

## **LA TRADITION AU DOMAINE SCHLOSS GOBELSBURG**

Mon mari Michael et moi, avons repris la gérance du domaine Schloss Gobelsburg en 1996. Le domaine appartient à un monastère cistercien. C'est un baie à 60 ans.

Au début du changement de millénaire mon mari Michael a commencé à s'intéresser à la vinification du vin du dix-neuvième siècle . Dans les 15 minutes à venir, je voudrais comparer la vinification d'aujourd'hui à celle d' il y a 150 ans.

Ce résumé est une réflexion sur les expériences que nous avons faites pendant les 20 dernières années.

Tout a commencé à la fin des années 90 pendant une dégustation de vin de notre vintothèque (avec des vins qui remontaient à 1946). Nous nous sommes demandé pendant cette dégustation quelle influence la vinification et le traitement des vins auraient eu sur leur style et leur durabilité, .

Depuis cette dégustation l'histoire de la vinification des vins ne nous a plus quittés....

On est devenu curieux , étant responsables d'un des plus anciens domaines de l'Autriche avec une histoire qui remonte au 12ième siècle.

Imaginez-vous, dans les années 90, s'occuper de l'histoire et des traitements anciens n'étaient pas à la mode.

C'était le temps - au moins en Autriche- de la modernisation et du développement technique. Depuis la crise autrichienne de 1985 et les premiers succès dans les années 90 on ne s'intéressait plus au passé et à la tradition.

Les vigneronns ont investi dans des cuves en inox, dans la régulation électrique de la fermentation, dans les ordinateurs en cave. Tout le monde pensait que la modernisation et l'innovation seraient la solution à tous les problèmes du passé.

La foi dans le passé était inexistante.

Nous par contre, nous cherchions dans le passé.

Une grande source d'information était Frère Bertrand Baumann qui est décédé en 2006. Il était administrateur au domaine de 1958 à 1980, avant d'être élu abbé du monastère.

Il nous a souvent rendu visite étant très attaché au domaine et il était une source d'information précieuse.

Si nous regardons de plus près les anciennes publications sur la vinification on voit, clairement que beaucoup de nouvelles oeuvres ont été publiées au début du 19<sup>ième</sup> siècle.

Quelles en sont les raisons ?

La science était dans les mains des monastères jusqu'à la sécularisation. Il y avait deux raisons pour cela:

La plupart des vignobles dans la région du Danube appartenait aux monastères et

les moines étaient pratiquement les seuls à savoir lire et écrire.

Les monastères étaient les centres de la science en général.

Comme le savoir-faire était passé d'une génération à l'autre, il était moins important de publier des livres sur la vinification.

Avec l'Aufklärung et la sécularisation un changement fondamental a eu lieu dans la société et les monastères ont perdu leur importance.

C'est à cause de ce changement que les écoles viticoles (p.ex. en Autriche à Klosterneuburg près de Vienne en 1860) ont été fondées.

On différencie entre deux sortes de publications:

Celles purement scientifiques, (p.ex. les livres de Freiherr von Babo) et celle populaires-scientifiques, avec l'intention d'enseigner à de petits producteurs.

En étudiant l'histoire du vin nous avons remarqué que les styles de vin sont toujours influencés par les modes. Pour vous donner un exemple:

A l'époque baroque et Roccoco, les vins les plus célèbres et chers étaient soit doux soit fortement aromatisés.

Dans les pamphlets baroques on lit dans une centaine de pages quelle herbe, quel condiment et autre peuvent être utilisés pour "améliorer" – entre parenthèse – le vin.

Après la révolution française et le début du siècle avec le romantisme tout a changé

Le romantisme est caractérisé par la découverte de la nature. Cela influence la production du vin qui a repris un style plus naturel.

A partir de 1850 à cause de la révolution industrielle, l'intérêt technique joue un grand rôle.

La question classique "Comment pouvoir produire plus de vin en moins de temps se pose alors.

C'est le temps

des premières machines de filtration,

des pompes,

de nouveaux systèmes de presse

de la pasteurisation,

du réfractomètre.

Tous cela conduit à un changement de l'aspect de la main d'oeuvre dans la production du vin.

