complexes. Les arômes de fruits à noyaux de pêches et de mirabelle, mais aussi de fruits exotiques caractérisent ce cépage. Surtout le terroir de Wachau, Kremstal, Kamptal et Traisental marque les vins d'une note minérale, qui rappelle le schiste ou le silex. Le Riesling est un vin à maturité lente et fournit une qualité maximale agrémentée de notes de roses lorsqu'il est élevé en vin de garde. En fonction du degré de maturité, une agréable note de pétrole apparaît, que tous les consommateurs n'apprécient toutefois pas. Lors de l'apparition tardive de la pourriture noble sur les grains, le Riesling produit des vins de qualité Auslese et Beerenauslese d'une excellente qualité.



CHARDONNAY (Morillon)

Origine : France, Bourgogne

Souche : Croisement naturel entre Bourgogne et Heunisch.

Surface cultivée et répartition : 1 617 ha, 3,5 %
Vers la fin du siècle dernier, les surfaces plantées en Chardonnay ont augmenté en Autriche. Auparavant, le Chardonnay était déjà très répandu en Styrie. On ne faisait pas de différence entre le Pinot Blanc et le Chardonnay. Même dans les statistiques, les deux cépages étaient regroupés sous une même variété (Bourgogne Blanc). En Styrie, la désignation Morillon est utilisée traditionnellement pour le Chardonnay.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, pentagonale, lobes peu marqués, sinus de pétiole glabre, ouverte

Grappe : de taille moyenne, compacte, conique, grappe secondaire fréquente. Les grains sont ronds et de couleur vert-jaune. Le Morillon est génétiquement identique au Chardonnay. Les spécialistes sont en mesure de déceler de faibles différences de couleur sur les feuilles et les rameaux. Toutefois, cela ne suffit pas

pour en faire une variété distincte. Aucune différence ne peut être décelée sur la grappe.

Maturité : moyenne

Importance, exigences : Le cépage est répandu dans le monde entier et fournit des vins comptant parmi les plus coûteux du monde. De plus, le Chardonnay fait partie des trois cépages principaux de la Champagne. Il exige des bonnes situations chaudes et des sols profonds, bien arrosés et plutôt calcaires.

Vin : En cas de récolte trop précoce, les fins manquent de maturité et sont clairs et verts. À maturité des raisins, des très bons vins de garde corsés et élégants peuvent être produits. L'élevage du vin s'oriente vers deux styles – le classique en cuve inox avec des notes de fruits et une acidité fraîche, et la version avec fermentation malolactique élevée en barriques, qui est appliquée habituellement sur le plan international. La principale caractéristique d'un grand Chardonnay est sa complexité, qui n'est obtenue qu'à partir de crus particuliers sur des sols riches en calcaire. Les meilleurs éléments de ces Chardonnays complexes prospèrent à Leithaberg dans le Burgenland septentrional et en Styrie, mais aussi dans certains crus de Basse-Autriche et de Vienne.



Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC

Origine : France, vallée de la Loire

En Styrie, la variété a été introduite au cours du XIX^{ème} siècle par l'Archiduc Johann sous la désignation Muskat-Sylvaner.

Souche : croisement naturel de Traminer et Chenin Blanc

L'ancienne désignation Muscat-Sylvaner est interdite aujourd'hui, puisqu'elle est ambiguë. Le Sauvignon Blanc n'est ni de la famille des muscats, ni de celle du Sylvaner et ne possède pas d'arôme de muscat.

Surface cultivée et répartition : 1 248 ha, 2,7 %

En Autriche, la surface cultivée a fortement augmenté entre 1999 et 2015. Cette évolution se poursuit en Basse-Autriche, dans le Burgenland et en Styrie.

Principales caractéristiques ampélographiques :

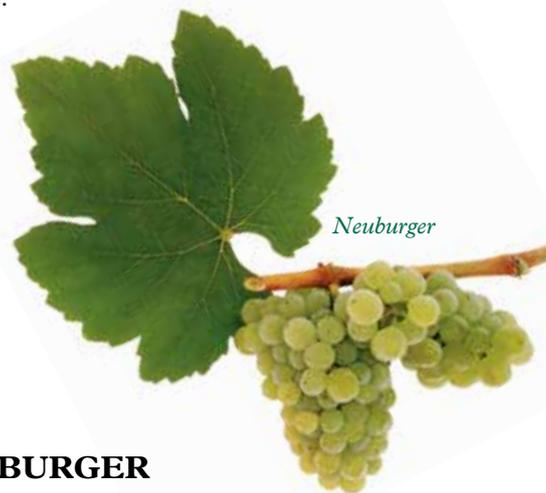
Feuille : de forme circulaire, à cinq lobes, bord de la feuille ondulé, dents arrondies bombées, duvet important sur le dessous de la feuille.

Grappe : à petits grains, compacte, cylindrique, épaulée, grains ronds à ovales de couleur vert-jaune avec un goût épicé et végétal.

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : Tans en Styrie que dans le Burgenland et en Basse-Autriche, d'excellents vins de qualité avec un grand potentiel de développement sont produits. Le cépage exige de bonnes situations, mais préfère les sols plutôt pauvres. La croissance est très vigoureuse et requiert plus de travaux en vert. Les méthoxy-pyrazines (odeur de poivrons et poivre vert) et mercaptans (arômes rappelant le pamplemousse, le fruit de la passion et le cassis) sont extrêmement sensibles à la lumière et peuvent être réduits considérablement en effeuillant la zone des grappes. Ces arômes photosensibles sont responsables de l'odeur et du goût caractéristiques. Plus le feuillage est abondant pendant la phase de maturation, plus la teneur en méthoxy-pyrazines est élevée. Le viticulteur peut donc influencer cette teneur par la gestion de l'effeuillage partiel, s'il souhaite un type de variété vert et végétal ou non. Le Sauvignon Blanc est très sensible au mildiou de la vigne et à l'oïdium.

Vin : Ce cépage présent dans le monde entier possède un bouquet caractéristique, qui peut être particulièrement immature et végétal si les raisins ne sont pas arrivés à maturité. D'autre part, avec des raisins mûrs, il développe une grande diversité d'arômes allant du cassis aux fruits tropicaux en passant par les groseilles à maquereaux. En fonction de leur degré de maturité, les arômes des vins s'étendent d'une grande discrétion à une complexité considérable, ce qui leur confère un grand potentiel de développement s'ils font l'objet ou non d'une fermentation malolactique et/ou d'un élevage en barriques. Si les raisins sont très mûrs, les nuances multiples des arômes s'effacent pour laisser la place à un vin épicé et corsé.



Neuburger

NEUBURGER

Origine : Autriche, Wachau

L'ancien monument du Neuburger (l'actuel monument « NÖ Weindenkmal ») à Arnsdorf dans la Wachau rappelle l'origine de ce cépage autochtone.

Souche : croisement naturel des Roter Veltliner et Sylvaner.

Surface cultivée et répartition : 497 ha, 1,1 %

Le Neuburger est un cépage important dans la Wachau, la Thermenregion et Leithaberg. Entre 1999 et 2015, la surface cultivée a considérablement diminué.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de grande taille, trois à cinq lobes, nervures principales rouges au niveau du point pétiolaire.

Grappe : grappe de taille petite ou moyenne, très compacte, cylindrique. Grains jaune-verts, à peau épaisse, mouchetés et juteux.

Maturité : précoce à moyenne

Importance, exigences : La diminution des surfaces cultivées est due à deux facteurs : d'une part, le Neuburger fournit des vins d'excellente qualité, mais qui ont du mal à l'imposer face au Grüner Veltliner, et d'autre part, il peut souffrir de dégénérescence infectieuse (une maladie virale) au point de dépérir entièrement. Toutefois, les ceps bénéficient d'une très forte croissance et supportent bien les sols secs et pauvres. Sur les sols profonds et riches, les fleurs coulent facilement. La variété est sensible au gel en hiver et très sensible aux gelées de printemps, ne craint pas beaucoup l'oïdium et le mildiou de la vigne, mais bien le botrytis, puisque les grappes sont très compactes.

Vin : Le Neuburger fournit généralement ces vins corsés, étoffés, doux avec un goût discret. Les vins jeunes possèdent des arômes épicés et floraux, et de noix après maturation. Le cépage est parfait pour la production de vins de qualité et de qualité supérieure « Prädikatswein ».



Muscat blanc à petits grains

MUSCAT BLANC À PETITS GRAINS (Muskateller, Roter Muskateller)

Origine : La variété provient probablement d'Italie ou de Grèce, son origine précise est inconnue.

Souche : Il fait partie des cépages les plus anciens du monde et est disponible en de multiples types, notamment en Italie. Les muscats blancs à petits grains et Roter Muskateller se différencient par la couleur des grains.

Surface cultivée et répartition : 864 ha, 1,9 %
Depuis la fin du siècle dernier jusqu'à ce jour, la variété gagne en superficie et en importance sur le marché. Entre 1999 et 2015, la superficie est passée de 143 à 864 hectares.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, à cinq lobes, profondément entaillée, à denture pointue dotée de petits nœuds aux extrémités.

Grappe : à grands grains, peu compacte à compacte, conique. Les grains sont ronds, vert-jaunes (muscat blanc à petits grains) ou rouge chair (Roter Muskateller), avec un goût de muscat.

Maturité : tardive

Importance, exigences : Vers la fin du XX^{ème} siècle, le Muskateller a gagné en notoriété auprès des consommateurs et a été planté davantage dans toutes les zones viticoles.

Pour les viticulteurs, les faibles exigences du cépage envers le sol sont un avantage. Toutefois, dans les vignobles, c'est une variété difficile et exigeante, sensible à la pourriture et à rendements variables en raison de la fragilité des fleurs. Autres inconvénients sont sa préférence pour les situations chaudes et aérées ainsi que sa sensibilité à l'oïdium et au botrytis.

Vin : La variété fournit des vins avec une odeur et un goût de muscat plus ou moins intensifs. En cas de maturité insuffisante, les vins sont pauvres en extrait et donc légers et acides. Le Muskateller est servi notamment comme apéritif et avec les entrées.



Frühroter Veltliner

FRÜHROTER VELTLINER (Malvasier)

Origine : Autriche, Basse-Autriche

Souche : croisement naturel des Roter Veltliner et Sylvaner.

Surface cultivée et répartition : 367 ha, 0,8 %
Cet ancien cépage autochtone est répandu surtout en Basse-Autriche, notamment dans le Weinviertel et près du Wagram. Sa surface cultivée a diminué constamment entre 1999 et 2015.

Principales caractéristiques ampélographiques :

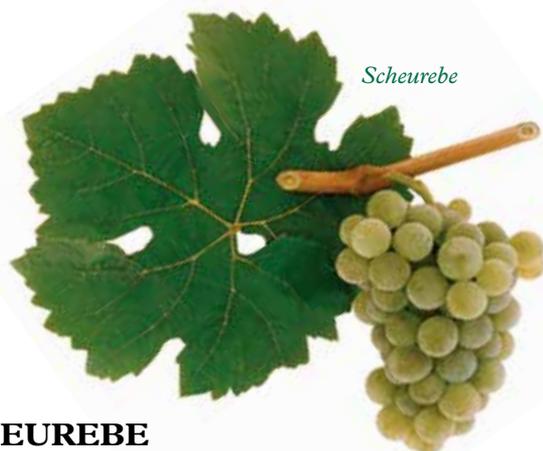
Feuille : conique à pentagonale, à trois à cinq lobes, nervures principales rouges jusqu'à la première ramification des nervures, sinus de pétiole peu ouvert.

Grappe : de grande taille, compacte, cylindrique, épaulée avec des grains elliptiques de couleur rougeâtre à goût neutre.

Maturité : précoce

Importance, exigences : L'importance du Frühroter Veltliner diminue. Il est commercialisé souvent comme raisin de table, vin primeur ou vin de table, surtout dans la région des Thermes, dans le Weinviertel et près du Wagram. Il est peu exigeant envers la situation et le sol.

