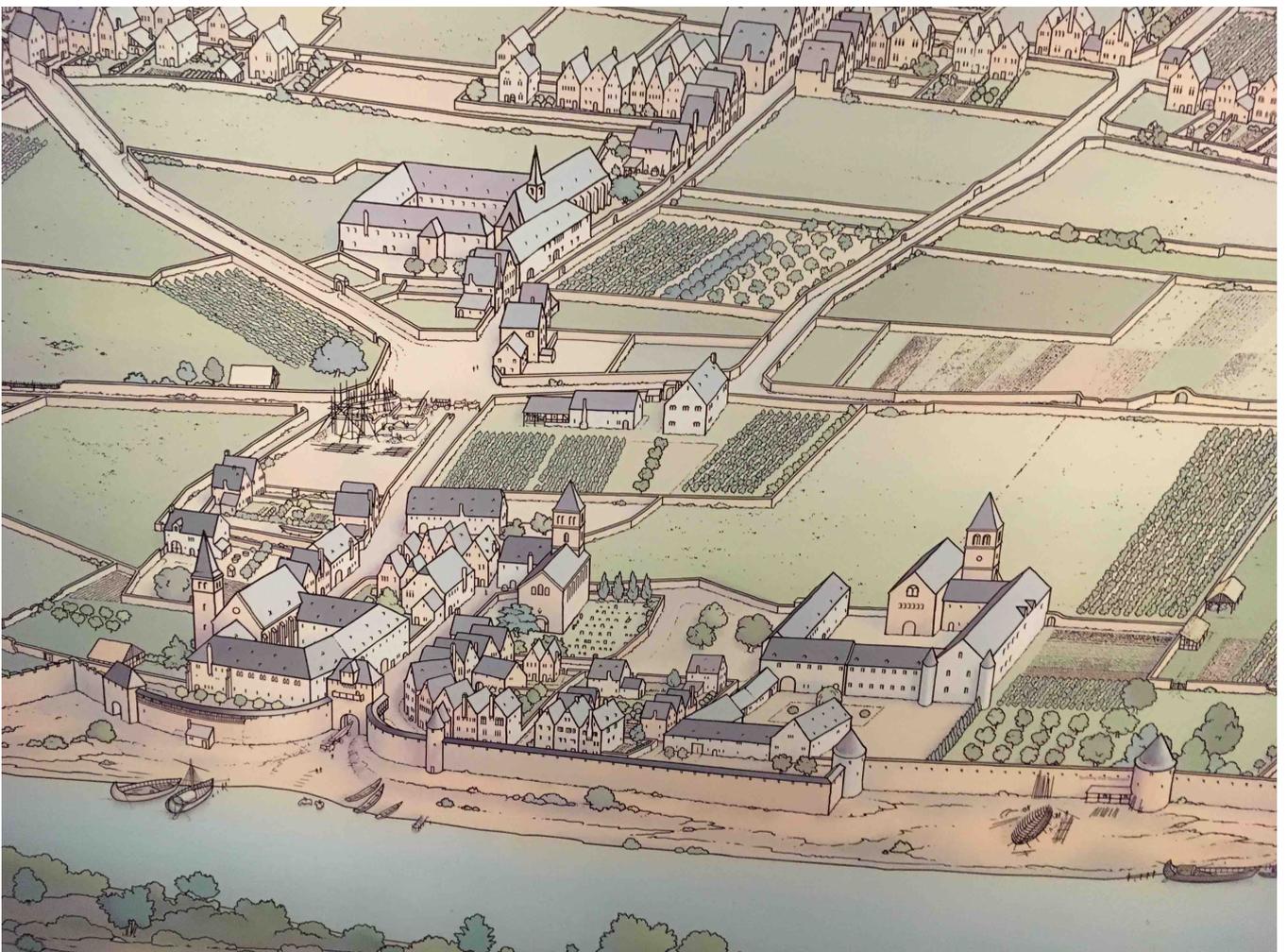


Le vignoble allemand



Introduction

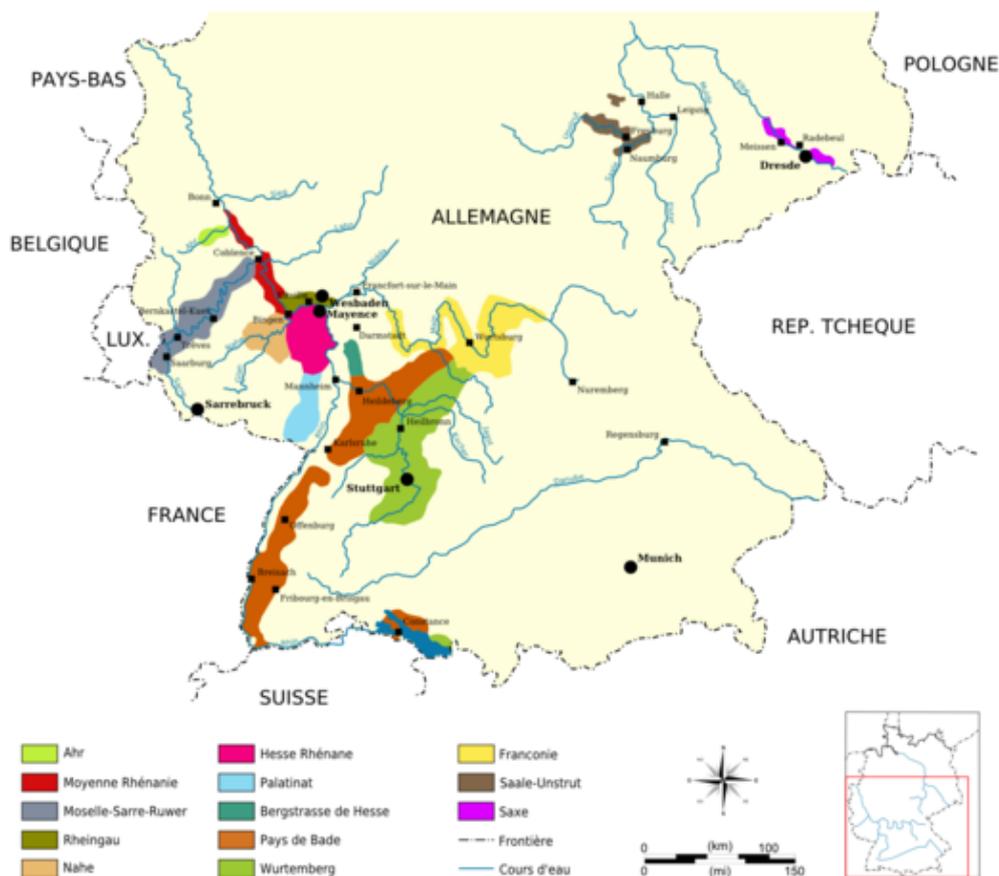
Le vignoble allemand, comme l'histoire non contemporaine de ce pays est mal connu des Français. C'est avant tout le climat qui limite sa production viticole qui consomme beaucoup plus de vins (20 millions hectolitres) qu'elle ne peut en produire (9 millions hectolitres). Elle doit donc se tourner vers ses voisins qui bénéficient d'un climat plus clémente, l'Italie, la France, l'Espagne en particulier. Le vignoble allemand est ancien datant de l'époque romaine et a eu une superficie de plus de 300 000 hectares durant la période de la Renaissance quand la puissance commerciale et politique du pays était à son apogée et Strasbourg un des ports viticoles les plus importants d'Europe. Aujourd'hui, le vignoble couvre 102 000 hectares qui produit majoritairement des blancs et qui est entraîné par une nouvelle génération tournée vers la qualité, la recherche de typicité et qui face au dérèglement climatique s'intéresse de plus en plus aux cépages rouges.

Chapitre 1: Localisation

L'Allemagne, officiellement République fédérale d'Allemagne, est située en Europe de l'Ouest. Elle est bordée par dix pays européens, que sont le Danemark, la France, la Pologne, l'Autriche, la République tchèque, la Belgique, le Luxembourg et les Pays-Bas. Le pays occupe une place particulière en Europe, étant à la charnière de l'Europe occidentale et centrale. Ses frontières maritimes sont seulement au nord, avec la mer du Nord et la mer Baltique.

Son territoire, s'étend sur 357 027 km². Au nord, on trouve la grande plaine du Nord. Le centre est quant à lui recouvert de vieilles montagnes (Mittelgebirge) de faibles altitudes. Enfin, le sud est pourvu d'un bassin sédimentaire, du plateau bavarois et d'un massif alpin : les Alpes. Le pays est doté de plusieurs fleuves navigables qui ont facilité son expansion économique.

L'Allemagne est le pays le plus peuplé de l'Union européenne (82,79 millions). Ce pays fortement urbanisé et semi-urbanisé possède une forte concentration de sa population dans les grandes villes, telles que Berlin, Munich ou Hambourg.



Les différentes régions viticoles d'Allemagne

Essentiellement localisé sur les rives du Rhin et de ses affluents pour des raisons climatiques et historiques, on compte 13 régions viticoles différentes en Allemagne. 60% de la production est issue de l'état fédéral de Rhénanie-Palatinat où 6 des 13 régions produisant des vins de qualité sont situées.

1.L'Ahr :

Avec seulement 552 hectares, l'Ahr se classe à la 10^e position sur les 13 régions viticoles d'Allemagne. Les cépages rouges occupent 480 hectares. 339 hectares, soit 60 % de la superficie totale du vignoble, sont consacrés au pinot noir. 46 hectares sont réservés au portugais bleu, 20 hectares au dornfelder et 35 hectares au pinot noir précoce. Les vins blancs jouent un rôle secondaire. 500 vigneron sont installés dans les coteaux de la vallée de l'Ahr. Environ 50 d'entre eux commercialisent eux-mêmes leur production. Les autres sont devenus membres de l'une des quatre coopératives situées à Mayschoß, Walporzheim, Ahrweiler et Bad Neuenahr.

2.Le pays de Bade :

C'est la troisième région viticole d'Allemagne avec 15834 ha. Les cépages rouges représentent 40 % du vignoble, avec le pinot noir en cépage principal, contre 60 % de raisin blanc. Plus de la moitié du vin de pinot noir allemand est produit ici, ce qui fait du Pays de Bade l'une des plus grandes régions de culture du pinot noir au monde. Bade est le pays du pinot, qui occupe plus de la moitié du vignoble : pinot noir, pinot gris et pinot blanc y sont notamment cultivés. Les vins blancs de riesling et de müller-thurgau jouent également un grand rôle. Sans oublier le chasselas (Gutedel), l'une des spécialités locales. La plupart des domaines viticoles familiaux de la région se sont constitués en groupements de producteurs (coopératives). 77 coopératives viticoles produisent 80 % du vin badois. 400 autres domaines commercialisent leurs propres vins de manière indépendante. Il y a 9 sous-zones viticoles dans la région.