Pour nous c'est l'époque entre 1800 et 1850 qui est la plus intéressante comme nous avons d'un côté le savoir-faire de 2000

milles ans et de l'autre côté pas encore les conséquences de la révolution industrielle.

Et c'était ainsi que nous avons commencé nos premiers essais de vinification de manière historique avec un fût de chêne de 2700 litres rempli de Grüner Veltiner.

Où sont-elles alors les différences entre le vin à l'ancienne et le vin du 21<sup>ème</sup> siècle?

En expliquant la différence je voudrais commencer par le style moderne qui est focalisé sur le fruit et les arômes. Si on prend aujourd'hui des mesures de vinification, on se demande toujours quelles seront les conséquences sur l'arôme du vin .

La culture actuelle des verres est un synonyme de l'importance des arômes dans notre société vinophile.

Le succès des verres Riedel montre clairement l'importance de l'odeur et de l'arôme dans le vin aujourd'hui. Le résultat est que nous, vignerons, pensons énormément aux composants aromatiques et à leur mode de développement.

Toutes les décisions concernant la production des raisins reposent sur la question de l'arôme.

L'arôme influence notre travail au niveau des feuilles, le bon moment des vendanges pour avoir le meilleur résultat aromatique. Même dans le travail de la cave on a tendance à protéger les arômes produits dans les vignobles, ça veut dire, un contact minimum avec l'oxygène. Souvent on entend dire que le vigneron laisse le jeune vin longtemps sur la levure fine. La raison principale est l'impact réductrice de la levure sur le vin. La levure protège les composants d'arôme sans devoir utiliser de la sulfure.

La production moderne du vin du 21<sup>ème</sup> siècle se caractérise ainsi:

- Décision individuelle du moment des vendanges

- Vendanges à la main dans des petites cagettes de 15 kilos
- Sélection sur le tapis de tri
- Pas d'éraflage/égrappage
- les presses pneumatiques
- Pas de macération
- Sédimentation
- Fermentation avec contrôle de température
- Soutirage une fois après la fermentation
- Elevage sur la levure fine
- Clarification si nécessaire
- Pre-Filtration

La production d'il y a 200 ans se caractérise ainsi:

- Vendanges dans les "hottes" qu'on mettait sur le dos avec une capacité de 15 à 30 kilos.
- Macération des raisins dans un grand tonneau en bois pour une durée de 4 à 12 heures.
- À l'arrivée en cave, avant de presser les raisins, le moût libre coule. Ce sont environ 50% et c'est la meilleure qualité.
- Presser le dans un pressoir "style arbre" et mettre en fût de chêne (2ième qualité)
- La 3ième qualité c'est la boisson de la maison qui sera mélangée avec de l'eau, donnant une qualité inférieure et utilisée exclusivement pour la consommation au domaine.
- Fermentation sans contrôle de température
- Soutirage
  1. 1ère fois avant Noel
  2. 2ième fois en Avril ou Mai
  3. 3ième fois avant les vendanges d l'année suivante
  4. Après 1 à 2 fois chaque année suivante.

L'élevage des vins durait entre 2 à 6 ans soit dans la cave soit chez le négociant.

La sulfure est normalement ajoutée pendant l'opération de soutirage.

Les collages ne sont utilisés que pour traiter des vins problématiques.

Pour récapituler on peut dire que les plus grandes différences sont:

- Le temps de macération
- La sédimentation
- Le processus d' élevage (oxidatif contre réductif)
- Le temps d' élevage

Les tanins sont beaucoup plus présents dans la production traditionnelle à cause de la macération et de la fermentation avec les sédiments (TRÜBSTOFFE).

Pour produire un vin équilibré les tanins doivent être intégrés et incorporés. Ceci se fait à travers l'oxidation pendant le processus de soutirage.

Le vigneron moderne aime bien être considéré comme une personne qui n'intervient pas, en Anglais "non interventionist", il ne veut pas trop s'imposer dans la fermentation et l'élevage.

Il y a 200 ans l'image du vigneron était très différente. C'était le maitre de chai qui maitrisait le vin, qui élevait le vin comme un professeur traite ses étudiants à l'école.