Vin : Les vins de consommation précoce, à acidité plutôt faible possèdent souvent un bouquet d'arômes âpres qui rappellent légèrement les fleurs et les amandes amères.



Scheurebe

SCHEUREBE (Sämling 88)

Origine : Allemagne, Institut de sélection des cépages « Landesanstalt für Rebenzüchtung », Alzey (Rhénanie-Palatinat)

Souche : Sélectionné en 1916 par Georg Scheu de l'institut Landesanstalt für Rebenzüchtung à partir du Riesling et d'une variété non encore déterminée. Le sélectionneur avait pour habitude d'identifier les jeunes plants par un numéro d'ordre. Dans le cas présent, le plant n° 88 correspondait à l'objectif de la sélection et porte toujours cette désignation.

Surface cultivée et répartition : 357 ha, 0,8 %
Présent essentiellement dans le Burgenland et en Styrie. Entre 1999 et 2015, la superficie dédiée à ce cépage a diminué progressivement.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, circulaire, lobes profondément entaillés.

Grappe : de taille moyenne, compacte, cylindrique, épaulée, avec des grains vert-jaunes d'un goût rappelant celui du muscat.

Maturité : moyenne

Importance, exigences : Ce cépage perd de son importance. Près du lac de Neusiedl, des vins de Trockenbeerenauslese, Strohwein et Schilfwein sont encore produits.

La variété exige une bonne situation, se caractérise par une croissance généreuse, tolère très bien le sec et le calcaire, et résiste parfaitement aux gels d'hiver.

Vin : Une récolte à bonne maturité permet de réaliser des vins onctueux et sec, mais aussi des vins de qualité supérieure (Prädikatswein) riches en arômes, qui possèdent un excellent potentiel de vin de garde grâce à leur acidité racée. Si les raisins sont immatures à la récolte, une note désagréable de jeune plant se forme.

TRAMINER (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer)

Origine : Ce cépage provient probablement de l'Europe du sud-est. Il était présent dans le Tyrol méridional dès le Moyen-Âge. Cette variété doit son nom au commerce des vins prospère partant de la ville de Tramin dans le Tyrol méridional.

Souche : Ce cépage a été sélectionné à partir de vignes sauvages.

Le Traminer est une des variétés européennes les plus âgées, que les romains connaissaient probablement déjà sous la désignation de *Vitis aminera*. En fonction de la couleur des grains, diverses variations sont différenciées (grains rouges : Roter Traminer ; rouge clair/rose : Gewürztraminer ; jaunâtre : Gelber Traminer), dont les goûts épicés sont variables et soumis à l'influence du terroir respectif. Toutes les variations du Traminer peuvent être désignées par le terme Gewürztraminer. Le Traminer est souvent impliqué dans les croisements naturels d'autres cépages, notamment dans la naissance du Grüner Veltliner (Traminer et St. Georgen).

Surface cultivée et répartition : 284 ha, 0,6 %

Ce cépage connu dans le monde entier n'est cultivé par les viticulteurs autrichiens que sur de petites surfaces dédiées à la production de vins spéciaux. Les sites sont répartis sur toutes les zones viticoles. Le Traminer est particulièrement réputé et apprécié dans la région des volcans du sud-est de la Styrie. La surface cultivée diminue légèrement en Autriche.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de petite taille, arrondie, à cinq lobes, peu entaillée, sinus de pétiole chevauchant largement.

Grappe : a petits grains, moyennement compacte, conique, épaulée, souvent avec une petite grappe secondaire. Les grains sont arrondis ou ovales, à peau épaisse et de couleur jaune à rouge en fonction de la variété. La chair est ferme et peu acide, très sucrée avec un goût épicé intensif.

Maturité : moyenne tardive

Importance, exigences : Le Traminer est un cépage spécial pour des vins aromatiques. Il est très exigeant envers la qualité du sol et la situation. Il est sensible pendant la floraison et fournit généralement des rendements faibles, mais avec une forte teneur de sucre dans les grains.

Vin : Les vins sont de faible acidité, mais riches en extraits et arômes (roses, agrumes, myrtilles, raisins secs, fruits secs). Ce sont de bons vins de garde avec un potentiel de maturation élevé. Souvent, les vins de qualité supérieure (Prädikatswein) possèdent des sucres résiduels et une âpreté discrète et très harmonieuse.



Roter Traminer

PINOT GRIS (Grauburgunder, Ruländer)

Origine : France, Bourgogne

Le Pinot Gris a probablement été importé de Bourgogne en Autriche par des moines cisterciens au cours du XIII^{ème} ou XIV^{ème} siècle. De là provient aussi le synonyme « Grauer Mönch » (Moine Gris) qui n'est plus utilisé aujourd'hui. Le cépage a été introduit en Allemagne depuis la Bourgogne ou la Champagne. En 1711, il a été trouvé dans un marchand du nom de Johann Seger Ruland de Speyer (Palatinat) dans un vignoble abandonné. De là, il s'est répandu sous la désignation de Ruländer.

Souche : Mutation du cépage Pinot Noir

Surface cultivée et répartition : 226 ha, 0,5 %

Présent essentiellement dans le Burgenland septentrional et en Styrie. La surface cultivée a diminué progressivement entre 1999 et 2015.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : pentagonale, trois à cinq lobes, sinus de pétiole avec un léger chevauchement.

Grappe : à petits grains, compacte, cylindrique, rarement épaulée, avec de petits grains ronds entourés d'une peau fine de couleur gris-rouge.

Avant la maturité de la grappe, la variété est difficile à distinguer du Pinot Noir et du Pinot Blanc. Seule la couleur des grains et la période de maturité permettent de le différencier.

Maturité : moyenne précoce

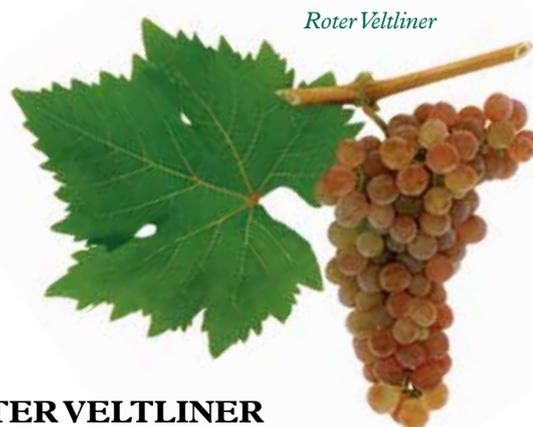
Importance, exigences : La variété atteint une teneur en sucre élevée et se prête donc parfaitement aux vendanges tardives et vins de qualité Auslese.

Les ceps sont exigeants et préfèrent les pentes chaudes avec des sols profonds et riches suffisamment arrosés.

Vin : Il fournit des vins de qualité et de qualité supérieure doux avec un bouquet délicat et discret qui se conserve longtemps. Lors d'une vendange très précoce, les vins deviennent légers et frais. Comme le Pinot Gris est très sensible à la pourriture noble (*botrytis cinerea* après la maturité des grappes), il arbore souvent un arôme opulent avec le ton de miel caractéristique du botrytis. En tant que vin de garde, il peut atteindre une qualité remarquable.



Pinot Gris



Roter Veltliner

ROTER VELTLINER

Origine : Autriche, Basse-Autriche

Souche : Le Roter Veltliner a été développé à partir du cépage de base du groupe des Veltliner, dont de nombreuses variétés sont connues (Weißbroter Veltliner, Brauner Veltliner, Silberweißer Veltliner, Gelbling). Ce cépage autochtone occupe une place particulière au sein du groupe des Veltliner puisqu'il est à la base des croisements naturels des Neuburger, Zierfandler et Rotgipfler.

Surface cultivée et répartition : 195 ha, 0,4 %

Sa répartition se limite à quelques rares zones viticoles de Basse-Autriche. Il est surtout présent près du Wagram, dans les vallées de Kamptal et Kremstal et dans quelques rares vignobles du Weinviertel et de Vienne. Entre 1999 et 2015, la surface cultivée a diminué progressivement.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : grande, à cinq lobes, profondément entaillée.

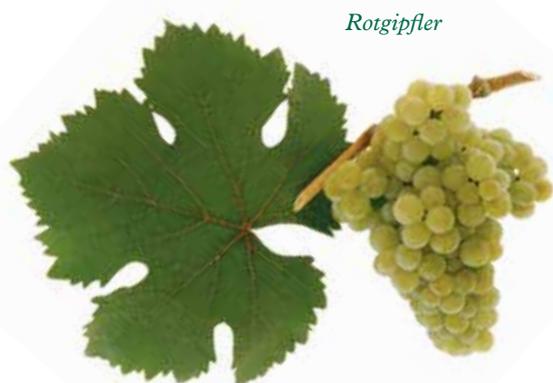
Grappe : de taille moyenne à grande, très compacte, conique. Les grains sont de couleur vert-jaune à rouge chair, avec une peau épaisse et une maturité irrégulière.

Maturité : tardive

Importance, exigences : Il a perdu de l'importance, parce que les situations nécessaires sont parfaites pour le Grüner Veltliner, mais sa superficie a su se stabiliser de nouveau.

Le cépage exige des situations précoces et chaudes avec des sols profonds en loess. Pendant la floraison, il est très sensible aux gels d'hiver et gelées tardives, et craint le botrytis et le mildiou de la vigne. Sa répartition est limitée par la somme peu favorable de ses caractéristiques.

Vin : Le Roter Veltliner est très productif. Pour obtenir de bonnes qualités, la régulation du rendement est nécessaire. Il est alors possible de vinifier des vins très caractéristiques, élégants et riches en extrait avec un arôme épicé tout en finesse et un potentiel d'évolution énorme. Sans régulation du rendement, les vins sont légers et simples.



Rotgipfler

ROTGIPFLER

Origine : Autriche, région des Thermes

Souche : Ce cépage autochtone est de la même famille que le Weißgipfler (= Grüner Veltliner). Il s'agit d'un croisement naturel de Traminer et Roter Veltliner

Surface cultivée et répartition : 119 ha, 0,3 %

À quelques exceptions près, la variété n'est présente que dans la région des Thermes.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, circulaire, cinq à sept lobes, à nervures de feuilles rouges, profondément entaillée. Les extrémités rouge bronze des rameaux sont caractéristiques de cette variété et lui ont valu son nom.

Grappe : de taille moyenne à grande, très compacte, conique, avec des grains de couleur vert-jaune très juteux.

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : Seule la région des Thermes offre le climat et les sols adaptés à la culture de ce cépage. Des situations chaudes orientées au sud avec des sols adaptés sur un sous-sol calcaire sont nécessaires à une bonne croissance des rameaux. Lorsque la situation est optimale et lui permet une bonne croissance, le Rotgipfler fournit des rendements élevés et réguliers.

Vin : Lorsque le rendement est suffisamment limité, les vins sont excellents avec une teneur élevée en extraits, une acidité agréable et un bouquet tout en finesse. Le vin mûrit lentement et est souvent assemblé avec le cépage Zierfandler.



ZIERFANDLER (Spätrot)

Origine : Autriche, région des Thermes

Souche : croisement naturel du Roter Veltliner avec un cépage similaire au Traminer

Surface cultivée et répartition : 77 ha, 0,2 %

Ce cépage autochtone est un vin rare de la région des Thermes qui, à part quelques exceptions, n'est produit nulle part ailleurs.