3. Franconie :

Elle exploite 6 045 hectares de vignoble, dont 20 % sont en terrasses et en coteaux. Le cépage le plus répandu est le sylvaner, suivi de près par le müller-thurgau. Dans la catégorie des vins rouges, le domina et le pinot noir sont les plus cultivés. La Franconie compte plus de 5 400 exploitations viticoles, dont 33 % occupent une superficie supérieure à 0,5 hectares. Un bon tiers des vigneron gèrent leur exploitation à plein temps, les deux autres tiers à titre accessoire. 6 groupements de producteurs commercialisent 44 % du volume de vin. Les coopératives les plus importantes sont la Winzergemeinschaft Franken eG (GWF), la Winzergenossenschaft Thüngersheim eG, DIVINO Nordheim eG et la Winzerkeller Sommerach eG.

4. La Bergstraße hessoise :

Elle est devenue un vignoble autonome en 1971. Elle constitue aujourd'hui la plus petite des 13 régions viticoles d'Allemagne. Sur les quelque 440 hectares de vignoble, 80 % sont consacrés au vin blanc et 20 % au vin rouge. Dans les cépages blancs, le riesling domine avec 51 % de la superficie, suivi par le pinot gris (9 %), le pinot blanc (8 %), le müller-thurgau (8 %) et le sylvaner (4 %). Dans la catégorie des cépages rouges, le pinot noir représente 18 %, suivi par le saint-laurent, le dornfelder et d'autres variétés. Des spécialités telles que le gewürztraminer, le chardonnay, le merlot ou le cabernet sauvignon sont cultivées sur des superficies plus réduites. La coopérative Bergsträsser Winzer eG est le plus gros producteur de vin de la Bergstraße hessoise. Avec environ 600 vigneron à plein temps ou à titre secondaire, elle exploite plus de la moitié de la superficie totale du vignoble.

5. Rhin Moyen :

460 ha. Entre Bingen et Bonn, le fleuve serpente à travers le paysage chargé d'histoire du Rhin moyen : 120 km de coteaux viticoles abrupts, de châteaux et de châteaux forts, sans oublier la célèbre Lorelei. Le « Siebengebirge » (littéralement le « Massif des sept montagnes ») et la «Lorelei » divisent la région en deux zones viticoles. La partie sud de ce paysage culturel unique marqué par la viticulture, entre Coblenze et Bingen, a été inscrite par l'UNESCO sur la liste du

Weltkulturerbe en 2002. Ce classement incite les vignerons à maintenir la culture de la vigne sur les coteaux. Le riesling domine avec plus de 70 % de la superficie cultivée. Ce raisin tardif et racé possède un bouquet et un goût d'un raffiné qui ont fait la réputation mondiale du vin rhénan. Le pinot blanc et le pinot gris sont également cultivés. Les cépages rouges que l'on trouve dans la région sont le pinot noir et le dornfelder. Les vins mousseux de riesling réalisés par les producteurs locaux sont très appréciés. L'activité viticole du Rhin moyen se caractérise par des entreprises familiales établies de longue date. Ces domaines comptent de 3 à 12 hectares. De nombreux domaines possèdent une auberge ou une taverne. La plus grande part du vin du Rhin moyen est commercialisée de manière indépendante dans la région.

6. La Moselle :

Avec 8 800 hectares de vignoble, la Moselle est la cinquième région viticole d'Allemagne. La Moselle, la Sarre et la Ruwer serpentent en boucles étroites à travers un paysage riche en histoire où les Celtes et les Romains produisaient déjà du vin il y a 2000 ans. La Moselle est la plus ancienne région viticole d'Allemagne et le plus grand vignoble en coteaux. Les versants orientés au sud ou au sud-ouest bénéficient d'un microclimat favorable pour les vignes. Les vins de riesling élégants et minéraux produits sur les coteaux de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer comptent parmi les grands vins blancs du monde. Le riesling domine dans les coteaux : il occupe 5 273 hectares, soit 60 % du vignoble. L'une des spécialités de la Moselle est l'elbling, un cépage ancien qui est encore surtout cultivé dans la Moselle supérieure. Le müller-thurgau, également appelé rivaner, ainsi que le pinot blanc et gris, sont d'autres cépages blancs répandus dans la région. 90 % des vins locaux sont blancs. 3 600 exploitations cultivent la vigne dans 524 lieux-dits. La région offre un choix unique de vins cultivés en coteaux. Environ 2 000 domaines mettent eux-mêmes leurs vins en bouteille et les vendent sur place. Les autres exploitations apportent leur récolte à la coopérative « Moselland » ou à des caves, qui commercialisent ensuite le vin.

7. Nahe

La région viticole de la Nahe s'étend sur plus de 4 000 hectares et 130 km de long. Les vignobles bordent la Nahe de Martinstein à son embouchure dans le Rhin, près de Bingen, ainsi que ses affluents l'Ellerbach, le Guldenbach, le Gräfenbach, le Glan et l'Alsenz. Les vignes poussent sur un paysage de petites collines, et parfois aussi sur des pentes plus escarpées. La région produit du vin blanc à 75 %, principalement à partir des cépages riesling, müller-thurgau, sylvaner et kerner. Le pinot blanc et gris ont enregistré une forte hausse ces dernières années. Dans le domaine des vins rouges, le dornfelder occupe la première place, suivi par le pinot noir, le portugais bleu et le regent. Environ 300 exploitations viticoles sont actives dans la région, dont presque 50 % vendent directement leur production aux amateurs de vin. La Nahe compte également deux coopératives : la coopérative « Moselland », qui commercialise ses vins sous la marque « Weinkellerei Nahetal », et la coopérative Rheingrafenberg située à Meddersheim.

8. Palatinat

Doté d'une superficie cultivée de plus de 5 000 hectares, le Palatinat est avec la Moselle le plus gros producteur de riesling au monde. La moitié du vignoble palatin se trouve sur la Route des vins du Mittelhaardt et l'autre moitié sur la Route des vins du Sud (Südliche Weinstraße). Le long de la Route des vins du Sud prospèrent surtout les pinots. Parmi les cépages blancs typiques de la région, on peut citer le gewürztraminer et le scheurebe. Les cépages rouges, principalement le dornfelder, le portugais bleu, le pinot noir et le régent, occupent environ 40 % du vignoble palatin. Le Palatinat est ainsi l'une des régions de production de vin rouge les plus importantes d'Allemagne. Le vignoble palatin regroupe plus de 140 localités. On y trouve les plus grandes villes viticoles d'Allemagne, Landau et Neustadt. 3 000 familles de vignerons se consacrent, à plein temps ou à titre secondaire, à la tâche complexe que représente la viticulture. Certains confient leur récolte à l'une des coopératives locales, qui sont environ 25 dans la région, ou à une cave. La moitié des exploitations familiales élabore son propre vin et le commercialise sur place. La majorité de ces domaines cultive plus de 10 hectares de vignoble.

9. Rheingau

Le Rheingau compte environ 3 000 hectares de vignoble. C'est une grande région de culture du riesling (qui occupe 78,5 % de la superficie exploitée). Le pinot noir gagne de plus en plus d'importance (12,5 %). On y trouve également du müller-thurgau, de l'ehrenfelser, du pinot blanc et gris ainsi que du dornfelder, du portugais bleu et du pinot noir précoce. Les vigneron cultivent par ailleurs de plus en plus de cépages internationaux comme le chardonnay, le sauvignon blanc, le cabernet Sauvignon et le merlot. Le rendement moyen des 10 dernières années est de 78,7 hl/ha. Les exploitations viticoles se raréfient dans le Rheingau comme partout ; leur nombre a diminué d'un tiers au cours des douze dernières années, pour se porter à tout juste à un millier. 63 exploitations supérieures à 10 hectares se partagent plus de la moitié de la superficie cultivée. 283 domaines d'une taille de 1 à 10 hectares occupent un total d'environ 1 300 hectares. 60 % des vins sont vendus en bouteille, 25 % des vins sont vendus en fût et les 15 % restants sous forme de moût. Les coopératives ne sont impliquées que dans 6,3 % des ventes.

10. La Hesse Rhénane

Avec une superficie de 26 300 hectares, la Hesse rhénane est la plus grande région viticole d'Allemagne. Plus des 2/3 du vignoble produisent du vin blanc. Les rieslings sont très connus. Le sylvaner fait de nouveau parler de lui. En dehors de ces deux cépages, ce sont les pinots qui priment. La superficie consacrée au vin rouge a doublé au cours des 10 dernières années. Le dornfelder, le pinot noir et le portugais bleu sont les cépages rouges du moment. La Hesse rhénane compte environ 3 800 exploitations viticoles. À peu près 80 % de la production est vendue par les caves au commerce alimentaire. Les 20 % restants sont écoulés directement par les vigneron. La Hesse rhénane est une grande région exportatrice de vin et vend environ 30 % de sa production sur les marchés étrangers.

11. Saale-Unstrut

La région viticole de Saale-Unstrut s'étend sur trois länder : la Saxe-Anhalt (711 ha), la Thuringe (54 ha) et le Brandebourg (7 ha). On y trouve plus de 30 cépages, principalement utilisés pour réaliser des vins secs. Dans la catégorie des vins blancs, le müller-thurgau arrive en première position, suivi par le pinot blanc et le sylvaner. Le pétillant riesling ou le chasselas, sont également présents. Les cépages rouges (25 %) comme le portugais bleu, le zweigelt bleu ou le pinot noir séduisent par leur puissance et leur fruité. La région compte plus de 500 producteurs viticoles à titre secondaire. La majorité d'entre eux, ainsi que les exploitations agricoles, confient leurs productions à la coopérative viticole de Freyburg-Unstrut e.G (350 hectares de vignes).

12. La Saxe

La Saxe est la région viticole septentrionale la plus à l'est de l'Allemagne, mais aussi l'une des plus petites d'Europe. Dans cette contrée des bords de l'Elbe, on cultive la vigne depuis 850 ans. Le vignoble local est divisé en parcelles très réduites exploitées par plus de 3 000 petits vigneron. La majeure partie des vins saxons est consommée sur place, ce qui explique leur rareté dans le reste de l'Allemagne. Le vignoble saxon s'étend sur environ 472 hectares, dont 80 % sont consacrés au vin blanc. La Saxe possède actuellement un éventail extrêmement varié de 37 cépages. On y trouve principalement du müller-thurgau, du riesling, du pinot blanc et du pinot gris, ainsi que du pinot noir et du dornfelder pour les vins rouges. Le traminer et le riesling doré constituent des spécificités locales. 3 650 petits vigneron et 21 exploitations viticoles à titre principal et 12 à titre secondaire cultivent le vignoble. Les petits vigneron sont majoritairement organisés en coopératives. Les 3 plus grands producteurs de vin de la région sont la Sächsische Winzergenossenschaft Meißen, qui compte environ 1 600 membres, le domaine national du château de Wackerbarth et le seul domaine de vin d'appellation contrôlée de la Saxe, le château de Proschwitz Prinz zur Lippe.