Principales caractéristiques ampélographiques :

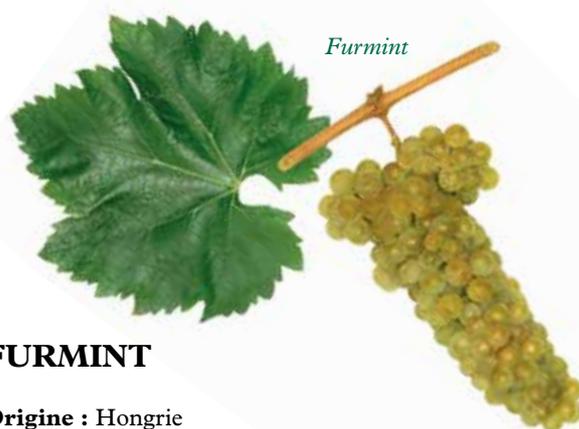
Feuille : grande, circulaire, trois à cinq lobes, duvet très fourni sur le dessous de la feuille.

Grappe : de taille moyenne, très compacte, cylindrique, épaulée, rarement avec grappe secondaire. Les grains sont ronds et de couleur rougeâtre (« Spätrot »).

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : Dans la région des Thermes, le Zierfandler (Spätrot) et le Rotgipfler sont souvent élevés en Spätrot-Rotgipfler, soit par assemblage, soit directement par plantation mélangée dans les vignes. Dans les vignobles, le Zierfandler exige les meilleures situations, mais se contente de sols quelconques. Il craint le gel hivernal, est très sensible au botrytis, mais supporte bien la sécheresse et les sols riches en calcaire.

Vin : Lors d'une bonne maturation des grappes, les vins se distinguent par de l'extrait, une acidité agréable et des arômes floraux délicats. Lors de l'élevage en qualité Trockenbeerenauslese (TBA), le bouquet obtenu comporte des notes de miel et de Jerez. Les vins de qualité Prädikatswein possèdent un excellent potentiel de vin de garde.



FURMINT

Origine : Hongrie

Souche : Plant issu de la variété Heunisch avec une génétique similaire à d'autres cépages hongrois.

Surface cultivée et répartition : 11 ha

Le Furmint – le cépage principal de la zone viticole du Tokay – est autorisé en Autriche depuis 1987 pour la production des Qualitätswein, mais la surface cultivée est minimale. À Rust, le Furmint est utilisé parfois encore pour l'élevage traditionnel du vin de passerillage.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : circulaire à pentagonale, à cinq lobes.

Grappe : très grande, compacte, cylindrique, épaulée, souvent avec grappe secondaire. Les grains sont ovales, de couleur vert-jaune et d'un goût neutre.

Maturité : tardive

Importance, exigences : Le cépage est très sensible au botrytis et est donc préférée pour la production de vins doux et moelleux. Il exige des situations de grande qualité, chaudes et sèches, ainsi que des sols riches en calcaire. Un inconvénient pour la culture de cette variété est sa grande sensibilité aux gels d'hivers et gelées tardives, ainsi qu'au mildiou de la vigne et à l'oïdium.

Vin : Les vins sont riches en extrait et denses, avec une teneur en acidité et en alcool assez élevée, ce qui favorise leur conservation à long terme. L'arôme mielleux est typique du cépage. Il fournit des vins d'excellente qualité, notamment dans le domaine des vins de qualité Prädikatswein.

12.2 VIN ROUGE



Zweigelt

ZWEIGELT (Blauer Zweigelt, Rotburger)

Origine : Autriche, LFZ Klosterneuburg

Souche : Nouvelle variété sélectionnée à partir du St. Laurent et du Blaufränkisch, 1922, par le Dr Fritz Zweigelt, LFZ Klosterneuburg

Surface cultivée et répartition : 6 426 ha, 13,8 %

Sa dissémination est due essentiellement au fait que Lenz Moser planta la variété en culture haute à plus grande échelle et la recommanda à d'autres viticulteurs. Vers la fin du siècle dernier, lorsque les surfaces cultivées pour les vins rouges ont été étendues, le Blauer Zweigelt s'est établi comme le cépage de vin rouge le plus important d'Autriche, toutes régions viticoles confondues. Entre 1999 et 2015, la surface cultivée a fortement augmenté pour se stabiliser ensuite.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : circulaire à pentagonale, avec trois à cinq lobes

Grappe : de taille moyenne, compacte, cylindrique, avec grappe secondaire. Les grains sont ronds et de couleur bleu-noire.

Maturité : moyenne

Importance, exigences : En tant que cépage de vin rouge le plus répandu d'Autriche, qui trouve des situations adaptées dans toutes les régions viticoles, sa gamme s'étend des vins à boire jeunes et élevés sans note de bois à des vins opulents mis en barrique jusqu'à leur maturité. La variété est aussi utilisée fréquemment pour les

assemblages. Elle permet de vinifier de grands vins, notamment dans le Carnuntum et près du lac de Neusiedl. Le cépage est peu exigeant envers les sols, mais requiert en raison de sa croissance généreuse des travaux en vert importants ainsi qu'une régulation des rendements. En cas de manque d'alcali, de rendements élevés et d'autres facteurs de stress (manque d'eau et de nutriments, humidité stagnante, rapport défavorable entre les feuilles et les fruits, températures extrêmes, etc.), les grappes fanent pendant la phase de maturation. Les causes sont probablement complexes et n'ont pas encore pu être déterminées avec précision. Les grappes fanées ne peuvent pas être vinifiées.

Vin : La variété fournit des vins rouges à reflets violets et forte teneur en tanin. À maturité élevée, on obtient des vins de garde corsés arborant un arôme de griottes. Les vins de qualité sont également élevés en barrique.

Blaufränkisch



BLAUFRÄNKISCH

Origine : Autriche

En Autriche, le cépage est mentionné pour la première fois au XVIII^{ème} siècle. En Allemagne, il n'apparaît que par la suite sous le nom Lemberger ou Limberger (de la ville de Limberg, l'actuelle Maissau, Autriche septentrionale). En Hongrie, il porte le nom Kékfrankos.

Souche : Ce vieux cépage autochtone est un croisement entre le Blaue Zimmettraube et le Weißer Heunisch.

Le Blaufränkisch a été utilisé en croisement pour les nouvelles sélections autrichiennes telles que les Zweigelt, Blauburger, Roesler et Rathay. Il a également été utilisé en croisement par des instituts de sélection de cépages à l'étranger.

Surface cultivée et répartition : 3 009 ha, 6,5 %

Le cépage autochtone Blaufränkisch est surtout présent dans les zones viticoles du Burgenland septentrional, central et méridional, ainsi que dans les zones viticoles orientale de la Basse-Autriche.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : grande, à cinq lobes, profondément entaillée.

Grappe : Grande, ramifiée, moyennement compacte, conique, avec des grains ronds de couleur bleu-noire.

Maturité : tardive

Importance, exigences : C'est le cépage principal du Südburgenland (Eisenberg) et Mittelburgenland (Blaufränkischland), mais aussi de Leithaberg. Toutes ces régions fournissent des vins DAC typés régionaux. En Basse-Autriche, la zone viticole de Carnuntum est réputée pour ses excellents vins Blaufränkisch. La variété est très exigeante en matière de situation et a tendance à couler lorsqu'il fait frais pendant la période de floraison.

Vin : Le bouquet typique du cépage est dominé par des arômes prononcés de myrtilles ou de cerises, et possède une acidité corsée caractéristique. Le Blaufränkisch peut produire de grands vins avec une structure dense et des tanins marqués, qui sont souvent vifs lorsque le vin est jeune, mais développent des facettes douces lorsque le vin possède suffisamment de maturité. Les vins corsés disposent d'un excellent potentiel de vins de garde.



ST. LAURENT

Origine : Autriche, Basse-Autriche

La variété a été disséminée par la collégiale Stift Klosterneuburg.

Souche : Plant de semis naturel de Bourgogne.

Le nom St. Laurent fait référence à la fête « Lorenzitag », c'est-à-dire la fête de Saint Laurent qui a lieu le 10 août, date à laquelle les grains commencent à prendre de la couleur.

Surface cultivée et répartition : 732 ha, 1,6 %

Ce cépage autochtone est présent surtout dans la région des Thermes et dans le Burgenland septentrional. La surface cultivée a augmenté considérablement entre 1999 et 2015.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de taille moyenne, à cinq lobes, ondulée.

Grappe : de taille moyenne, compacte, cylindrique, avec grappe secondaire. Les grains sont ovales et de couleur bleu-noire.

Maturité : moyenne précoce

Importance, exigences : Le cépage est considéré comme difficile dans les vignobles et n'a donc pas toujours été apprécié. Il exige de bonnes situations et des sols profonds, est sensible pendant la floraison, craint les gelées tardives et fournit des rendements faibles et irréguliers.

Vin : Le St. Laurent produit des vins rouge foncé, corsés et fruités avec des arômes de griottes, qui sont d'une excellente qualité et de bons vins de garde.



PINOT NOIR (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder)

Origine : France, Bourgogne

Souche : croisement naturel entre Schwarzriesling et Traminer

Surface cultivée et répartition : 616 ha, 1,3 %

Partant de la Bourgogne, le Pinot Noir a conquis le monde entier et est présent dans presque toutes les zones viticoles d'Autriche.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : pentagonale, trois à cinq lobes, sinus de pétiole avec un léger chevauchement.

Grappe : à petits grains, compacte, cylindrique. Les grains sont petits et ronds avec une peau fine de couleur bleu-noire.

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : En Autriche, la variété gagne progressivement en importance. La surface cultivée a augmenté de 58,6 % entre 1999 et 2009.

Le cépage exige des situations précoces et de bonne qualité avec des sols profonds et chauds bien arrosés. Il est particulièrement sensible au botrytis et à la chlorose.

Vin : Avec une situation idéale, une grande maturité et une vinification experte, le Pinot Noir peut fournir des vins de qualité avec un potentiel de vin de garde, même si ce cépage fragile constitue un défi pour les viticulteurs, tant dans les vignobles que dans les caves. Sa couleur plutôt claire est caractéristique. Le parfum typique est discret, avec une gamme d'arômes allant des fruits rouges (fraise, framboise, griotte) à l'humus de forêt et aux pruneaux secs.

MERLOT

Origine : France, Bordeaux

Souche : croisement naturel du Cabernet Franc et d'un cépage non déterminé.

Surface cultivée et répartition : 724 ha, 1,6 %

Depuis 1986, le cépage est autorisé en Autriche pour la production de Qualitätswein et il est présent dans toutes les zones viticoles du pays. Les grands vins produits à partir de cette variété proviennent des appellations Bordeaux de la rive droite, St. Émilion et Pomerol.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : de forme conique, à sept lobes, sinus de pétiole peu ouvert avec base en forme de U

Grappe : grappes longues, peu à moyennement compactes, coniques, avec grappe secondaire et de petits grains ronds de couleur bleu-noire.

Maturité : moyenne à tardive

Importance, exigences : Les vins sont plus souples que les vins de Cabernet Sauvignon, sont plus pauvres en tanin et acidité, et son appréciés pour les assemblages, mais également élevés en vins monocépages.

La variété exige de bons sols, est sensible aux gelées tardives et coule facilement lorsqu'il fait frais pendant la floraison. Il fournit des rendements irréguliers et doit faire l'objet d'une régulation des rendements.

Vin : Les vins ne sont très fruités, agréablement doux avec des tanins ronds et harmonieux que lorsqu'ils ont une grande maturité et on fait l'objet d'un élevage prolongé. Les vins de grande maturité font d'excellents vins de garde. Lorsque les grappes ne sont entièrement arrivées à maturité, les vins risquent d'être frais et immatures.

Cabernet Sauvignon



CABERNET SAUVIGNON

Origine : France, Bordeaux

Souche : croisement naturel du Cabernet Franc et du Sauvignon Blanc.

Surface cultivée et répartition : 589 ha, 1,3 %

Dans les années 1980, le Cabernet Sauvignon s'est installé en Autriche dans le cadre de la progression des vins internationaux. Depuis 1986, le cépage est autorisé en Autriche pour les Qualitätswein. Les régions internationales classiques pour la culture du Cabernet sont toujours le Bordelais et la Californie, mais aussi la Maremma italienne.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : circulaire, cinq à sept lobes, profondément entaillée, sinus de pétiole avec chevauchement, duvet moyennement dense sur le dessous de la feuille.

Grappe : de taille moyenne, peu à moyennement compactes, coniques, souvent avec grappe secondaire. Les grains sont ronds de couleur bleu-noire.

Maturité : très tardive

Importance, exigences : La variété est appréciée tant pour elle-même qu'en tant que vin d'assemblage. Elle est peu exigeante envers le sol, mais très difficile en matière de situation. Des situations précoces et chaudes sont nécessaires pour éviter la production de vins immatures et verts. Les rendements sont élevés, et il convient donc de réguler les rendements pour obtenir une bonne qualité.

Vin : En tant que vin jeune, le Cabernet Sauvignon possède un bouquet corsé et fruité, parfois âpre au palais et à forte teneur en tanins. Un bon Cabernet Sauvignon développe au cours de sa maturation des notes grillés, mais aussi des arômes de cassis, de réglisse et de poivrons. Les vins exigent un développement long pour amener les tanins à maturité. Ils n'atteignent leur qualité maximale qu'après un stockage prolongé. L'élevage en petites barriques en bois est presque obligatoire pour compléter le type de la variété.

Merlot



BLAUER WILDBACHER

Origine : Autriche, Wildbach, Styrie

Souche : plant de semis naturel du cépage Heunisch.
Ce cépage autochtone est très proche du Blaufränkisch.

Surface cultivée et répartition : 458 ha, 1,0 %
La variété n'est présente pratiquement qu'en Styrie, notamment dans la région du Schilcherland ou dans la Styrie occidentale. Pour la production de Schilcher, seul le cépage Blauer Wildbacher est autorisé, et ce dans la limite des zones viticoles de Styrie.

Principales caractéristiques ampélographiques :

Feuille : feuille adulte conique, trois à cinq lobes.
Grappe : à petits grains, compacte, conique, épaulée, souvent avec grappe secondaire. Les grains sont ronds et de couleur bleu-noire, leur goût est neutre à vert.

Maturité : très tardive

Importance, exigences : Par rapport à la surface cultivée limitée, la renommée du rosé vinifié à partir de ce cépage dépasse de loin les limites des zones viticoles de la Styrie, qui seules sont autorisées à commercialiser ce vin sous l'appellation Schilcher. C'est un vin élevé en rosé et de couleur rose à peau d'oignons. Il exige les meilleures situations, est sensible aux gelées tardives et craint l'oïdium et le mildiou de la vigne.

Vin : Une acidité racée ainsi qu'un parfum et un goût particuliers caractérisent ce vin fruité et frais, robuste, qui est apprécié également comme apéritif. Sur les sols de gneiss ou de schiste, le cépage produit un bouquet épicé et vert. Le Blauer Wildbacher sert également à la production de vins rouges, ainsi que de vins de qualité Prädikatswein et Eiswein.

Blauer Wildbacher



13. LES MILLÉSIMES AUTRICHIENS DE 1992 À 2016

Weinland – Vins blancs (Basse-Autriche, Vienne, Burgenland)

Steiermark (Styrie) – Vins blancs

Autriche – Vins rouges

2016	Millésime de vin blanc classique et frais	80 % de pertes par des gelées tardives ; vins fins et aromatiques	Vins précis avec une note fruitée fine et un titre alcoométrique modéré
2015	Excellent millésime avec une excellente note fruitée	Grand millésime de Styrie, courbe météorologique idéale	Grand potentiel pour des vins profonds, expressifs
2014	Année difficile, beaucoup de précipitations, vins très âpres	Année difficile, beaucoup de précipitations, vins âpres	Année froide, vins Blaufränkisch surprenants
2013	Excellent millésime pour les vins blancs frais	Très bonne année avec des vins assez corsés	Frais, fins, élégant
2012	Grande maturité, beaucoup de fruit et de corps	Très bon millésime, très fin	Millésime monumental avec des vins de collectionneurs
2011	Grande maturité, bons rendements, vins ronds	Grand millésime avec des vins corsés	Grand millésime pour les vins rouges
2010	Millésime froid, peu de rendements, vins frais	Millésime froid, bon Sauvignon	Froid, rendements faibles Vins rouges fins et élégants
2009	Millésime chaud, vins corsés	Vins compacts, à maturation lente	Grands vins rouges corsés avec du potentiel
2008	Millésime froid et humide, bons vins blancs	Millésime styrien parfait d'une grande finesse	Millésime de vins rouges froid et difficile
2007	Bon millésime avec des vins harmonieux	Grand millésime avec des vins corsés	Bons vins avec un fruité et équilibre agréable
2006	Grand millésime, vins monumentaux grâce à un automne parfait	Millésime moyen, bon dans les meilleures exploitations	Grand millésime, vins monumentaux grâce à un automne parfait
2005	Très bon millésime avec un peu de botrytis	Millésime moyen	Millésime de vins rouges froid et difficile
2004	Année plus froide, bons vins blancs avec de la fraîcheur	Millésime moyen	Froid, mais quelques très bons vins
2003	Année caniculaire avec des vins très corsés et ronds	Millésime très corsé, Excellents vins à bonne maturation	Un millésime caniculaire avec des vins très corsés
2002	Grands vins blancs malgré les aléas météorologiques	Bon petit millésime de viticulteurs	Très bons vins rouges Malgré les aléas météorologiques
2001	Un grand classique plus frais	Bon petit millésime pour les meilleurs viticulteurs	Millésime froid avec quelques surprises
2000	Année caniculaire avec des vins très corsés et ronds	Grand millésime avec des vins corsés	Un millésime caniculaire avec des vins très corsés
1999	Millésime parfait avec des vins fins et brillants	Un des meilleurs millésimes de Styrie	Une année parfaite, de réelles raretés avec de la finesse
1998	Vins intéressants avec de la maturité et du botrytis	Millésime faible et humide	Année difficile avec de la maturité, mais aussi du botrytis
1997	Vins limpides avec une structure parfaite	Le millésime du siècle !	Des vins brillants avec une structure parfaite
1996	Un désastre, à quelques exceptions près	Millésime faible	Un désastre, à quelques exceptions près
1995	Grand millésime avec un peu de botrytis	Millésime moyen	Année moyenne pour les vins rouges avec du botrytis
1994	Très bon millésime chez les meilleurs viticulteurs	Millésime moyen	Un bon millésime pour les vins rouges, mais assez difficile
1993	Millésime très bon et élégant	Un très bon millésime élégant	Millésime très bon et élégant pour les vins rouges
1992	Un millésime caniculaire avec peu d'acidité	Grand millésime avec des vins corsés	Année chaude avec des vins denses avec du tannin

froid chaud Botrytis Millésime excellent Millésime historique

Vous trouverez d'autres millésimes sur : www.oesterreichwein.at/daten-fakten/oesterreichs-jahrgaenge-1986-2015

© Maître Wilhelm Klinger, ÖWM

**Botrytis
(Pourriture noble)
Burgenland**
**Eiswein
(vin de glace)
Burgenland**
**Eiswein
(vin de glace)
Niederösterreich**

2016	 peu, mais de très bonne qualité	presque pas d'Eiswein	 Bon millésime d'Eiswein
2015	 Grand millésime pour les vins de qualité Prädikatswein avec une bonne quantité	 Peu d'Eiswein	 Peu d'Eiswein
2014	Peu, difficile	Presque pas d'Eiswein	Presque pas d'Eiswein
2013	 Beau botrytis, récolte difficile	Presque pas de vin de glace	Presque pas d'Eiswein
2012	 Très bons arômes, bonne acidité	 Excellente année pour l'Eiswein	 Peu, mais de très bonne qualité
2011	 Botrytis tardif Arômes de fruits secs	 Bon Eiswein tardif	 Bon Eiswein tardif
2010	 Excellente qualité, rendement moyen	 Bon Eiswein	 Bon Eiswein
2009	 Bon botrytis, mais rendement faible	 Très bon Eiswein	 Bon Eiswein
2008	 Excellent millésime de botrytis	 Peu d'Eiswein	 Excellent Eiswein
2007	 Peu, mais de très bonne qualité	 Peu d'Eiswein	Presque pas d'Eiswein
2006	 Très bon millésime de botrytis, très bon rendement	 Peu, mais de bonne qualité	 Peu, mais de bonne qualité
2005	 Excellent millésime de botrytis, rendement moyen	 Peu, mais de bonne qualité	 Bonne récolte d'Eiswein
2004	 Bonne année, bon rendement	 Très bon Eiswein	 Peu d'Eiswein
2003	Très peu de botrytis	 Bon Eiswein sucré	 Très bon Eiswein sucré
2002	 Certains bons vins de botrytis	Pas d'Eiswein	 Peu, mais d'excellente qualité
2001	 Bons vins moelleux, rendement faible	 Pas de vin de glace	 Bon Eiswein
2000	 Très peu de botrytis	Très bon Eiswein	Pas d'Eiswein
1999	 Excellent millésime pour les vins moelleux	 Peu d'Eiswein	 Bon Eiswein
1998	 Beaucoup de botrytis, très humide, peu d'acidité	 Un peu d'Eiswein	 Bon Eiswein
1997	 peu de botrytis, mais parfait à Rust	 Un peu de vin de glace	 Bon Eiswein
1996	 Difficile, vins de Rust de bonne qualité Vins de passerillage	 Un peu d'Eiswein	 Un peu d'Eiswein
1995	 Excellent millésime Beaucoup de très bons vins de qualité Troockenbeerenauslese (TBA)	Pas d'Eiswein	Pas d'Eiswein
1994	 Peu de botrytis	Pas d'Eiswein	 Un peu d'Eiswein
1993	 Très bon millésime de botrytis, vins fins	 Bon Eiswein	Presque pas d'Eiswein
1992	Peu de botrytis	 Peu d'Eiswein, mais de bonne qualité	Presque pas d'Eiswein

 Certains bons vins de qualité « Eiswein »

 Bonne année pour les vins de qualité « Eiswein »

 Excellente année pour les vins de qualité « Eiswein »

 Certains bons vins de botrytis

 Bon millésime de botrytis

 Excellent millésime de botrytis



14. VINS ET METS

Une cuisine boréale à l'image de ses vins

Si les vins des régions nordiques ont acquis la réputation de se marier très bien avec une grande variété de mets en raison, notamment, d'un bon équilibre entre fruit et acidité, on peut d'emblée attribuer une note A+ aux crus d'Autriche à ce chapitre. La cuisine autrichienne, qu'on qualifie aussi du terme générique de « viennoise », est d'une grande diversité parce qu'elle reflète les nombreuses influences dont a pu jouir l'Empire austro-hongrois au fil des siècles : française, italienne, turque, des Balkans et d'Europe de l'Est, sans oublier celle de l'Allemagne voisine. C'est aussi une cuisine robuste parce que nordique et savoureuse qui, comme ses vins, est fortement marquée par son terroir. Au menu : champignons des bois (qu'on appelle Schwammerl), asperges blanches, artichauts et légumes-racines, gibier et abats, fromages des alpes, truite, saumon et poissons blancs provenant de lacs aux eaux parmi les plus pures au monde, porc (incluant les charcuteries), veau, agneau et volaille (qu'on sert rôtis, braisés, bouillis ou frits, selon les recettes), crème, beurre, lard. Les épices douces sont très présentes (paprika, cumin, carvi, cannelle, muscade) et rappellent à leur délicieuse manière l'héritage multiculturel autrichien. Sans oublier les excellents cafés, issus de la tradition turque, les desserts raffinés, les viennoiseries qu'on sert dans les salons de thé ou les nombreux cafés qui rendent un séjour en Autriche d'autant plus agréable. Dans toutes les régions du pays, on peut aussi déguster cette cuisine distinctive dans de charmantes tavernes (Heurigen) ou auberges (Gasthaus), qui proposent leurs menus mariés avec différents vins du pays.