13. Le Wurtemberg

La superficie viticole du Wurtemberg s'élève à 11 289 hectares. Le Wurtemberg est la région d'Allemagne qui produit le plus gros volume de vin rouge. Cette activité représente en effet 80 % de la viticulture locale. 71 % du vignoble se situe sur des coteaux dont certains présentent une

pente de 20 %, ce qui exige beaucoup d'efforts en termes d'entretien. Le Wurtemberg se distingue par sa grande variété de cépages. Le trollinger (22 %) et le riesling (18 %) constituent les cépages les plus répandus. Viennent ensuite le pinot meunier (15,6 %), le leMBERGER (13,4 %), le pinot noir (7,6 %), le kerner, le müller-thurgau, le samtrot, le dornfelder, l'acolon, le sylvaner et le pinot gris. Le leMBERGER est le cépage rouge le plus raffiné cultivé dans le Wurtemberg. Depuis quelques années, on y plante également des « nouveaux » cépages rouges tels que l'acolon, le cabernet dorio, le cabernet mitos et le cabernet dorsa. La plupart des exploitants viticoles du Wurtemberg cultivent des parcelles relativement petites à titre secondaire. La taille moyenne des exploitations ne dépasse pas 0,6 hectares, c'est pourquoi ces entreprises familiales sont qualifiées de « vignes de loisir ». Le Wurtemberg compte 16 500 familles de vignerons, dont 14 980 sont membres d'une coopérative.

Région viticole	surface ha	répartition cépages blancs / rouges	Cépages principaux
Rheinheissen	26 617	71% blanc / 29% rouge	Riesling (17,4%), Muller-Thurgau, Dornfelder et Silvaner = 53%
Pfalz	23 652	65% blanc / 35% rouge	Riesling (24,8%), Dornfelder, Muller-Thurgau et Spätburgunder = 53%
Baden	15 834	59% blanc / 41% rouge	Spätburgunder (34,3%), Muller-Thurgau et Grauburgunder = 62,7%
Württemberg	11 360	31% blanc / 69 % rouge	Trollinger (19%), Riesling (18,7%), Lemberger = 52,8%
Mosel	8 770	91% blanc / 9% rouge	Riesling (61,5%), Muller-Thurgau et Elbling = 78,3%
Franken (Franconie)	6 139	82% blanc / 18% rouge	Muller-Thurgau (25,9%), Silvaner (24,3%) et Bachss = 62,4%
Nahe	4 225	76% blanc / 24% rouge	Riesling (28,7%), Muller-Thurgau (12,6%) et Dornfelder = 51,4%
Rheingau	3 191	86% blanc / 14% rouge	Riesling (78,3%) et Spätburgunder = 90,5%
Saale-Unstrut	772	75% blanc / 25% rouge	Muller-Thurgau (14,8%), 46% pour Weißburgunder, Riesling et Dornfelder
Ahr	561	17% blanc / 83% rouge	Spätburgunder (65,1%) et Riesling = 73,3%
Sachsen (Saxe)	497	82% blanc / 18% rouge	Muller-Thurgau (14,5%), Riesling et Weißburgunder = 30,7%
Mittelrhein (Rhin moyen)	469	85% blanc / 15% rouge	Riesling (65,9%), Spätburgunder et Muller-Thurgau = 80,6%
Hessische Bergstraße	462	80% blanc / 20% rouge	Riesling (42,6%), Grauburgunder et Spätburgunder = 64%

Source chiffre : http://www.vinallemand.be/fileadmin/user_upload/Website/Service/Downloads/Statistik_2018-2019.pdf

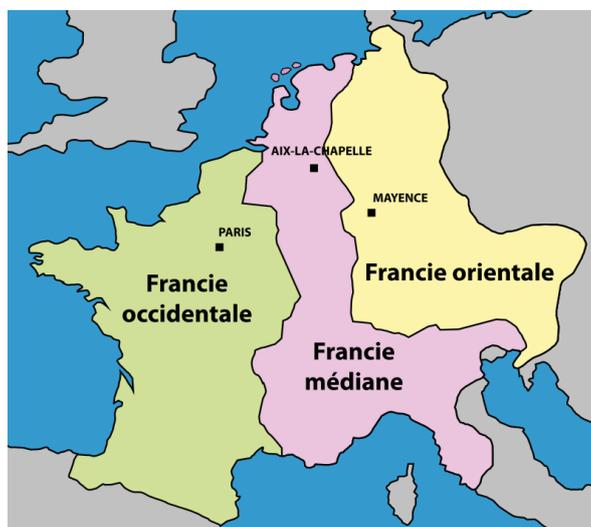
Chapitre 2 : Histoire

En Allemagne, les premières vignes ont fait leur apparition au II^e siècle après J.-C. sur la rive gauche du Rhin et dans la vallée de la Moselle. Les Celtes qui résidaient sur la future Allemagne appréciaient le vin, en achetaient aux Romains, dès le V^e siècle avant J.C mais n'en produisaient pas. Le Rhin et le Danube ont représenté des frontières naturelles de l'Empire romain suite à la difficulté de coloniser les territoires des peuples germaniques. Trèves (Trier) la plus ancienne des villes allemandes (17 av.J.C) a un climat qui a permis le développement d'un vignoble important, implanté en plaine autour de la ville et sur les coteaux exposés au sud longeant la Moselle. L'empereur romain Probus (232-282) favorisa tout particulièrement la viticulture allemande. Les peuples germaniques tassés le long de la frontière de l'empire romain pénétrèrent en masse suite à l'envahissement de leur territoire par les Huns. Après la période des grandes invasions qui entraînèrent la chute de l'Empire Romain, ce sont les Francs, conduits par Clovis, qui régneront, formant une vaste puissance territoriale s'étendant des Pyrénées à la Weser, de la mer du Nord à la Méditerranée. Une puissance sur laquelle vivaient des populations romanisées au sud et à l'ouest et des populations germaniques au nord et à l'est. Il faudra attendre cinq siècles avant que la partie germanophone de ce royaume franc ne donne naissance à l'Allemagne.

Suite à la période des grandes invasions de nombreuses villes et vignobles furent pillés. Mais la culture du vin était déjà imprégnée dans les pratiques locales et fut reprise. Progressivement l'église de plus en plus puissante s'empara du culte du vin et fit prospérer la viticulture au sein de ses monastères et abbayes. L'église chrétienne a repris un grand nombre de pratiques romaines qu'elle a modifié à sa manière quand c'était nécessaire (anciennes fêtes payennes par exemple). L'écriture, la monnaie, l'élaboration de vins, la gestion des provinces, l'image sociale de réussite mis en avant par les Romains plaisaient aux peuples germaniques, francs et burgondes en particulier. Les cultures latines et germaniques se sont étroitement imbriquées sur ce territoire.

Dans la Rheingau et en Franconie, la culture du vin est dûment attestée dès le VIII^e siècle. En Saxe dès le IX^e siècle.

L'Empire carolingien est un empire du Haut Moyen Âge s'étendant sur l'Europe occidentale et centrale. Bâti par Pépin le Bref, c'est son fils, Charlemagne, couronné empereur d'Occident par le pape Léon III en 800, qui donne son patronyme à la dynastie des Carolingiens. La division de l'Empire carolingien entre les petits-fils de Charlemagne suite à la mort de son fils Louis le Pieux donne naissance à la Francie occidentale, futur royaume de France, à l'ouest et à la Francie orientale, futur Saint-Empire romain germanique, à l'est, ainsi qu'à la Francie médiane dont le contrôle sera l'objet d'un siècle de lutte entre les Francies occidentale et orientale.



sources : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Francie.svg#/media/File:Francie.svg>

Charlemagne était un grand propriétaire terrien qui veillait à ses vignobles et ses celliers. L'Empereur exigeait d'être informé annuellement de la viabilité de ses 600 domaines. Il se faisait détailler les quantités mais aussi les qualités "de vin de mûres, de vin cuit, d'hydromel, de vinaigre, de vin nouveau et vin vieux", comme expliqué dans son capitulaire De Villis. Ceci cachait de plus un enjeu économique car il faisait respecter son droit de banvin qui lui conférait, chaque automne, priorité de vente sur les autres récoltants, à l'exception des moines de Saint-Denis. Il favorisa la sélection des cépages de qualité, fit désigner les meilleurs terroirs et promulgua des lois protégeants les vigneron et les marchands.

Le Saint Empire romain germanique, qui prit en Occident, la suite de l'Empire romain, lui-même restauré théoriquement entre 800 et 924 dans l'Empire carolingien, fut une institution essentiellement médiévale ; apparu en 962 grâce à l'action d'Otton le Grand, il prétendit très tôt être l'organisme politique unique de la Chrétienté, qui avait vocation à regrouper peuples, royaumes et principautés de l'Europe catholique et à les gouverner conformément à la mission spéciale que Dieu lui avait confiée. Ce lien étroit à la chrétienté fut un facteur favorisant pour la culture du vin. Le Saint Empire germanique échut, grâce aux relations nouées avec les princes électeurs, à la dynastie des Habsbourg.

La maison d'Autriche est originaire du sud de l'Allemagne médiévale, entre la Suisse alémanique, le Bade-Wurtemberg et l'Alsace. Dès le XI^e siècle, les comtes de Habsbourg ont l'intelligence de lier leur sort à celui d'une des plus grandes familles allemandes : celle des ducs de Souabe, les Hohenstaufen.

L'histoire de la dynastie connaît un tournant spectaculaire au XIII^e siècle sous le règne de Rodolphe de Habsbourg (r.1273 – 1291). C'est le premier membre de la famille à devenir empereur des Romains en 1273. Il faut attendre 1440 pour qu'un Habsbourg devienne de nouveau empereur. Frédéric III (r. 1457 – 1493). Les Habsbourg monopoliseront la dignité impériale à partir de ce règne – à l'exception d'un bref intermède au milieu du XVIII^e siècle – jusqu'à son abolition en 1806.



Frédéric III parvient à étendre ses domaines en Allemagne du sud grâce à des héritages territoriaux. La famille acquiert le Tyrol, une région riche et stratégique. Sa politique matrimoniale est également un succès : il réussit à marier son fils Maximilien à l'une des femmes les plus courtisées de son temps, Marie de Bourgogne, héritière de l'une des plus puissantes familles d'Europe. Dès 1477, il récupère le monumental héritage bourguignon de sa femme : la Franche-Comté, la Belgique actuelle ainsi qu'une large partie des Pays-Bas. La Bourgogne est cependant annexée par la France. À 18 ans, Maximilien se retrouve à la tête d'immenses territoires, riches et bien situés. il a l'immense intelligence de se lier avec les souverains d'Espagne, Isabelle de Castille et Ferdinand d'Aragon : en 1496, il marie son fils Philippe le Beau avec leur fille Jeanne. En même temps, la maison d'Autriche conserve des liens familiaux avec les souverains de Bohême et de

Hongrie. Cette alliance se révélera capitale par la suite.