Vins autrichiens et cuisines du monde

Si la cuisine dite « viennoise » n'a cessé d'évoluer pour s'accorder toujours mieux avec les vins de son terroir, les vins autrichiens possèdent aussi toutes les qualités pour des jumelages mémorables avec une grande variété de plats internationaux. Les mets épicés, qu'ils soient d'inspiration chinoise, thaïlandaise ou indienne, s'accorderont parfaitement avec Riesling et Sauvignon Blanc autrichiens dotés d'une franche acidité, car ils apaisent le feu des piments

tout en ayant une bonne longueur en bouche. Tandis que les riches plats au fromage se marieront parfaitement avec un chardonnay rond et généreux, voire avec un Pinot Blanc souple. Un cru à base de Grüner Veltliner, à la fois sec et aromatique, sera à coup sûr un vin idéal pour la table et s'accordera avec de nombreuses préparations, selon qu'il est plus ou moins acide et qu'il a connu ou non la barrique : sauté de champignons à la crème, poulet rôti, pâtes au saumon ou tarte aux légumes. La volaille, les charcuteries ou un magret de canard poêlé seront mis en valeur par un rouge bien sur le fruit comme un Sankt Laurent ou un Blaufränkisch, tandis que des pâtes en sauce à la viande rehaussées d'un peu de vin rouge et de piment fort s'accorderont parfaitement avec un vin à base de vieilles vignes de Zweigelt élevé en fûts de chêne. Une terrine de foie gras sera magnifiquement mise en vedette par un jumelage avec un vin liquoreux, qui fera aussi honneur à une tarte aux fruits, à des fromages vieillissés ou à un gâteau aux amandes. Voilà qui explique sans doute aussi pourquoi, ces dernières années, les vins autrichiens ont conquis le cœur de nombreux amateurs de bonne chère du monde entier.



15. œNOTOURISME EN AUTRICHE

Heureux qui, comme Ulysse, a fait un beau voyage : il aura des choses à raconter ! Cela s'applique d'autant plus si le voyage l'a conduit en Autriche. Le voyageur parlera alors de paysages à couper le souffle, de châteaux forts, palais et villages idylliques, de l'hospitalité autrichienne et de spécialités régionales que l'on ne trouve nulle part ailleurs, et tout particulièrement des vins autrichiens, qui attirent les gourmets du monde entier et les invitent à rester. Cette grande histoire a dû fasciner 39 000 agences de voyage américaines à tel point qu'elles ont élu en janvier 2016 l'Autriche comme « Best Wine Travel Destination Europe » – la meilleure destination pour un voyage œnologique en Europe. « Bien que le tourisme œnologique ne soit encore qu'un produit de niche en Autriche, les signes indiquent clairement une croissance future. Parce que se rendre dans les vignobles et de profiter ainsi d'une joie de vivre particulière correspond exactement au goût de nos visiteurs ». Petra Stolba, Directrice d'Österreich Werbung, constate que ce segment offre encore du potentiel, ce que confirme Willi Klinger, Directeur d'Österreich Wein Marketing : « Sur le total de 135 millions de nuitées, les vacanciers culinaires et œnophiles comptent déjà pour plus de 2 millions de nuitées. Nous estimons que le chiffre d'affaires réalisé avec le tourisme viticole s'élève à env. 500 millions d'Euros. »



Le pays de vin qu'est l'Autriche n'attire pas seulement les visiteurs en été. Les zones viticoles ont l'art et la manière de faire valoir leurs atouts tout au long de l'année. Au printemps, les plus de 1 000 « ruelles de chais » (Kellergassen) de Basse-Autriche sont le théâtre d'une activité effervescente, qui régale les hôtes avec le nouveau millésime, des spécialités régionales typiques et un programme culturel très diversifié. Les références dans la plus importante zone viticole de Qualitätswein d'Autriche, dont le quotidien, l'architecture et le paysage sont marqués par une tradition viticole plusieurs fois centenaires, sont par ex. le patrimoine mondial culturel de Wachau, le site archéologique romain de Carnuntum, l'univers de découverte du vin Loisium, la série d'événements « Littérature et Vin » ou plus tard dans l'année le « längste Schank der Welt » – c'est-à-dire le plus long bar à vins du monde – dans la région des Thermes.

La Styrie, le « Cœur vert de l'Autriche », assure aussi tout au long de l'année le bien-être de ses voyageurs œnophiles. Les présentations des millésimes lors des premiers beaux jours de l'année sont devenues des événements considérables et invitent lors d'un week-end prolongé à déguster les vins frais et vivants typiques de Styrie et fraîchement mis en bouteille, tandis que les yeux et l'âme profitent du réveil des paysages viticoles qui s'étaient langoureusement sur les collines verdoyantes. Les Styriens accueillent leurs hôtes en toutes saisons avec un savoir-faire culinaire exceptionnel et leurs proposent d'excellents produits d'appellation protégée telles que le jambon du pays des volcans ou l'huile de pépins de courges. En automne, le voyage au pays des vins de Styrie peut être allié à une visite relaxante et bienfaitante dans l'un des innombrables bains thermaux.

Lorsque les journées sont longues et les nuits très courtes, le Burgenland se présente sous son meilleur jour : des randonnées en vélo ou des journées de baignade relaxantes sur les rives du lac de

steppe le plus occidental d'Europe, le lac de Neusiedl, promettent un repos bien mérité pendant la saison chaude. Le soir, les communes des alentours proposent des soirées conviviales et reposantes en dégustant les plats de la cuisine traditionnelle de la région de Burgenland, avec un excellent choix de vins rouges, vins blancs et vins moelleux. Surtout les amateurs de vins rouges trouveront leur bonheur notamment un peu plus au sud, dans le Mittelburgenland, le haut-lieu du cépage Blaufränkisch, et près de Eisenberg. Et qu'en est-il de Vienne ? Vienne occupe une place bien à part : elle est la seule métropole à posséder une activité viticole intramuros, ce qui se manifeste aussi par l'effervescence de la tradition des « Heurigen », des auberges agricoles dans lesquelles l'exploitant sert les produits de sa ferme ou de son domaine. Les vins issus de la charmante capitale autrichienne chargée d'histoire s'adaptent à la perfection à la cuisine viennoise renommée et constituent pour les voyageurs du monde entier la cerise sur le gâteau de leur séjour en Autriche.

L'univers fascinant des vins autrichiens a ouvert ses portes en grand et attend les voyageurs désireux d'y faire un beau voyage. Sur le site Internet d'Österreich Wein Marketing (www.oesterreichwein.at), la recherche de viticulteurs et de vinothèques permet aux voyageurs curieux de planifier des itinéraires précis et gustatifs, afin d'écrire eux-mêmes un chapitre de la grande histoire de l'exceptionnel pays viticole qu'est l'Autriche.



www.austria.info – Le guide touristique officiel pour les séjours en Autriche offre une multitude d'articles, d'images et d'offres actuelles à tous ceux qui recherchent des informations au sujet de vacances en Autriche.



16. ADRESSES IMPORTANTES

Österreich Wein Marketing Gmbh

Prinz-Eugen-Straße 34 | 1040 Vienne
Tél. +43/1/503 92 67 | Fax +43/1/503 92 68
info@oesterreichwein.at | www.osterreichwein.at

ÖWI Handels-Gmbh

Josef-Hafner-Straße 4 | 2100 Korneuburg
Tél. +43/2262/625 46 | Fax +43/2262/625 469
info@oewi.at | www.shop.oewi.at

Weinakademie Österreich

Hauptstraße 31 | 7071 Rust
Tél. +43/2685/6853 | Fax +43/2685/6431
info@weinakademie.at | www.weinakademie.at

Bundesministerium für Land und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

Stubenring 1 | 1010 Vienne
Tél. +43/1/711 00-0 | Fax +43/1/711 00-2140
office@lebensministerium.at | www.lebensministerium.at

Bundesamt für Weinbau

Göbelszeile 1 | 7000 Eisenstadt
Tél. +43/2682/65 905 | Fax +43/2682/65 905-42
office@bawb.at | www.bawb.at

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74 | 3400 Klosterneuburg
Tél. +43/5/90 900-3000 | Fax +43/5/90 900-290
direktion@weinobst.at | www.weinobstklosterneuburg.at

Universität für Bodenkultur Wien

Gregor-Mendel-Straße 33, 1180 Vienne
Tél. +43/1/476540 | www.boku.ac.at

Österreichischer Weinbauverband

Schauflergasse 6 | 1014 Vienne
Tél. +43/1/53 441-8553 | Fax +43/1/53 441-8549
office@lk-oe.at | www.weinbauverband.at

Bundesgremium des Agrarhandels, Verband des Wein- & Spirituosenhandels

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Vienne
Tél. +43/5/90 900-3000 | Fax +43/5/90 900-290
agrarhandel@wko.at | www.wko.at/agrarhandel

Außenwirtschaft Österreich (AWO)

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Vienne
Tél. +43/5/90 900 | Fax +43/5/90 900
awo@wko.at | www.wko.at/awo

Österreich Werbung

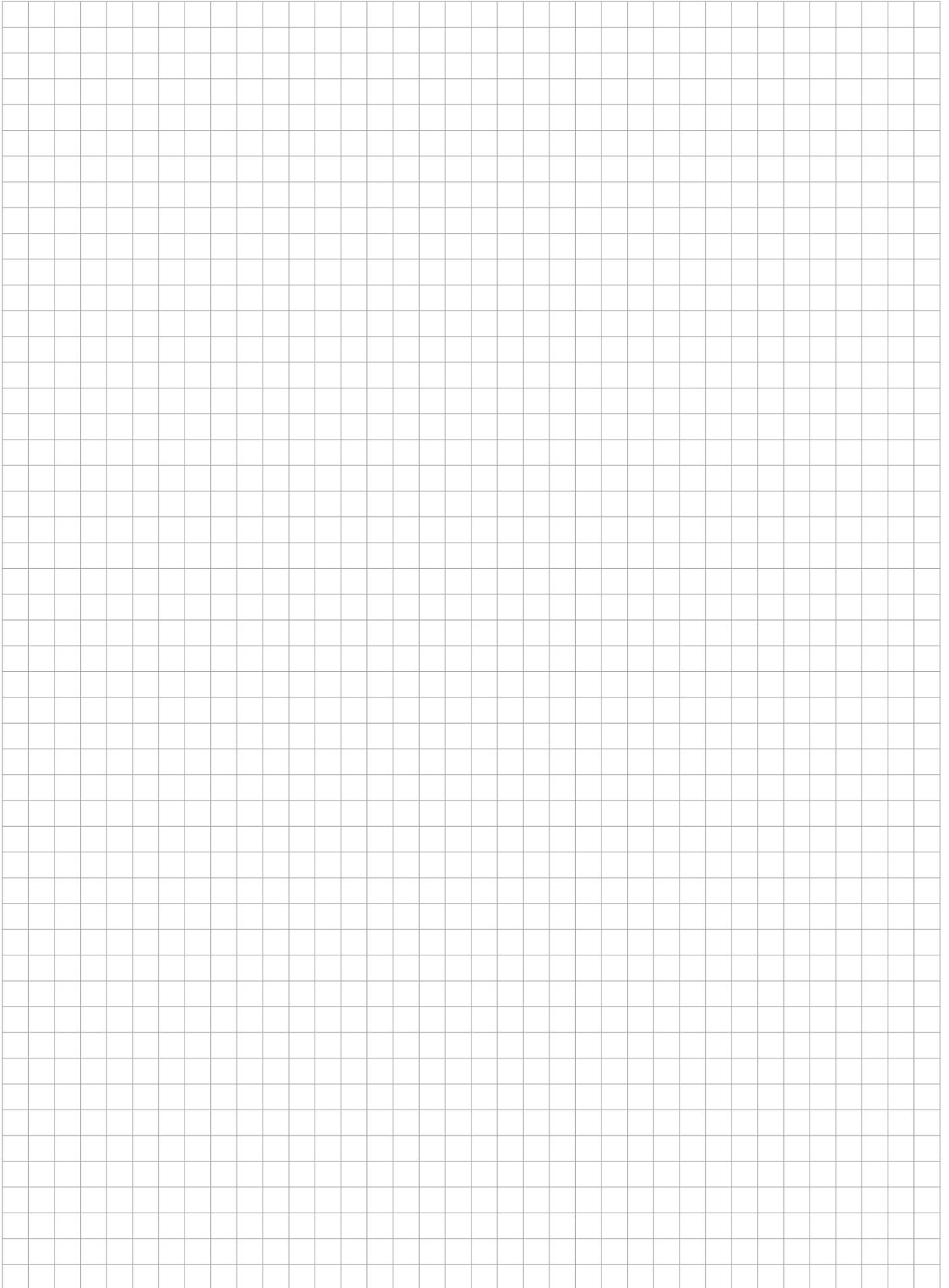
Vordere Zollamtstraße 13 | 1030 Vienne
Tél. +43/1/58866-0 | Fax +43/1/58866-20
b2b_info@austria.info | www.austria-tourism.at

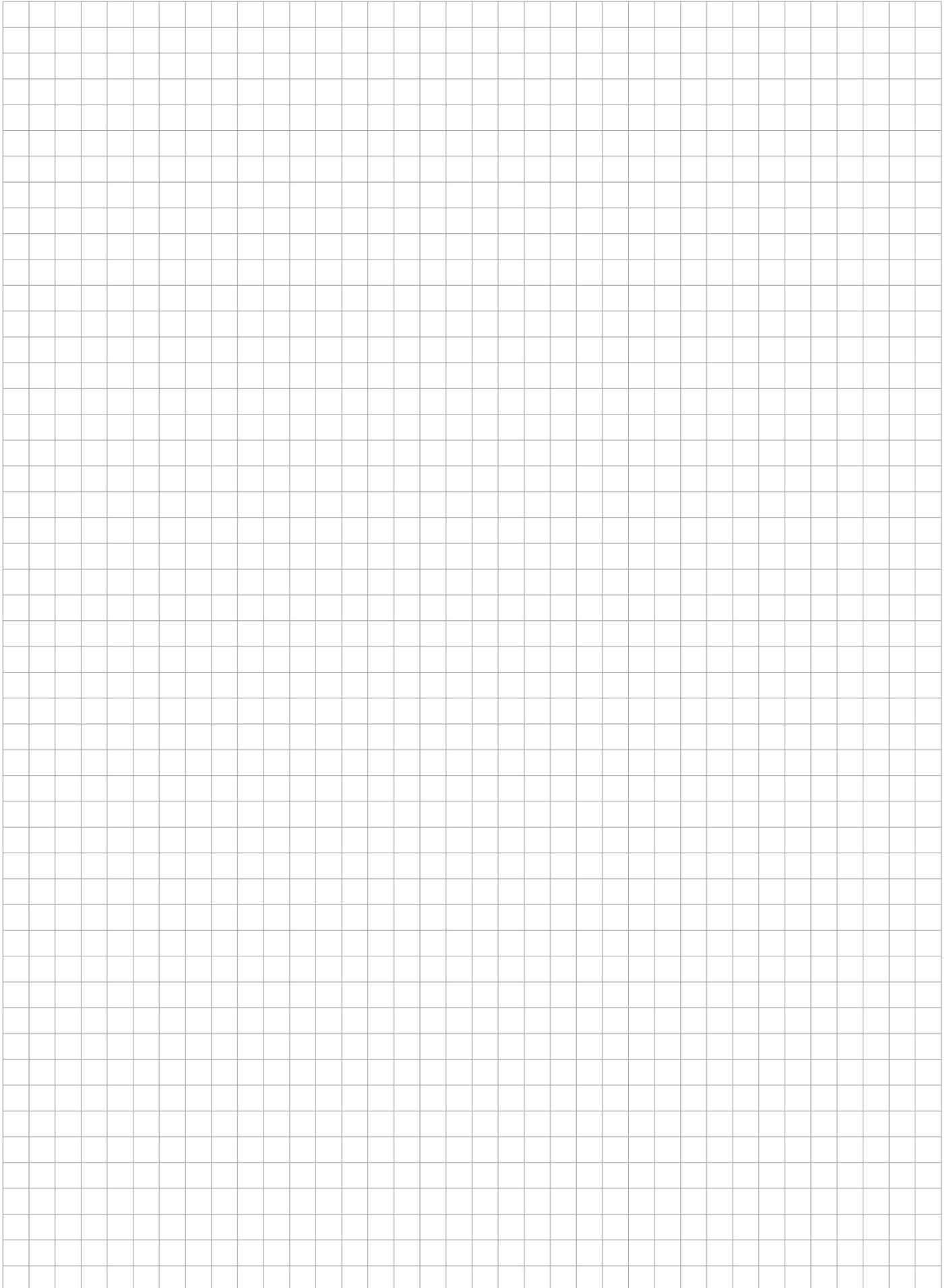
Anton Proksch Institut

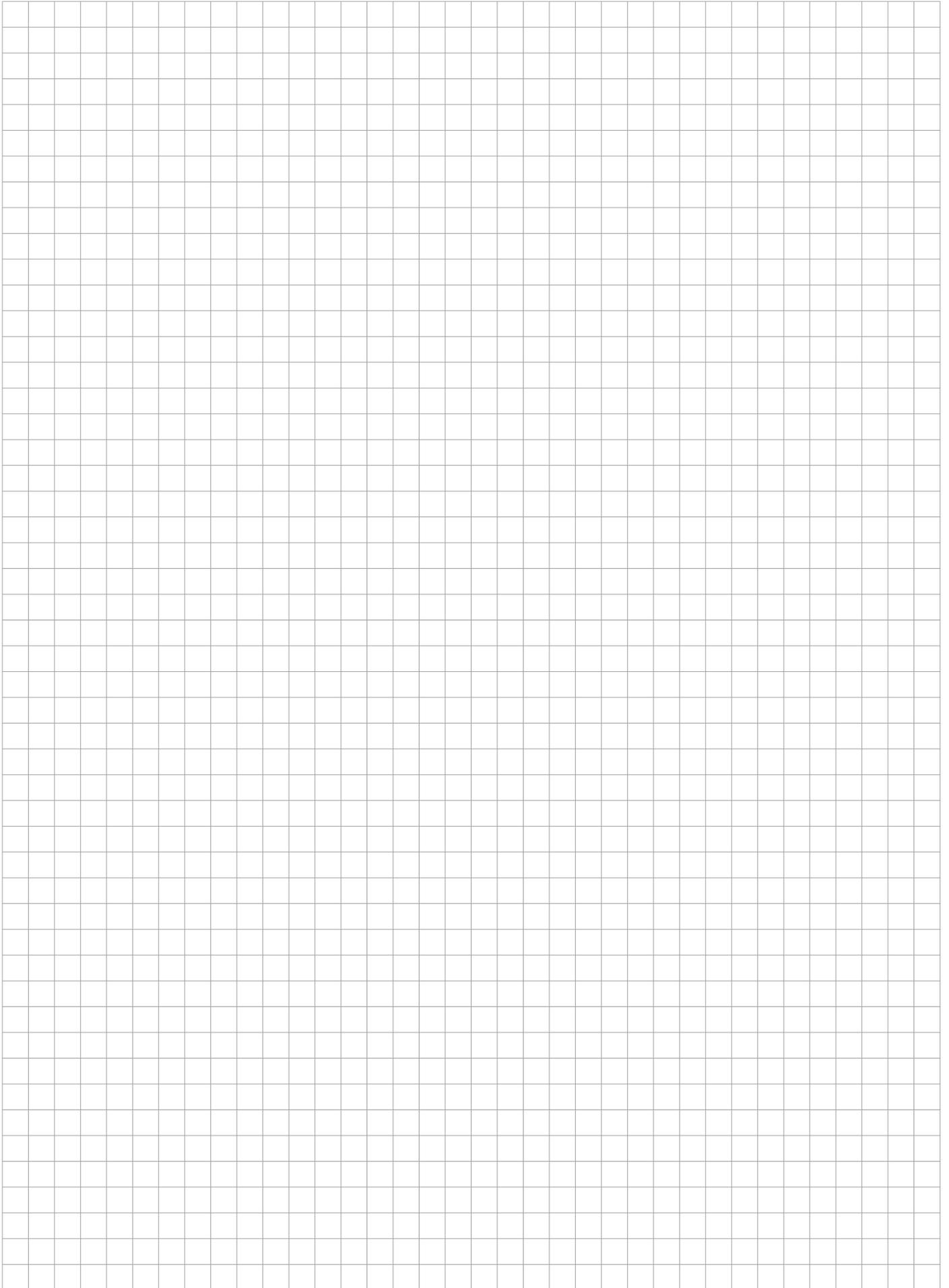
Ambulatorium Wiedner Hauptstraße
Wiedner Hauptstraße 105 | 1050 Vienne
Tél. +43/1/88010-1480 | Fax +43/1/88010-91480
wieden@api.or.at | www.antonprokschinstitut.at