Les Habsbourg ont progressivement constitué un territoire étendu qui, à la fin du XV^e siècle, leur permet de figurer au premier rang des souverains européens tout en renforçant leur emprise sur le Saint-Empire.

C'est l'empereur Charles Quint (1519 – 1558), qui régnera sur le plus grand empire européen depuis Charlemagne.



Les possessions européennes de Charles Quint - Source : Wikimedia Commons

Charles Quint hérite des Pays-Bas bourguignons (1506), de l'Espagne et de ses territoires italiens (1516), de l'Autriche (1519) et devient empereur du Saint-Empire (1520). Mais son pouvoir ne s'arrête pas là. Son prodigieux empire s'agrandit encore au cours du siècle grâce à l'expansion coloniale de la Castille en Amérique. S'appuyant sur ces nombreux territoires, Charles Quint mène toute sa vie des guerres incessantes contre ses rivaux français, François Ier et Henri II et contre l'Empire ottoman qui occupe alors tout le quart sud-est de l'Europe. Les Habsbourg ont participé à la diffusion de la culture du vin au sein de leurs nombreux territoires et colonies.

Dans l'Allemagne du XV^e siècle, la consommation moyenne annuelle de vin était de 120 litres par habitant. La ration quotidienne d'un malade à l'hôpital était de 7 litres par jour (le vin était considéré comme un remède). Afin de favoriser la qualité, le riesling est développé dans la région de la Moselle, le Rhin et la région de Worms.

En 1517, Martin Luther publie ses 95 thèses. Un nouvel adversaire des Habsbourg apparaît : le protestantisme. Celui-ci se diffuse rapidement dans le Saint-Empire puis sur le reste du continent.

Cette nouvelle confession menace l'unité de l'Empire des Habsbourg, d'autant qu'elle sert d'instrument à la volonté d'indépendance de certains princes allemands. À la fin des années 1540, le conflit s'envenime, forçant Charles Quint à intervenir militairement en Allemagne afin d'y supprimer une insurrection protestante. Désormais, la maison d'Autriche s'identifiera de plus en plus à la défense de la religion catholique en Europe.

En 1556, Charles Quint, abdique de tous les trônes qu'il occupait alors. Ferdinand Ier, son frère, conserve les territoires autrichiens, la Bohême, la Silésie et la Hongrie royale. Il devient également empereur romain germanique. Le fils de Charles, Philippe II d'Espagne (1527 – 1598) récupère tous les autres domaines des Habsbourg : l'Espagne et ses colonies, mais aussi l'Italie du sud, Milan, la Franche-Comté et les Pays-Bas.

Désormais, les intérêts des deux branches de la maison d'Autriche divergent. La branche allemande est notamment plus conciliante avec le protestantisme. Les Habsbourg d'Espagne sont bien plus puissants que leurs cousins d'Europe centrale.

Au XVII^e siècle, la roue tourne pour les deux branches Habsbourg. Pour la branche espagnole, c'est la décadence, pour la branche autrichienne, c'est l'ascension. Le vignoble atteint son apogée dans la première moitié du XVII^e siècle avec une superficie de 300 000 ha alors qu'il est à 100 000 hectares aujourd'hui. A cette époque la vigne était présente dans des régions où elle a

tété ensuite abandonnée (vallée de l'Elbe, vallée de l'Oder, provinces de la Baltique). Dans la première partie du XVII^e siècle, l'Allemagne produisait le vin le plus abondant et le meilleur de l'Europe du Nord. En Angleterre le vin du Rhin, était un luxe égalant presque la malvoisie, au contraire du Bordeaux d'un usage quotidien. Le Rhin et ses affluents formaient alors la principale artère vinicole de l'Europe. Des milliers de chalands chargés de tonneaux parcouraient son réseau fluvial parsemé d'innombrables octrois (contribution indirecte touchant certaines denrées et le vin en particulier). Une énorme quantité de vins descendait et remontait la Rhin à partir de l'Alsace. Le Main apportait celui de Franconie. La Moselle et la Nahe n'étaient pas moins actives et le Neckar descendait le vin jusqu'à Ulm puis de là au Danube. La richesse en cours d'eau navigables, la situation géographique a fortement favorisé le commerce et la puissance de ce pays.

La guerre de Trente Ans (1618-1648) voit les Habsbourg espagnols voler au secours de leurs cousins allemands. Ce terrible conflit signe l'échec de la maison d'Autriche à rétablir une autorité pleine et entière sur le Saint-Empire contre les princes protestants. Avec les traités de Westphalie (1648), les princes allemands acquièrent une pleine souveraineté sous protection de la France.

La guerre de Trente Ans est une série de conflits armés qui a déchiré l'Europe de 1618 à 1648. Les causes en sont multiples mais son déclencheur est la révolte des sujets tchèques protestants de la maison de Habsbourg, la répression qui suivit et le désir des Habsbourg d'accroître leur hégémonie et celle de la religion catholique dans le Saint-Empire.

Ces conflits ont opposé le camp des Habsbourg d'Espagne et du Saint-Empire, soutenus par la papauté, aux États allemands protestants du Saint-Empire, auxquels étaient alliées les puissances européennes voisines à majorité protestante, Provinces-Unies et pays scandinaves, ainsi que la France qui, bien que catholique et luttant contre les protestants chez elle, entendait réduire la puissance de la maison de Habsbourg sur le continent européen.

Cette guerre a impliqué l'ensemble des puissances européennes selon qu'elles étaient pour ou contre le parti de l'Empereur, à l'exception de l'Angleterre et de la Russie – qui ont néanmoins indirectement œuvré contre le parti des Habsbourg. L'emploi de mercenaires était la règle. Les combats se déroulèrent surtout dans les territoires d'Europe centrale dépendant du Saint-Empire, puis se portèrent sur la plaine de Flandre, le nord de l'Italie ou encore dans la péninsule Ibérique. Les batailles, les famines, les massacres et les maladies ont provoqué plusieurs millions de morts, tant au niveau civil que militaire. Cette « guerre civile européenne » a lourdement pesé sur la démographie et l'économie des États allemands et du royaume d'Espagne, et assis l'hégémonie de la France, qui s'épanouira davantage encore sous Louis XIV.

Le pays sortit du conflit divisé en un grand nombre d'états souvent dirigés par des despotes. Les villes affamées essayèrent de faire fructifier les restes d'un commerce vinicole passé en grande partie entre les mains des Hollandais et des Français. L'Alsace occupée et mis à sac par les Suédois, puis passée sous puissance française perdit son marché allemand et ne fût pas soutenu par les Français. La Suisse resta son seul débouché.

La frénésie des allemands pour le commerce et la consommation de vin se calma. Les taxes prélevées sur les vins étaient excessives et ne supportaient pas la concurrence avec les vins français. La Flandre qui faisait partie du Duché de Bourgogne se tourna vers les vins français, elle préféra acheter du vin à Sète, à Nantes ou à Bayonne. Les conditions climatiques se détériorèrent avec un épisode de mini période glaciaire qui rendit la viticulture plus compliquée en Allemagne. Mais c'est surtout la guerre de Trente ans qui fût le facteur le plus aggravant. En 1648, outre les morts innombrables, il ne restait presque plus rien des vignobles, pressoirs, chais, caves et péniches qui avaient fait la richesse de l'industrie viticole.

L'Eglise aidée par la noblesse, entreprit de reconstituer le vignoble. Ils favorisèrent à la fois la replantation de cépages gros producteurs peu qualitatifs afin de produire en volume pour le peuple qui avait soif. Dans les abbayes, ils favorisèrent le riesling qui lui était qualitatif. L'abbaye de Mayence, qui possédait des vignobles dans le Rheingau, fit arracher ses cépages rouges et les

remplça par du riesling en 1672. A Trèves, l'abbaye de saint Maximin, qui avait possédé au Moyen Âge, des vignobles en 74 emplacements différents, le long de la Moselle et de ses affluents, la Sarre et la Ruwer, dut déboiser autour de la ville pour compenser la perte de ses vignobles les plus éloignés. En 1695, plus de 100 000 ceps, principalement du riesling, furent replantés. En 1716, après le passage du grand hiver de 1709, qui gela toute les vignes, le prince-abbé de l'abbaye impériale de Fula, fondée par Charlemagne dans le nord de la Hesse, racheta le vieux monastère de Johannisberg, ravagé par la guerre et le froid et replanta 200 000 pieds par an pendant 5 ans, qu'en cépage riesling, sur les coteaux surplombant le Rhin.

Les caves du Kloster Eberbach et son vignoble de Steinberg, fut remis en production par les cisterciens dans les années 1760 et c'est le riesling qui fut également choisi. Dans les zones plus fraîches qui ne convenait pas au riesling, c'est le sylvaner qui fut utilisé (Wurzburg, Franconie).

Au XVIII^e siècle, l'amélioration des conditions climatiques coïncida avec l'extension du rielsing. On pouvait le laissait mûrir jusqu'en octobre afin de récolter des raisins très sucrés pouvant donner des vins naturellement doux. C'est dans ce contexte qu'apparurent les caves dites «Kabinett» produisant des vins qualitatifs.

Un médecin d'Ulm, Ebehard Gockel, découvrit en 1696 que le plomb utilisait pour édulcorer le vin dans les mauvais millésimes, pratique utilisée depuis l'Antiquité, était un poison mortel. Il fallut attendre le XVIII^e siècle pour que son usage soit interdit dans de nombreux états, dont la France.

Vers la fin du XVIII^e siècle, le potentat de Moselle, le prince-électeur et archevêque de Trèves, obligea ses sujets à convertir tout son vignoble en riesling et leur donna 7 ans pour le faire.

L'augmentation de la population et le rétablissement de l'économie eurent plusieurs conséquences bénéfiques pour les vins allemands. Le blé fût planté dans les plaines et la vigne retourna sur les coteaux où sa qualité était meilleure. La classe bourgeoise qui se développa accepta de payer plus cher pour avoir des vins plus qualitatifs. Les Allemands appréciaient particulièrement les vins sucrés. Quand le climat ne permettait pas de ramasser du raisin en surmaturité, on faisait bouillir le moût pour en diminuer la quantité d'eau et augmenter sa concentration en sucre, ou on laissait mûrir les grappes au soleil. Le soufre était utilisé pour la conservation et la présence de cave à température fraîche facilitait les arrêts de fermentations avant que tous les sucres soient transformés en alcool et permettaient une meilleure conservation des vins. Les vins élaborés à partir de pourriture noble était produit. En 1687, un savant hollandais, Lœuvenhook, travaillant sur l'amélioration du microscope, observe le champignon botrytis chinera sur du raisin du Rheingau et précisa qu'il n'en avait jamais rencontré dans d'autres vignobles.

Lors de la conquête de la Rhénane par Napoléon Ier, en 1803, les nombreux vignobles qui appartenaient à l'église passèrent aux mains des laïcs pour devenir des propriétés privés ou des domaines d'états.

En 1872, l'institut viticole de Geisenhem voulu par le kaiser devient un des grands centre viticole mondial. C'est dans ce centre que le cépage Müller-Thurgau a été mis au point.

La diaspora allemande diffuse la connaissance du vin, en particulier en Afrique du Sud.

À la fin du XIX^e siècle, l'invasion de phylloxéra anéantit d'énormes surfaces, qui ne furent plus replantées par la suite. On replanta le vignoble avec des cépages gros producteur et on oublia l'importance des faibles rendements.

Grace à la puissance de l'état Prussien et à son soutien à la viticulture, les vins de Moselle redeviennent des blancs recherchés qui sont bus dans les cours des monarques européens et dans les restaurants gastronomiques des grandes capitales.

L'apogée du train, sonna le glas d'un grand nombre de vin du nord. Plus le rail s'étendait plus la concurrence des vins des régions chaudes et en particulier les vins du midi de la France venait concurrencer les vins des régions plus froides, plus acides et moins riches en alcool.

Le XX^e siècle fut un siècle difficile pour les vignobles allemands. La reconstruction du vignoble se fit avec des cépages gros producteurs.

Il faudra attendre le XXI^e siècle pour qu'un nombre de plus en plus important de jeunes vigneron se tourne vers la qualité.

Chapitre 3 : Économie

Chiffre 2016 source : http://www.vinallemand.be/fileadmin/user_upload/Website/Service/Downloads/Statistik_2018-2019.pdf

Le vignoble allemand couvre une superficie de 98 951 hectares en 2016 (780 000 ha en France). La production est de 9,2 millions hl. La consommation est de 20,25 millions hl.

Le prix moyen des vins vendus

- super et hypermarchés : 2,92€/litre.
- caveau et magasins spécialisés 6,75 €/litre.

Exportation : 3,8 millions d'hectolitres - 308 millions € - prix moyen : 289€/hl ou 2,89€/l
On compte 24 pays importateurs dont : USA, Norvège, Pays Bas, Grande Bretagne, Pologne et Chine.

Importation : 16,38 millions hl.

L'Allemagne a importé en 2017 :

Italie :	5,4 millions hl (158€/hl)
France :	2,1 millions hl (303€/hl)
Espagne :	3,6 millions hl (104€/hl)
USA :	0,5 million hl (211€/hl)
Afrique du Sud	0,8 million hl (111€/hl)
Autriche	0,2 million hl (254€/hl)

On notera que ce sont les vins français qui ont le prix d'achat le plus élevé et que les vins espagnols et d'Afrique du Sud sont les moins chers. Il y a un lien étroit en les Allemands et l'Afrique du Sud. Ce sont en grande partie des Allemands qui ont développé le vignoble sud-africain.

L'agriculture allemande constitue le socle d'un secteur économique puissant qui, si l'on inclut l'amont et l'aval, employait en 2016, 11% de la population active et 6,25% de la valeur ajoutée brute.

L'agriculture allemande présente une grande diversité régionale et bénéficie de politiques différenciées par Land. Le Sud (essentiellement Bavière, Bade-Wurtemberg) compte de nombreuses petites exploitations familiales, fortement soutenues par les Länder. À l'Est, les six Länder sont caractérisés par de très grandes exploitations tournées vers les grandes cultures ou le maraîchage, le plus souvent issues des grandes coopératives de l'ancienne RDA, et qui emploient de nombreux salariés. Le Nord-Ouest (Basse-Saxe, Schleswig-Holstein et Rhénanie du Nord-Westphalie) constitue une région d'élevage intensif (productions porcine et laitière), qui développe des synergies avec le Danemark et les Pays-Bas voisins (d'où provient une grande partie des millions de porcelets importés chaque année). La Rhénanie-Palatinat est connue pour ses exploitations viticoles.

Il y a 15 931 exploitations pour 98 951 ha (soit une superficie moyenne de 6,2 ha avec une forte disparité. La majorité des exploitations viticoles a une taille comprise entre 5 et plus de 20 ha. Entre 2010 et 2017, on note une augmentation de la surface cultivée, mais une réduction de 22,5% du nombre d'exploitation. Ce sont les exploitations de moins de 5 ha qui ont le plus disparu.

La production varie d'une année sur l'autre pour des raisons climatiques car on est ici en zone nord de culture de la vigne. La production oscille entre 6,9 et 9,9 millions hl depuis 1990 pour une surface de vignoble qui a peu varié.

En 2016, la production total de vin était de 9 millions hl dont

Landwein : 3,7%
Qualitätswein : 72,1 %
pradikatswein : 24,2%

En 2017, les allemands ont consommé 131 litres d'alcool/an /habitant dont 101,2 litres de bières, 20,9 litres de vins tranquilles, 3,5 litres de vins mousseux et 5,4 litres de spiritueux. Ils ont dépensé 41,6% de leur budget boisson en vins tranquilles et mousseux et 25,6% à la bière. Les vins étrangers achetés sont principalement des vins rouges.

Le système de production allemand comprend un grand nombre de caves coopératives qui vinifient ou qui élèvent et commercialisent pour des viticulteurs qui peuvent avoir de toutes petites surfaces et qui ont à côté une autre activité professionnelle. En plus des caves coopératives, on trouve également des négociants qui achètent du raisin, du moût ou du vin en vrac.

On trouve des domaines très connus depuis plusieurs siècles et qui vendent leur vin à des prix très élevés.

Agriculture biologique : début 2017, l'Allemagne comptait 27132 exploitations biologiques pour une surfaces totale de 1,2 millions d'hectares, soit 9,9% des exploitations et 7,5% de la surface viticole utilisé. Les principales fédérations sont Bioland et Demeter qui sont très ancienne. La biodynamie crée par Rudolph Steiner date des années 1920.

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

L'Allemagne s'étend sur trois des grandes régions naturelles : les Alpes et leur avant-pays ; le Mittelgebirge européen (ou Europe hercynienne ou moyenne) ; la grande plaine du Nord. Mais les nuances sont nombreuses et les petites unités, innombrables : le morcellement physique qui caractérise le monde germanique a contribué au maintien des particularismes régionaux.

La diversité du relief est grande. Le fractionnement en plateaux, bassins et vallées a contribué sans doute à la régionalisation. L'Allemagne est formée de trois ensembles morphologiques diversifiés : zone alpine, zone hercynienne de la moyenne montagne, zone quaternaire de la grande plaine du Nord. L'artère fluviale maîtresse, le Rhin, traverse ces trois ensembles et contribue à les rapprocher. Nul autre fleuve ne lui est comparable. Trois autres fleuves jouent un rôle important, l'Elbe, l'Oder et le Danube.

L'Allemagne du nord est une vaste plaine. Elle s'étend sur le Holstein, le Hanovre, le Mecklenburg et le Brandebourg. Elle est formée de débris glaciaires arrachés aux massifs de scandinavie et déposés par les avancées et les reculs de l'inlandsis scandinave (calotte glaciaire). Le littoral de la mer du Nord et de la Baltique est très bas.

L'Allemagne du centre forme une très vaste bande centrale (Westphalie, Hesse, Saxe, Thuringe). On y distingue trois grands types de relief :

1. Les vieux massifs formés à l'ère primaire et rabotés par l'érosion. Ils sont recouverts de forêts : massif schisteux rhénans, le Harz ou les Monts métalliques.
2. Les régions volcaniques
3. Les bassins d'effondrement qui sont apparus dans les vieux massifs au cours de la formation des Alpes. Les cours d'eaux y ont créé des vallées encaissées.

L'Allemagne du sud est formée les régions au sud du Main : le Bade-wutemberg et la Bavière pour l'essentiel. On y trouve des bassins sédimentaires, des massifs anciens (forêt noire et monts de Bohême). Au sud du Danube, le plateau bavarois est une grande zone de débris glaciaires arrachés par les glaciers puis par les cours d'eaux. L'extrême sud du pays est formée par une étroite lisière de montagnes, les Alpes qui culminent à 2968 m d'altitude au Zugspitze.

Les vignobles se situent essentiellement le long des cours d'eau le long du Rhin et des affluents. Les sols sont fréquemment schisteux et en coteaux. Dans le Rhin moyen on trouve également des roches volcaniques. En Moselle on retrouve des schistes dévonien (- 400 millions d'années) sur les coteaux de la Sarre, de la Ruwer et de la Moselle moyenne. Le sol de la Moselle inférieure est lui composé de grès quartzeux et calcaire mélangé à du schiste. La Moselle supérieure fait partie du bassin parisien. Les vignes de cette région poussent sur des sols calcaires et dolomitiques.

Par leur diversité, les sols du vignoble palatin permettent de cultiver un large éventail de cépages. Le grès bigarré occupe à peu près la moitié de la superficie, avec une forte proportion de pierres dans le Haardt et du sable dans les zones situées un peu plus bas. Ce sol donne naissance à des vins légers et élégants. Sur les sols de loess, on produit principalement des vins de table pour tous les jours comme le müller-thurgau et le dornfelder. Les sols d'érosion calcaires sont particulièrement adaptés à la culture de pinots puissants. Le sol schisteux de Burrweiler, la roche basaltique aux alentours de Forst ou le Rotliegendes près de Birkweiler sont le terroir de vins recherchés.

Le sol du Rheingau se compose de schiste argileux, de quartzite, de phyllite, de sédiments de l'ère tertiaire et de loess, la poussière des périodes glaciaires.

Climat :

L'Allemagne se trouve dans la zone tempérée de l'hémisphère nord, et jouit pour cette raison d'un climat continental tempéré, avec une influence océanique au nord-ouest. En hiver, les vagues d'air froid viennent de Sibérie. Le littoral est soumis à de fréquentes tempêtes, en particulier du fait des

amplitudes thermiques plus accentuées. Les crues sont fréquentes, en particulier en bordure du Rhin et sont aggravées par les travaux d'endiguement réalisés au XIX^e siècle sur la partie supérieure du Rhin. Les étés sont chauds. Les sécheresses affectent principalement le nord-est de l'Allemagne, mais elles peuvent toucher parfois le pays dans son ensemble.

En Moselle : La Moselle et ses affluents ont profondément creusé le massif schisteux rhénan et ainsi créé des conditions géologiques et climatiques favorables à la viticulture. Cette vallée protégée compte parmi les zones climatiques les plus chaudes d'Allemagne, les fleuves constituant une réserve de chaleur qui empêche le gel. Les hivers modérés et les étés agréablement chauds sont la norme. Les valeurs annuelles moyennes sont de 9,1 à 10,5 °C pour la température, 800 mm pour la pluviométrie et 1 370 heures pour l'ensoleillement.

Le climat actuel de l'Allemagne n'est pas favorable à la culture de la vigne. On se situe en limite nord de culture. Les vignes doivent être résistantes au gel et doivent pouvoir récupérer le maximum d'ensoleillement et de chaleur pour pouvoir obtenir une bonne maturité. C'est pour cette raison que de nombreux vignobles sont situés sur les coteaux sud des cours d'eaux les plus au sud du pays. Le travail contre le froid et en terrasse souvent très abrupte rend difficile et coûteux le travail de la vigne et limite le choix des cépages. La dominance des vins blancs et l'habitude de boire des vins sucrés sont dus à des données climatiques.