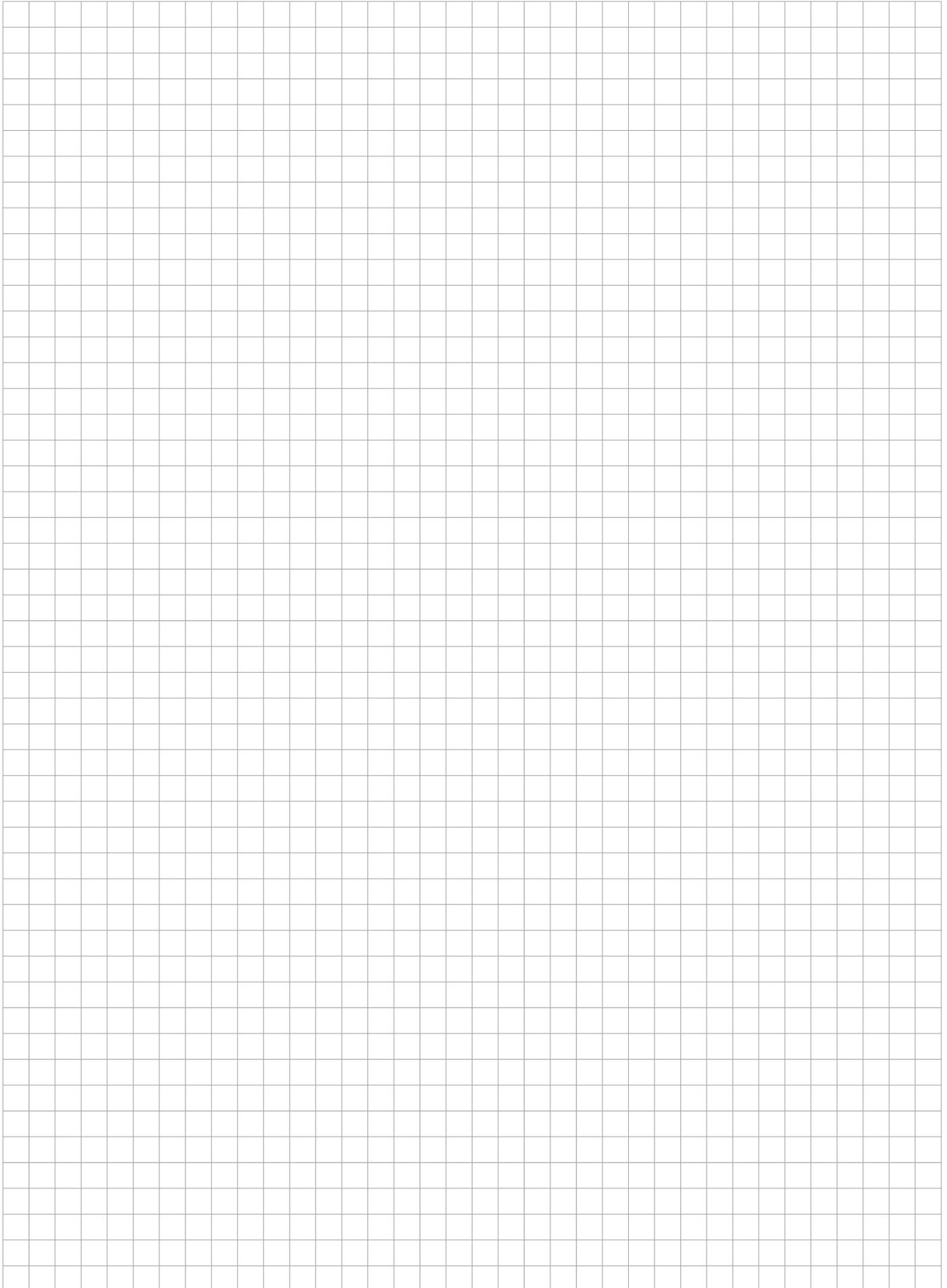
WIFI – Sommelierausbildung

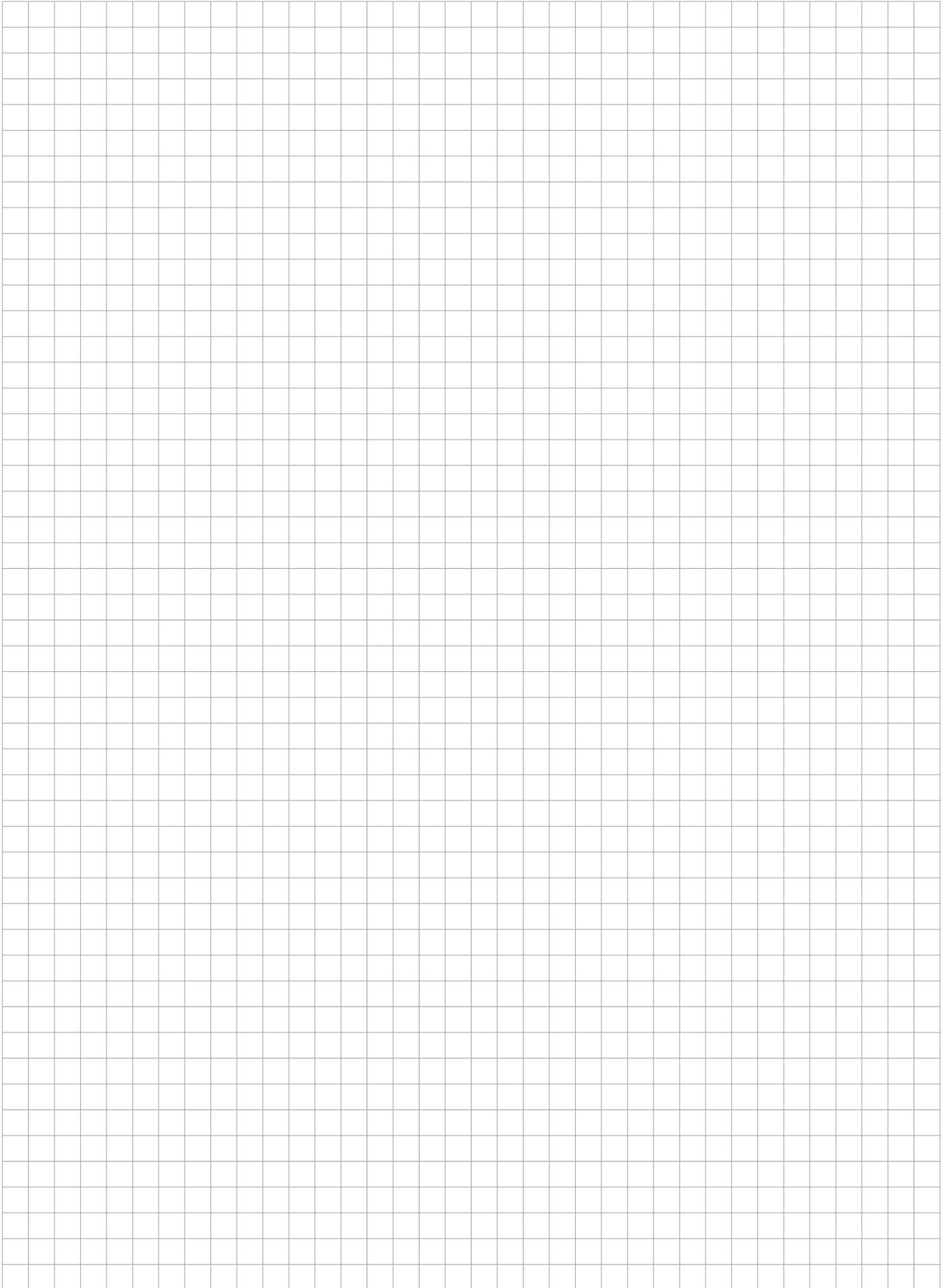
Karin Soukal | Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Vienne
Tél. +43/5/90 900 3120 | Fax +43/5/90 900 118774
karin.soukal@wko.at | www.wko.at