Chapitre 5 : Les cépages

Le vignoble allemand a été créé par les Romains le long de la Moselle et du Rhin. Il a été entretenu et agrandi durant le Moyen âge sur les coteaux bordant les fleuves du pays. Le climat frais impose des terroirs les plus chauds. Il y a 13 régions viticoles différentes. Près de 140 cépages sont cultivés dans le pays sur un vignoble de 102 186 hectares. Deux douzaines d'entre elles environ jouissent d'une grande notoriété sur le marché, les variétés les plus connues étant le Riesling et le Müller-Thurgau, aussi appelé Rivaner. A eux deux ils couvrent une surface de plus de 35 000 hectares. Le territoire viticole de l'Allemagne, qui s'étend de l'Elbe au Lac de Constance, produit 65% de vin blanc et 35% de vin rouge. Certaines régions sont presque exclusivement dédiées au vin blanc, comme le long de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer. D'autres situées plus au sud, comme les régions de Wurtemberg et de Bade, entretiennent une tradition de vin rouge. Les viticulteurs de l'Ahr, dans le nord du pays sont producteurs de vin rouge. Les cépages blancs couvrent une surface de 67 922 ha. Le climat, continental, oblige à avoir des cépages résistants au froid et au gel et ne nécessitant pas de longue maturité. Certains cépages utilisés en France portent des noms germanisés en Allemagne (Pinot noir = Spätburgunder, Pinot blanc = Weißburgunder, Pinot gris = Grauburgunder. Le chardonnay bien que relativement résistant au froid est peu développé en Allemagne. Depuis 1995, l'encépagement a évolué, on note une forte diminution du Muller-Thurgau (-11 000 ha) et du Kevner (- 5000 ha) et une augmentation du Dornfelder (+ 5766 ha), pinot noir (+ 4 568 ha), du pinot gris (+3 867 ha), du pinot blanc (+ 3512 ha), du chardonnay (1720 ha), sauvignon blanc (1 117 ha).

Si on se place sur une période plus longue, depuis 1970, le cépage qui a le plus été arraché et le Sylvaner qui représentait 22,8% de l'encépagement en 1970 et seulement 4,7% en 2017. Le Muller-Thurgau a diminué de 50% passant de 22,8% en 1970 à 4,7% en 2017. Comme pour la France, on note une diminution des cépages gros producteurs, assez vifs pour des cépages plus qualitatifs, ayant des rendements plus faibles.

Cépages blancs :

Le riesling : 22 434 hectares

C'est le grand cépage d'Allemagne. Il peut donner des vins de très bonne qualité.

Il serait originaire de la vallée du Rhin. En 843, au lendemain du partage de l'empire de Charlemagne, Louis II le Germain fit planter du gentil aromatique le long du Rhin. Ce cépage prit bientôt le nom de riesling, nom qui vient de riesen (couler en allemand) car il était sensible à la coulure. Différent de son cousin allemand, le riesling alsacien a été implanté dans la région à la fin du XV^e siècle mais sa culture ne se développe que dans la seconde moitié du XIX^e siècle. C'est après les années 1960 qu'il accèdera au premier rang des surfaces de production en Alsace.

L'image du riesling est moins bonne depuis la fin du XX^e siècle. Il avait une très bonne image au XIX^e siècle où il était autant considéré que les vins bordelais haut-de-gamme. La production de vins de masse, peu chers, élaborés par le négoce en Alsace et en Allemagne ont ternis son image.

Le riesling est majoritairement planté en Allemagne (20 794 hectares), on le trouve également en Alsace et dans de très nombreux autres pays. Il donne de très bons résultats dans les pays au climat froid en Europe de l'Est, Russie, États-unis et Canada. Il est aussi présent sous des climats plus doux en Australie et en Afrique du Sud. Ce sont les émigrés allemands qui le transportèrent hors d'Europe. Il fût introduit aux États-Unis et en Australie au XIX^e siècle.

Riesling en 2010	France	Allemagne	Australie	Etats Unis	Autriche	Ukraine
Superficie (hectares)	3 513	22434	4 114	4852	1852	2702

Sources : Anderson, K. and N.R. Aryal, Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010, Wine Economics Research Centre, University of Adelaide

Le riesling est, avec le sylvaner, le cépage le plus tardif des variétés alsaciennes. Il a besoin de nuits fraîches et d'un bon ensoleillement, avec une longue saison de maturation et des rendements faibles. Le sol doit être bien drainé. Il supporte bien les gels hivernaux. Il craint l'excès d'humidité et l'altitude où le froid est plus marqué (maximum 350 m en France). Les risques de coulure sont importantes en année froide. Il est bon de lui réserver des sols peu riches, voire même caillouteux, et une exposition favorable. Il affectionne particulièrement les terroirs légers et bien drainés. Il réagit assez fortement aux différents terroirs et expositions.

Les rendements élevés pratiqués en Allemagne (120 à 150 hl/ha) aggrave l'effet du millésime en année froide. Pour que le vin soit de bonne qualité, les rendements doivent être limités à des valeurs maximales 50 à 70hl/ha. Il apprécie les sols pauvres qui permettent de limiter son rendement. En AOC Alsace, le rendement annuel à l'hectare autorisé est de 80hl/ha pour les AOC alsace et de 55hl/ha pour les grands crus.

Les climats chauds produisent des vins plus lourds, moins fins que ceux au climat plus frais. Son acidité très prononcée le caractérise. Les années froides, il peut paraître déséquilibré par son extrême vivacité. Il se caractérise par : une couleur souvent pâle au reflet vert, un nez plus ou moins fruité où les agrumes sont souvent présents, ainsi que la pêche et la poire avec des nuances parfois florales. On peut également trouver des arômes de cumin, d'anis, de réglisse ou de fenouil. En vieillissant, il prend une note pétrole assez déroutante. Vif à l'attaque, il est ensuite bien équilibré par un gras et des arômes bien présents et il est long en bouche. C'est un vin de garde. Il s'adapte très bien à la cuisine locale, où il est fréquemment consommé avec les viandes. Il est essentiellement vinifié en blanc sec, pour une garde plus ou moins longue et en vin liquoreux haut de gamme (vendange tardive).

Grauburgunder (pinot gris):

Une légende célèbre prétend que vers 1565 des plants de vigne auraient été rapportés de la ville de Tokay (Hongrie) par le baron Lazare de Schwendi, qui servait la Maison d'Autriche dans sa lutte contre les Turcs. Propriétaire de terres dans le pays de Bade et en Alsace, il aurait ordonné de multiplier ces plants à Kientzheim (où subsiste toujours son château, propriété de la Confrérie Saint Etienne). À cette époque, les régions viticoles des pays européens rêvaient de produire du Tokay de Hongrie, vin fort prisé et produit à partir du cépage Furmint. Mais, d'après les thèses de plusieurs ampélographes, il est vraisemblable que le cépage ramené par Lazarre de Schwendi ne correspondait pas au fameux vin de Hongrie. Le Pinot gris, originaire de Bourgogne et réputé pour ses qualités et ses facultés à produire des vins très concentrés, lui aurait été alors substitué sous le nom de Grauer Tokayer. Outre ses aspects ampélographiques et gustatifs, c'est l'histoire tourmentée de ses différentes dénominations qui aura retenu l'attention du monde vitivinicole. Appelé grauer tokayer avant 1870, le pinot gris fut ensuite nommé successivement tokay gris, tokay d'Alsace, tokay pinot gris et enfin, depuis le 1er avril 2007, pinot gris.

Le Grauer Burgunder est présent en Europe centrale, mais aussi outre-mer. En Allemagne, cette variété a connu un regain de popularité. Près de 4.400 ha – soit 4 % de la superficie d'encépagement en Allemagne – lui sont dédiés. Auparavant, le Grauer Burgunder était souvent désigné sous le synonyme de 'Ruländer'. Les Ruländer étaient pourtant généralement doux et riches, alors que les Grauer Burgunder sont surtout secs. Les viticulteurs du pays de Bade en particulier consacrent à ces derniers plus de 10 % de leurs surfaces cultivées, soit au total quelque 1.650 hectares. Le Pfalz et la Rheinhessen contribuent avec plus de 1.000 hectares chacun, contre 200 hectares environ pour la vallée de la Nahe. Le Grauburgunder est considéré comme un cépage 'Classic' dans neuf des treize régions viticoles allemandes.

Le pinot gris est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver. Du fait de sa peau fine, il peut craindre les attaques de pourritures grises.

Le pinot gris ne se distingue du pinot noir que par la couleur de ses baies. La feuille est moyenne, orbiculaire, vert foncé, épaisse, bullée. La grappe est petite, cylindrique, compacte. Les baies sont petites, sphériques, ou légèrement ovoïdes, variant du rose grisâtre au bleu grisâtre. La pellicule est fine, la pulpe peu abondante.

A la dégustation, le pinot gris possède une belle robe jaune dorée, voire ambrée. Le nez est généralement peu intense, mais avec une complexité aromatique intéressante. Il développe souvent des notes fumées typiques : arômes de sous-bois, sarments brûlés, mousses, champignons, fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices... Il gagne à être carafé. c'est un vin fin qui présente une belle rondeur s'équilibrant avec la vivacité du cépage. C'est un vin aromatique, fin, rond et persistant en bouche. Ses arômes sont d'une grande complexité, subtiles, fruités et parfois légèrement fumés. Il donne de très bons vins demi-secs, moelleux et liquoreux.

- Müller-thurgau : 13 655 hectares : Il donne des vins vifs à ronds aromatiques, fleuris et muscatés. Ce sont des vins assez facile à boire
- Grüner silvaner (silvaner) : 5 187 hectares : c'est un cépage très vif et peu aromatique. Il est utilisé en Alsace également.
- Kerner : 3 584 hectares. C'est un cépage allemand issu d'un croisement entre le riesling et le blauer trollinger. C'est un cépage riche en alcool, présentant une bonne acidité, des notes légèrement muscats se buvant jeune. Il donne de très bons liquoreux issus de vendanges tardives et développe alors une gamme aromatique de liquoreux (abricot, orange confite, épices, muscat, poire..)
- Scheurebe : 1 655 hectares. Il est issu d'un croisement à partir du riesling et d'une variété sauvage de vigne. Il a été créé par Monsieur Scheu en 1916. Quand il atteint une maturité

suffisante il donne des vins de qualité et présente des arômes de cassis et de pamplemousse.

- Chardonnay : le même qu'en France
- Gewurztraminer : idem
- Pinot blanc (weiber burgunder) : On le trouve en Allemagne, Autriche, Italie, Tchéquie et Slovaquie. C'est un cépage français, originaire de Bourgogne et provenant d'une mutation du pinot gris. Il résiste bien au froid et donne des vins vifs, fruités et épicés.
- Chasselas (gutebel) : Il est d'origine suisse et date du XVI^e siècle. Il donne des vins vifs et légers et accompagnent souvent les plats à base de fromage typique de la Suisse.
- Gouais (elbling) : C'est un vieux cépage d'Europe occidentale. Il est robuste et donne des vins peu intéressants (vif, peu alcoolique et peu aromatique). Par contre il est à l'origine de cépages connus (aligoté, malbec, gamay, chardonnay..)
- sauvignon blanc : le même qu'en France

Cépages rouges

La tendance aux cépages rouges apparaît clairement dans toutes les régions viticoles. Les deux plus grandes régions viticoles, à savoir la Rheinhessen et le Pfalz, se taillent désormais la part du lion en ce qui concerne la production de vin rouge. D'autres tendances s'affichent d'ores et déjà, comme l'engouement pour les Pinots blancs et rouges, ou encore la renaissance des cépages classiques. Le vin rouge numéro un est le Spätburgunder. Les classiques comme le Portugieser, le Schwarzriesling, le Lemberger ou le Saint Laurent jouent également un grand rôle et de nouvelles variétés comme le Dornfelder ou le Regent ont pu également s'imposer. Vous trouverez ci-dessous les principaux cépages rouges cultivés en Allemagne.

Les principaux cépages rouges :

Pinot noir (späburgunder) : 11 733 hectares : le même qu'en France, mais il sera ici sur une version encore plus légère et plus vive que celle que l'on trouve en Alsace.

Dornfelder (cépage datant de 50 ans) : 8 000 hectares. Son nom rend hommage à Dornfelder, fondateur de l'institut viticole à Weinsberg. C'est un cépage teinturier (la pulpe est colorée) au goût assez fruité. Il sert à rehausser la couleur des vins rouges. Il est vigoureux, fertile, ne craignent pas la pourriture grise. Il est en très forte augmentation.

Portugais bleu : (Blauer Portugieser) : 4 202 hectares. Il est d'origine portugaise. Il a été introduit en Allemagne après 1840. On le trouve également en Autriche, en Hongrie, en Tchéquie, en Slovaquie, en Roumanie et en Italie. Il craint le gel printanier et est sensible aux maladies cryptogamiques. Il donne un vin léger mais bien coloré. Il sert de vin de table quotidien. Il est également teinturier.

Blaufränkisch : 1 747 hectares

Pinot meunier (schwarzriesling) : on le trouve en France en Champagne. Il est originaire de Bourgogne et est issu d'une mutation du pinot noir. Il supporte bien le gel. Il donne des vins fruités, peu coloré, moins fin et moins alcoolique que le pinot noir.

Régent : Il a été créé en 1967 en Allemagne. Il donne des vins riches, tanniques et qui peuvent vieillir. Il est très résistant aux maladies cryptogamiques.

Chasselas noir (trollinger) : Il est originaire d'Allemagne. Il est surtout élevé en raisin de table mais peut servir aussi en vin de cuve.

Dunkelfelder (cépage très récent) : cépage teinturier. Il donne donc des vins colorés et est autorisé dans de nombreuses AOP en Allemagne.

Autres : Saint Laurent, Domina, Acolon, Merlot et Cabernet sauvignon

Cépages blancs	surface en 2017 (ha)
Riesling	23 809
Muller-Thurgau	12 937
Grauburgunder	6 402
Weißburgunder	5 364
Silvaner	4 853
Kerner	2 591
Chardonnay	1 991
Bacchus	1 698
Scheurebe	1 404
Gutebel	1 131
Sauvignon blanc	1 117
Traminer	1 012
Elbling	901
Ortega	460
Huxelrebe	441
Total	67 922

Cépages rouges	surface 2017 (ha)
Spätburgunder	11 767
Dornfelder	7 649
Portugieser	2 956
Trollinger	2 194
Schwarzriesling	1 957
Lemberger	1 865
Regent	1 811
Merlot	660
Saint Laurent	625
Acolon	465
Cabernet sauvignon	382
Domina	372
Cabernet Mitos	303
Cabernet Dorsa	257
Dunkelfelder	251
Frühburgunder	246
Total	34 670

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins d'Allemagne

La législation viticole européenne s'applique au vignoble allemand. On va donc retrouver trois niveaux,

- le vin d'Allemagne au cahier des charges le plus souple qui remplace l'ancien tavelwein (vin de table) et qui peut porter le nom d'un cépage et un millésime.
- les IGP qui sont ici des Landwein
- les AOP qui sont appelés Qualitätswein

On distingue les classes et niveaux de qualité suivants :

Landwein : cette catégorie désigne des vins qui ont une indication d'origine et correspondent à notre ancienne catégorie des vins de pays. Il s'agit d'un vin plus ou moins complexe, typique de sa région. Le Landwein est toujours sec ou demi-sec. Depuis le 1er août 2009, les régions Landwein suivantes ont été établies en Allemagne :

1. Ahrtaler Landwein
2. Badischer Landwein
3. Bayerischer Bodensee-Landwein
4. Brandenburger Landwein
5. Landwein Main
6. Landwein der Mosel
7. Landwein Neckar

8. Landwein Oberrhein
9. Landwein Rhein
10. Landwein Rhein-Neckar
11. Landwein der Ruwer
12. Landwein der Saar
13. Mecklenburger Landwein
14. Mitteldeutscher Landwein
15. Nahegauer Landwein
16. Pfälzer Landwein
17. Regensburger Landwein
18. Rheinburgen Landwein
19. Rheingauer Landwein
20. Rheinischer Landwein
21. Saarländischer Landwein
22. Sächsischer Landwein
23. Schleswig-Holsteiner Landwein
24. Schwäbischer Landwein
25. Starkenburger Landwein
26. Taubertäler Landwein

Qualitätswein

Les vins de qualité provenant d'une région déterminée (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete - Q.b.A) constituent le plus grand groupe de vins allemands. Ils doivent provenir intégralement de l'une des 13 régions viticoles. Un degré d'alcool naturel minimum a été défini pour chacun de ces vins, en fonction du cépage et de la région viticole. Le poids de moût minimal varie entre 50 et 72 degrés Oechsle, selon la région. Ces vins peuvent aussi être chaptalisés, à l'instar des vins de table. L'ajout de sucre avant fermentation est limité par la loi et la chaptalisation ne peut générer que 20 à 28 grammes d'alcool supplémentaire. Une 14^e région a été délimitée en 2017, "Bürgstadter Berg". dans la région de Franconie (Franken) située sur un versant principalement orienté sud et avec des sols en grès rouge et pierreux. Il existe donc 13 AOP régionale qui correspondent aux 13 grandes régions viticoles et 1 AOP à l'intérieur de la AOP Franken.

Prädikatsweine

Les vins avec label (Prädikatsweine) sont des qualitätswein qui doivent répondre aux exigences de style, de maturité, d'harmonie et d'élégance les plus strictes. Aucun sucre ne peut être ajouté. On distingue six labels avec, à chaque fois, des poids de moût différents selon le cépage et la région viticole. Dans les régions viticoles situées plus au sud, les exigences sont souvent plus strictes.

Les différents labels sont, par ordre croissant :

Kabinett : vins fins et légers issus de grappes mûres à faible degré d'alcool

Spätlese (Vendanges tardives) : vins mûrs et élégants au fruité raffiné, issus de vendanges plus tardives

Auslese (Vendanges sélectionnées) : vins nobles issus de grappes parfaitement mûres. Les grains non mûrs sont retirés.

Beerenauslese (récolte tardive de grains sélectionnés) : vins pleins et fruités issus de grains très mûrs et porteurs de pourriture noble. Le Botrytis (pourriture noble) contribue à la qualité. Ces vins ne peuvent être récoltés lors de chaque millésime et peuvent être conservés pendant des décennies. Pour les BA, seuls sont récoltés les raisins atteints par la pourriture noble (botrytis) au stade de la surmaturation qui survient généralement à partir de fin octobre. La pourriture noble entraîne une forte concentration des sucres et des arômes de fruits et permet la production de vins

liqueureux ou moelleux. Les meilleurs vins de ce genre ont un jeu d'acidité subtil qui équilibre cette douceur et qui fait le charme particulier du vin allemand. Par définition, les BA ne peuvent être produits chaque année, l'apparition du botrytis dépendant bien sûr des conditions climatiques.

Trockenbeerenauslese (récolte tardive de grains choisis et desséchés) : vins issus de grains ratatinés comme des raisins secs et porteurs de pourriture noble. Ils constituent le summum en matière de qualité. Doux et mielleux, ils vieillissent extrêmement bien, pendant de nombreuses décennies. Pour obtenir une TBA, on laisse des grains individuels (et non pas des grappes !) atteints de « pourriture noble » sur la vigne. L'eau qu'ils contiennent s'écoule, le raisin sèche et ses jus se concentrent davantage encore. C'est dans cette catégorie que l'on trouve les plus grands joyaux de la viticulture allemande, des grands liqueureux capables d'affronter des décennies de garde.

Eiswein (Vins de glace) : vins issus de grappes pour lesquelles le poids de moût minimal atteint est équivalent à celui d'une Beerenauslese. Les grappes doivent être vendangées et pressurées dans des conditions de gel et à une température de moins 7 degrés Celsius, de telle sorte que seul le concentré de fruits soit extrait et on le presse aussitôt. La glace qui se forme à partir de l'eau contenue dans les grains est séparée en fonction de sa richesse en sucre, et on obtient ainsi un moût très concentré, et un vin dont la saveur l'est également. Les Eiswein ne sont évidemment produits qu'assez rarement, lorsque toutes les conditions climatiques sont réunies.

A cette classification se rajoute des crus : premier cru et grand cru
Comme en Alsace ou en Bourgogne, il y a en Allemagne une hiérarchie des crus, Erstes Gewächs (Premier Cru) et Grosses Gewächs (Grand Cru), qui répertorie, dans chaque région, les meilleurs terroirs. Le classement et le respect des stricts cahiers des charges de production qu'il induit, est soumis au contrôle du VDP (Verband des deutschen Prädikats- und Qualitätsweingüter), association qui regroupe l'élite des vignerons allemands.

Depuis le millésime 2000, les vins peuvent aussi porter la désignation 'Classic' ou 'Selection'.

La mention 'Classic' désigne un vin issu d'un cépage classique, typique de la région. Ce vin riche, puissant, aromatique et sec répond également à des exigences de qualité supérieure. Le poids de moût minimal est supérieur de 1 % vol. au poids de moût minimal des différents cépages. Le degré d'alcool total est, lui, d'au moins 12,0 % vol. (à l'exception des vins de Moselle, pour lequel il est de 11,5 % vol.). La quantité maximale de sucre résiduel est de 15 g/l.