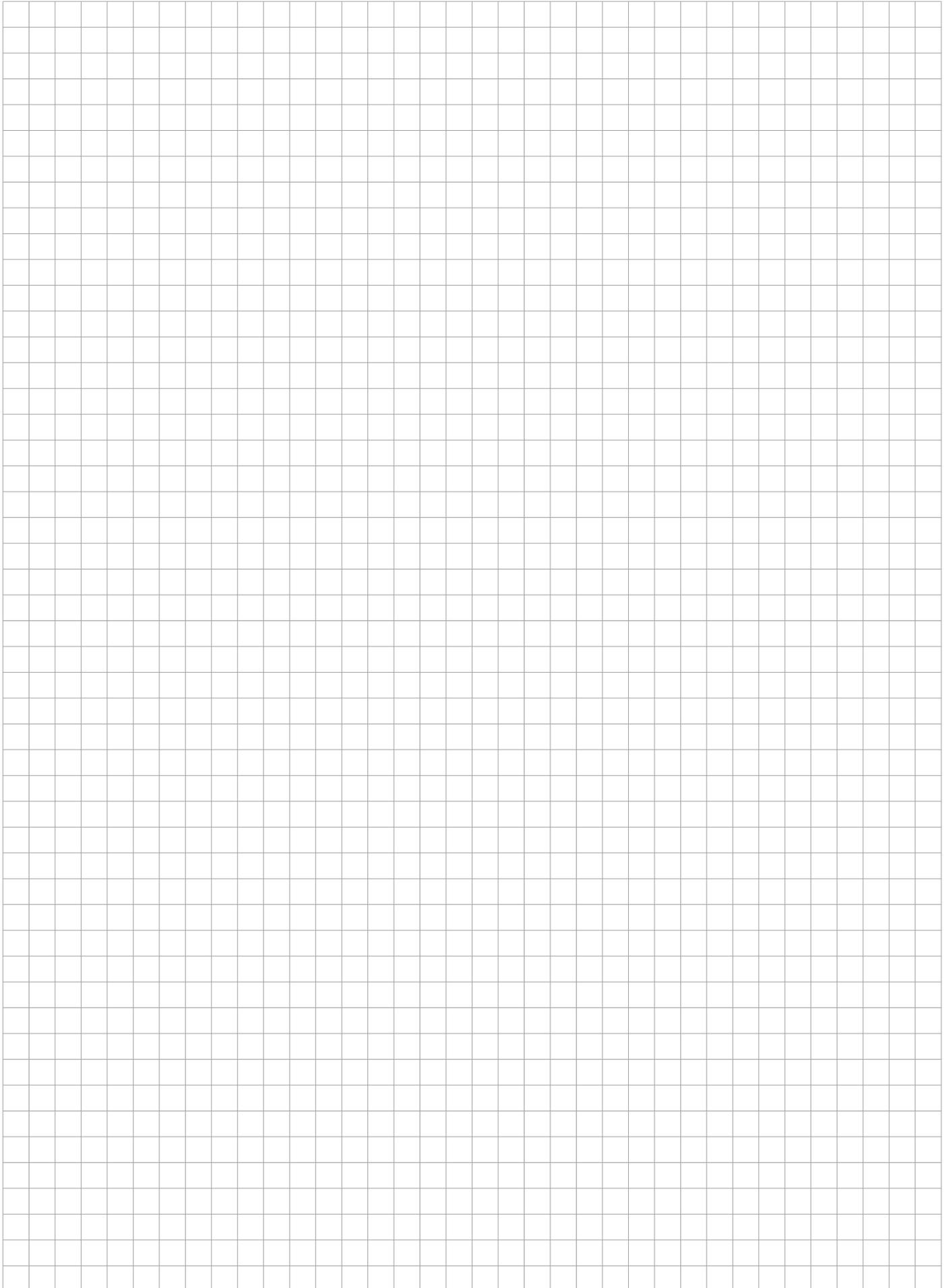


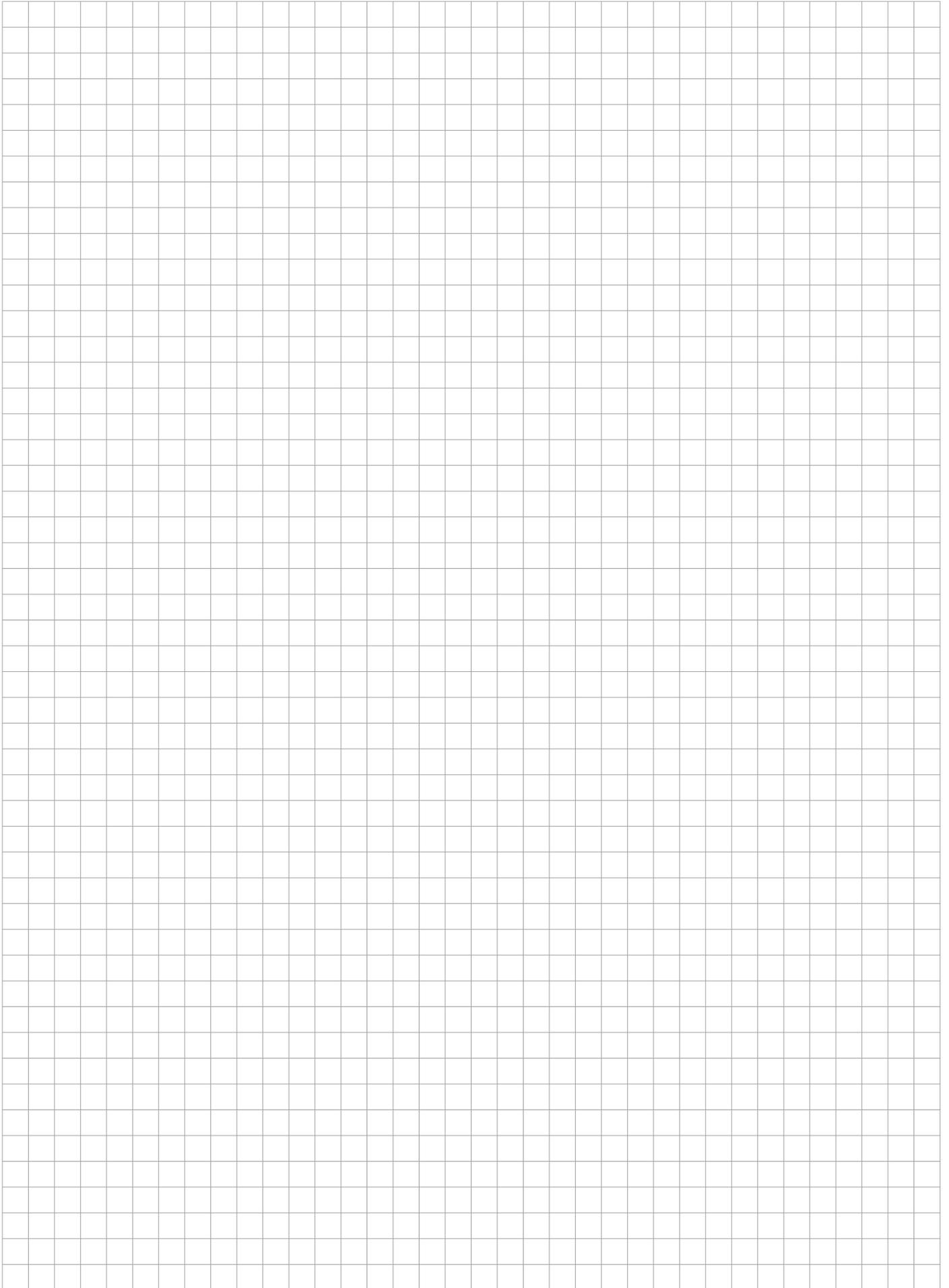


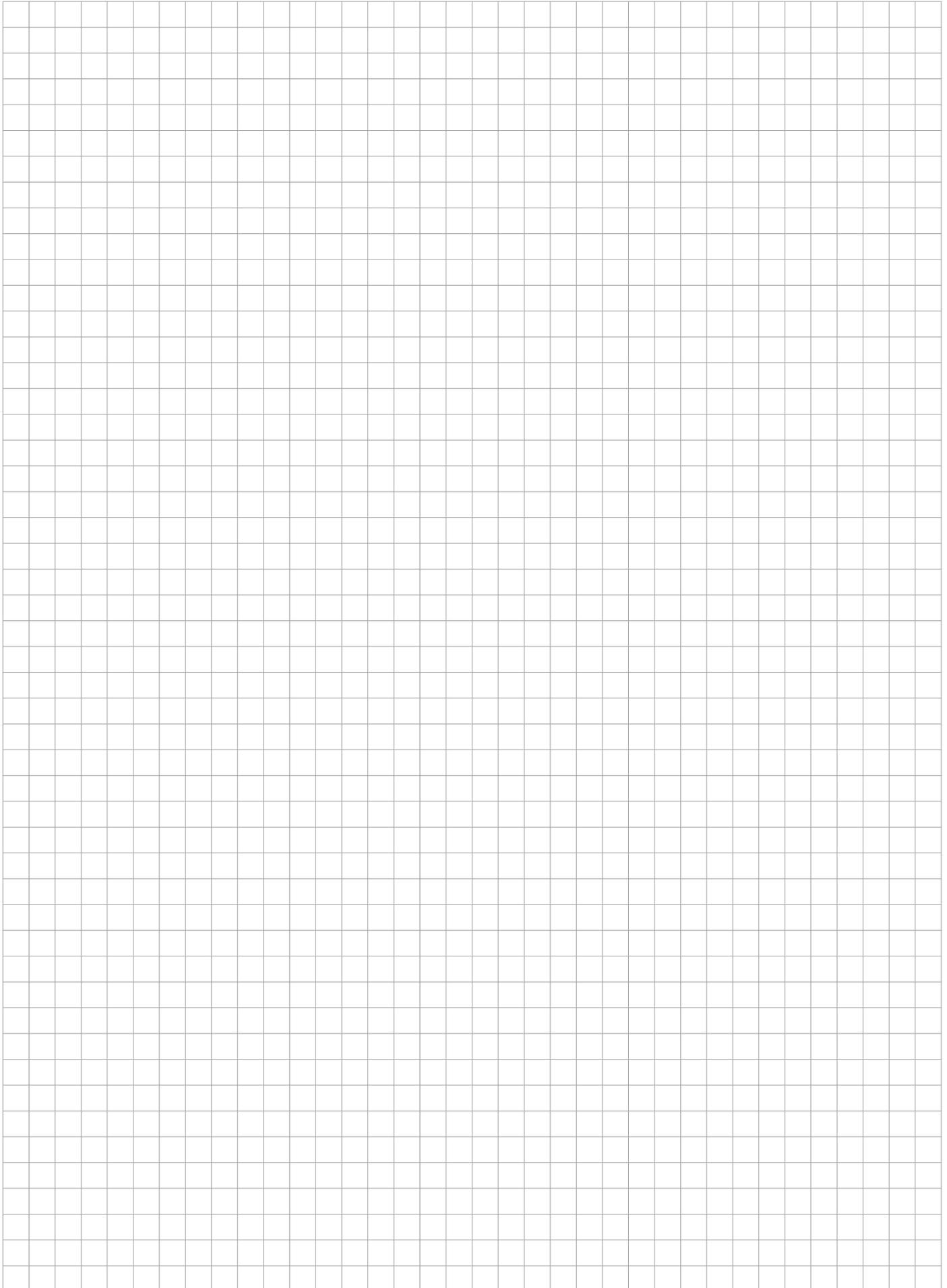








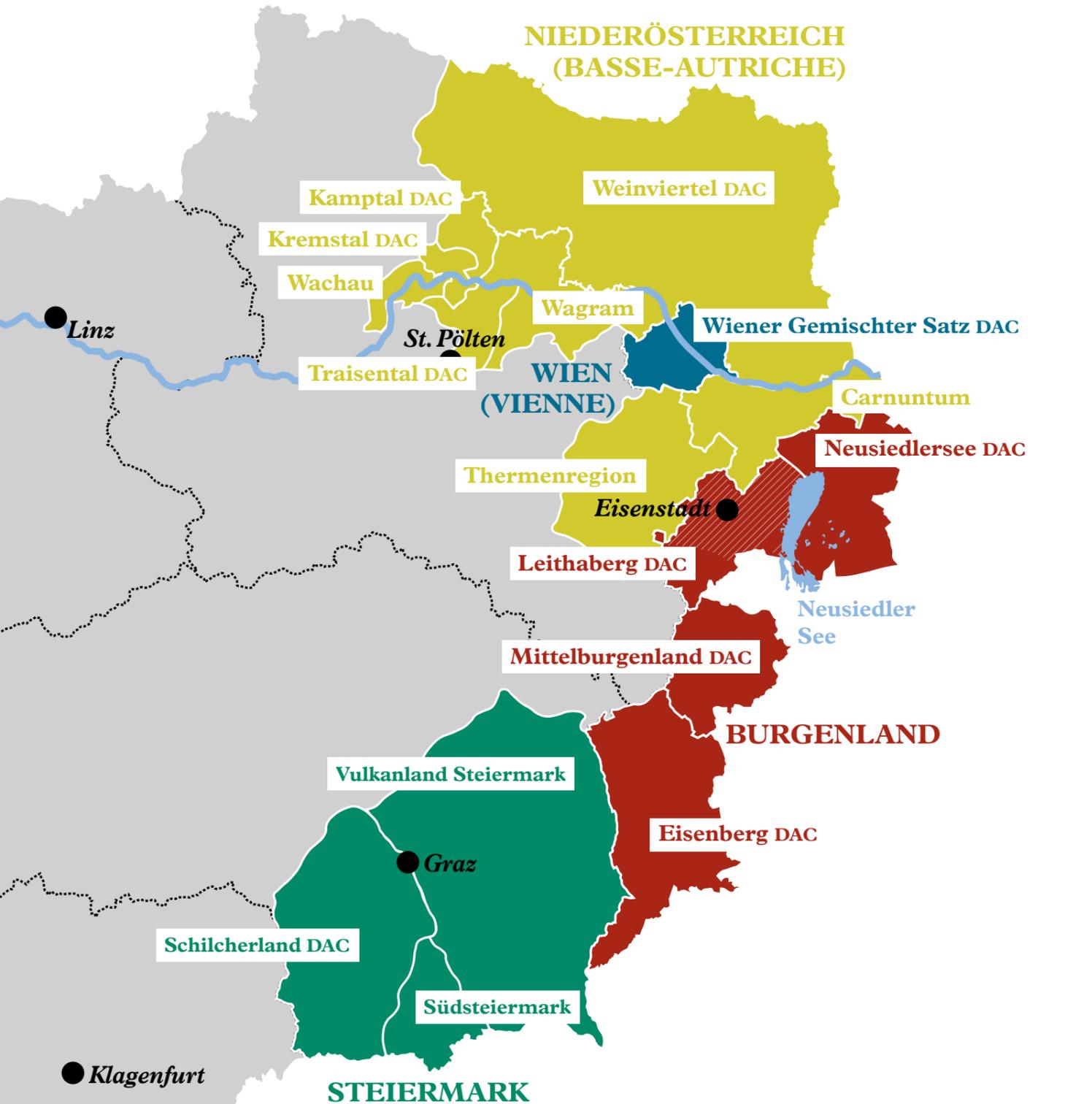






ÖSTERREICH WEIN INSTITUT

shop.austrianwine.com



Poster



Brochures



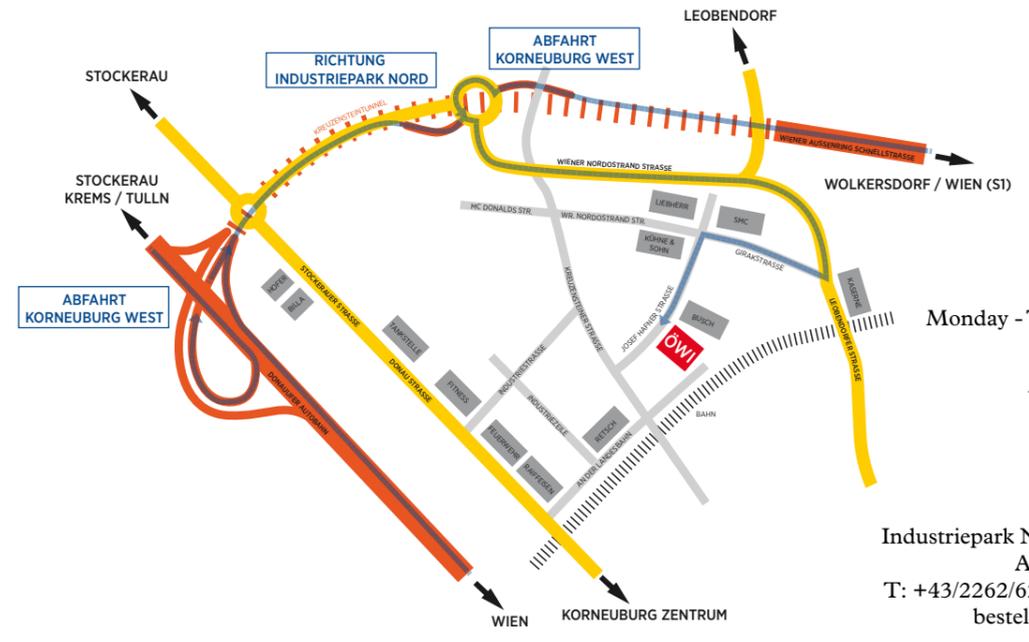
Glass series Österreich

österreich

NEW!
Sekt g.U. Glass

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Glasses, packaging materials, wine cabinets, T-shirts, menu cards, posters, maps, folders and much more!



business hours:
Monday - Thursday 7.30 am - 5.00 pm
Friday 7.30 am - 2.00 pm

You can reach us via the A22
Departure Korneuburg West

ÖWI Handels-GmbH
Industriepark Nord | Josef-Hafner-Straße 4
A-2100 Korneuburg | Austria
T: +43/2262/62546 | F: +43/2262/62546/9
bestellung@oewi.at | www.oewi.at