La nouvelle catégorie des vins secs allemands haut de gamme est désignée par la mention 'Selection'. Implantations sélectionnées, faible rendement et vendanges manuelles garantissent des vins d'excellente qualité. Ils ne peuvent être mis en bouteille qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant la récolte. Leur degré d'alcool naturel ou poids de moût sélectionné est d'au moins 12,2 % vol. et le rendement par hectare a été limité à 60 hl.

Chapitre 7 : Types de vins

Les vins blancs allemands se caractérisent par leur vivacité, leur taux d'alcool assez faible, très souvent inférieur à 11% alc.vol, leur sucres résiduels plus ou moins marqués qui diminuent la sensation d'acidité, et leur richesse en gaz carbonique. Le pop à l'ouverture est assez fréquent. Les vins sont plus ou moins aromatiques selon les cépages et leur âges. En vieillissant les riesling prennent des arômes minéraux très marqués (notes pétrole) accompagnés de fruits et d'agrumes confits. Le vieillissement en chêne est peu utilisé.

Les vins rouges sont légers et vifs.

Les vinifications sont traditionnelles. les chais sont modernes et équipés d'équipement permettant de produire des vins de qualité comme en France.

Chapitre 8 : Association avec des mets

D. Desjeux, dans son étude sur Les comportements alimentaires en Europe, découpe l'Europe en aires d'influence et place l'Allemagne dans les pays du Nord. Il signale la dominance des pommes de terre et du chou en guise de légumes, l'importance accordée à la viande (bœuf, porc, gibier) soit sous forme de rôti soit en ragoût, la primauté des graisses solides par rapport aux graisses liquides et le goût marqué pour le sucre et surtout le miel (pain d'épice), la préférence pour les fruits secs ou cuits plutôt que les fruits frais. Dans le nord de l'Allemagne, la proximité de la mer Baltique et des pays slaves a favorisé la consommation de poissons (hareng, anguille) et de sauce aigre. Le long des frontières, on voit apparaître des plats importés des pays voisins : fromages de France et de Belgique, champignons marinés et ravioles farcies de Pologne, knödel ou boulettes de Bohême près de la Tchéquie. L'influence viennoise est à l'origine de plats devenus traditionnels comme la Sachertorte, les Schnitzel (escalope de viande panée) et les variétés de saucisses.

Durant le Moyen Âge et jusqu'au XVII^e siècle, la cuisine familiale est une nourriture à base de céréales, de légumes du potager (choux, navets, carottes, fèves) et de viandes locales. C'est-à-dire une cuisine de terroir. L'arrivée des épices (curry, sucre, thé, café, chocolat) apporte de l'exotisme et un goût plus marqué. De cette époque date le goût des Allemands, spécialement du Nord de l'Allemagne, pour une cuisine épicée, avec mélange de sucré-salé ou d'aigre-doux. À côté de cette cuisine familiale, il existe une cuisine de cour, dont la nourriture est plus sophistiquée. Les cuisiniers français sont fréquemment appelés dans les cours des princes. Au XIX^e siècle, on assiste en Europe à une tentative de normalisation de la cuisine, avec l'édition de livres de recettes. La bourgeoisie s'empare de la cuisine de cour.

L'Allemagne est principalement connue pour la diversité de ses préparations à base de porc. Cela représente près de la moitié de la viande consommée en Allemagne. Les saucisses se déclinent sous de nombreuses formes mais on trouve aussi des spécialités de jambon, de jambonneau ou de jarret de porc. À côté de la charcuterie, on trouve aussi de la viande de bœuf, particulièrement en Bavière, du gibier (sanglier, chevreuil, lapin) et de la volaille (oie dans le Nord, poulet, dinde ou canard).

La mer Baltique et la mer du Nord fournissent à l'Allemagne du Nord une grande quantité de poissons de mer comme le hareng (fumé (Sprotten) ou mariné), l'anguille (soupe d'anguille) ou la plie. On peut aussi déguster des crevettes et des soupes de homard ou de moules.

Les nombreux lacs et cours d'eau fournissent des poissons d'eau douce. Dans l'est de l'Allemagne, on trouve principalement la carpe. La truite est consommée dans tout le pays. Les lacs de Constance, de Starnberg, et d'Ammersee fournissent des corégones consommés fumés

Le chou est très présent dans la cuisine allemande, ainsi que le céleri, les carottes et les poteaux et bien sur la pomme de terre.

On trouve un très grand nombre de restaurants italiens et la consommation de pâtes est très répandue.

Le fromage est essentiellement à base de lait de vache.

Les allemands consomment une très grande variété de pains, avec beaucoup de pain aux céréales ou le pain noir à base de seigle.

Recettes de plats typiques allemands :

<http://blog.uniplaces.com/fr/erasmus-allemande-gastronomie-allemande/>

Associations entre les vins et les mets :

Les vins blancs allemands sont vifs, peu alcoolisés, souvent sucrés et peuvent avoir un taux de gaz carbonique assez élevé. Selon les cépages ils sont plus ou moins aromatiques

L'acidité :

L'acidité, qui confère fraîcheur et mordant au vin, est un élément vital pour un vin destiné à accompagner une bonne table. Un vin est d'autant plus rafraîchissant que l'on perçoit son acidité ; celle-ci contrebalance la douceur du breuvage (comme dans la limonade).

La douceur :

La teneur en sucre non fermenté (ou sucre résiduel) est responsable de la douceur des vins dits moelleux, liquoreux ou doux, c'est-à-dire sucrés. En plus d'ajouter de la douceur au vin, la teneur en sucre lui procure de l'onctuosité. Le moelleux apporte une sensation apaisante lorsque savouré avec un mets épicé.

Le taux d'alcool :

La plupart des vins allemands ont un taux d'alcool plus faible que leurs équivalents des pays plus méridionaux. L'alcool est non dominant, on dit qu'il est bien intégré. Si un vin sec (avec un taux d'alcool plus fort) est combiné à un plat sucré, le goût alcoolisé va être mieux perçu. Les mets épicés accroissent également la perception des notes alcoolisées ; ainsi, si vous associez un plat épicé avec un vin sec et alcoolisé, le plat paraîtra encore plus épicé et le vin encore plus alcoolisé.

Corps et arômes :

Les vins peu corsés et légers en arômes s'apprécient en dégustation seule ou en association avec des mets légers. Ils seront dominés par une nourriture riche et pleine de parfums, ce qui peut être intéressant si le repas prévu est meilleur que le vin. Au contraire, des vins corsés résisteront mieux à une nourriture pleine d'arômes. Ou encore, si vous proposez des mets peu parfumés, buvez des vins corsés afin que cela soit moins remarqué.

vin léger :

Deutscher Tafelwein - Deutscher Landwein : pour des repas simples, pique-niques, réceptions simples, excursions

Q.b.A. principalement des régions du nord telles que la Moselle-Sarre-Ruwer: bons vins pour tous usages à servir aux réceptions et/ou pour accompagner des repas légers, plus particulièrement le poisson, les viandes légères et les plats de style chinois

Kabinett: grâce à sa faible teneur en alcool, ce vin convient très bien aux repas d'affaires; rafraîchissant en apéritif; accompagne le poisson, les viandes légères et les plats de style chinois

vin à la structure moyenne :

Q.b.A. principalement des régions du centre et du sud telles que la vallée du Rhin: bons vins pour tous usages - à servir aux réceptions et/ou avec la plupart des mets (plus le vin a de corps, plus les plats doivent être consistants)

Spätlese: mets plus riches, plus savoureux, y compris le porc, le pâté, les plats à base de sauces à la crème fraîche

vin plein, riche:

Auslese: à des occasions très spéciales, comme apéritif, après ou à la place du dessert

vin plus ou moins aromatique :

vin peu aromatique : Silvaner, Müller-Thurgau, Gutedel, Ruländer, Grauburgunder: servir avec des mets délicats, légers et pas trop aromatisés

vin délicat / fruité: Riesling, Kerner, Scheurebe: servir avec des mets délicats, légers et pas trop aromatisés

vin à l'arôme prononcé / épicé : Gewürztraminer, Morio-Muskat : servir avec des mets épicés ou fortement assaisonnés

Vin plus ou moins acide :

acidité forte du vin : Silvaner, Müller-Thurgau, Gutedel, Ruländer, Burgunder: servir avec des mets légers, délicats et pas trop acides

acidité moins marqué, vin sucré : Riesling, Kerner, Scheurebe: servir avec des mets ayant un degré marqué d'acidité

Bibliographie - Sources

- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette 2001
- Une histoire mondiale du vin de Hugh Johnson édition pluriel ou hachette
- Le vin André Dominé Editions place de la victoire 2003
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1995
- Histoire des trois riches Henry Bogdan édition Perrin 2015
- Histoire de l'Allemagne de la germaine à nos jours Henry Bogdan édition temps 2003

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Alemagne
- <http://www.vinallemand.be/>
- http://www.vinallemand.be/fileadmin/user_upload/Website/Service/Downloads/Statistik_2018-2019.pdf
- <https://www.larvf.com/,vin-alemagne-riesling-saar-ruwer-mittelmosel-untermosel-franken-rheingau-pfalz-rheinhessen-vins,4429056.asp>
- <http://www.germany.travel/fr/villes-et-culture/manger-et-boire/vins-allemands/moselle.html>
- <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o109170-les-vins-de-moselle-reputes-en-alemagne-discrets-en-france>
- https://www.laroutedesblancs.com/contenu/29_Sur-la-route-des-grands-blancs-allemands
- <http://www.claireenfrance.fr/Les-vins-par-region-Moselle-Des-Cotes-de-Toul-a-Treves-surprenants-vins-de-Moselle-1229.htm>
- <https://journals.openedition.org/alsace/1062>
- <http://www.deutscheweine.de/icc/Internet-EN/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Autriche
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Empire_carolingien
- <http://www.paperblog.fr/1537117/vin-et-histoire-2-charlemagne-742-814-au-nez-et-a-la-barbe-de-l-empereur/#OZJUGDTW27GJ9vZM.99>
- <https://www.laculturegenerale.com/habsbourg-histoire-alsace-autriche-espagne/>
- <https://rimuge.com/2017/04/02/geopolitique-du-vin-dalsace-partie-1-le-vin-dalsace-dans-le-saint-empire-romain-germanique/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Lumi%C3%A8re_sur/Guerre_de_Trente_Ans
- <http://agriculture.gouv.fr/alemagne-1>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Cat%C3%A9gorie:Diaspora_allemande
- <http://l-alemagne.com/geographie.html>
- http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Agriculture/OrganicFarming/LagricultureBiologiqueAlemagne.pdf?__blob=publicationFile
- <http://www.germany.travel/fr/villes-et-culture/manger-et-boire/vins-allemands/vins-allemands.html>
- https://www.moselland.de/cms/our_history-1017.html
- https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/Alemagne_g%C3%A9ographie_physique/185839
- https://fr.vikidia.org/wiki/Relief_de_l%27Alemagne
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_allemande
- <https://www.deutschland.de/fr/node/4914>