

PFALZ!

FRANÇAIS

édition n° 1

• VINS • SAVEURS • PAYSAGES • DÉTAILS •



VIN

TERRITOIRE

CUISINE

TRADITION

72 HEURES DANS LE PFALZ

ÉVÈNEMENTS

• • • • •
• PARS DANS LE PFALZ! •



Bienvenue dans le Pfalz

Un lieu magique à découvrir, une terre où il fait bon vivre, des parfums et des couleurs, des panoramas uniques et des grands vins !

Souvent, lorsque nous parlons de notre Pfalz, nous voyons une expression de surprise se dessiner sur le visage de notre interlocuteur : parce que, selon les lieux communs, il est impossible de trouver en Allemagne un endroit où le climat est doux, où les collines, les vignobles et les forêts façonnent le paysage et nourrissent les fables, où les habitants sont des bons vivants et vous accueillent avec leur hospitalité, leur générosité et avec le sourire.

Le Pfalz ressemble à la terre qui la revêt : peu de montagnes abruptes, plutôt des courbes tout en douceur. Des vignobles à perte de vue qui partent de la grande plaine du Rhin à l'est et s'étendent sur les collines jusqu'à la lisière de la forêt à l'ouest. Sa principale cité, Neustadt an der Weinstraße est un véritable joyau à mi-chemin entre, au sud, la frontière alsacienne et au nord Francfort, élégante et dynamique.

Dans cette région, c'est le vin qui mène la danse. La Route du vin du Pfalz, plus longue que large, s'étire sur 85 km. Une merveilleuse promenade toute droite qui se fait facilement à bicyclette, ou même à pied pour les plus courageux. C'est la plus vieille route du vin du monde, inaugurée en 1935, qui serpente à travers vignobles, jardins et potagers. Il suffit de se promener dans les nombreux villages viticoles entre Schweigen, au sud à la frontière française, et porte d'entrée de la Route du vin, et Bockenheim, au nord, pour se rendre compte de l'importance du vin dans cette région.

Près de 24 000 hectares de vignes cultivées élèvent le Pfalz au rang de seconde région vitivinicole de l'Allemagne. Ici, nous nous trouvons à la cour du noble Riesling, le cépage qui produit l'un des vins blancs les plus élégants du vieux continent : dans aucune autre partie du monde on n'en trouve autant. Et c'est sur les savoureuses tables des Weinstuben dans nos villages que la magie prend forme. Ici, la relation entre l'homme et la nature a trouvé un équilibre parfait, entre les parfums de la vigne, les traditions, les saveurs et la culture.

Voilà, c'est tout cela le Pfalz. Soyez les bienvenus !

. 3 .

. DÉCOUVRE LE PFALZ! .



Sommaire

Voyage à la découverte des merveilles du Pfalz



VIN

VILLAGES HISTORIQUES	10
VITICULTEURS HISTORIQUES	14
VIGNOBLES ET TERROIRS	16
CÉPAGES	23
CLASSIFICATION VDP	30

TERRITOIRE

LES AMANDIERS EN FLEUR	36
LES MAISONS À COLOMBAGES	39
LES CHÂTEAUX	40
LA FORÊT ET SES TRADITIONS	42

SUPPLÉMENT : LES VINS DU PFALZ

CUISINE

LE "GOÛT" DU PFALZ	49
LE JARDIN DE L'ALLEMAGNE	54

TRADITION

LA PÉRIODE DE L'AVENT	56
-----------------------	----

72 HEURES DANS LE PFALZ

ITINÉRAIRES EN 72 HEURES	58
LES MARCHÉS DE NOËL	60

ÉVÈNEMENTS

CALENDRIER DES ÉVÈNEMENTS	62
---------------------------	----

. 5 .

. CHOISIS CE QUE TU VEUX FAIRE DANS LE PFALZ! .









VIN

Une terre où l'émotion porte les couleurs du vin.

L'horizon du Pfalz se dessine par des vignobles à perte de vue, par des villages qui ont écrit de belles pages de l'histoire du vin allemand. Viens découvrir cette région, où la qualité, la passion et l'excellence se donnent la main pour t'accueillir.



Villages historiques

Les villages le long de la Route du Vin du Pfalz reflètent autant le passé que le présent de cette terre : symbole et berceau des grands vins du Pfalz.

Traverser le Pfalz, parcourir ses routes, savourer ses parfums et ses couleurs est une expérience qui ne se limite pas aux émotions et aux sensations liées au vin et à la vigne. Voyager dans le Pfalz, c'est découvrir une histoire et une culture millénaire. La connaissance de ce passé devient alors la clé indispensable qui permet de lire et de comprendre le présent. L'histoire du Pfalz prend ses racines au 5^{ème} siècle av. J-C., lorsque les Celtes commencèrent à cultiver la vigne. Par la suite, à l'époque de la domination romaine, cette pratique prit de l'ampleur ; elle fut réorganisée et rationalisée, ce qui permit alors de poser les bases de la viticulture telle qu'elle est pratiquée de nos jours dans le Pfalz.

Sur les près de 85 km qui constituent la **Route du Vin du Pfalz**, nombreux sont les villages dont l'histoire est étroitement liée à celle de la viticulture : ce n'est pas pour rien que les meilleurs témoins de la **Weinkultur** (culture vitivinicole) sont représentés par la ville de **Deidesheim**, par la villa romaine **Weilberg** à **Bad Dürkheim**, par le plus vieux vignoble à **Rhodt** et par le Musée historique de **Speyer**, où est conservée la plus vieille bouteille de vin du monde. Sur ce parcours, le visiteur trouvera **Haardt**, point central de la Route du Vin et l'un des neufs villages qui composent **Neustadt an der Weinstraße**, et dont le vin est l'élément clé : ce petit village, dominé par le **Château de Winzingen** ►

. 10 .

. PARCOURS LES ROUTES DU PFALZ! .



et entouré de vignes, offre un panorama unique et fascinant avec ses somptueuses villas, ses domaines viticoles, ses maisons baroques, ses portails richement décorés et ses maisons à colombages datant du 18^{ème} siècle. Tout près de là, se trouve **Gimmeldingen**, célèbre pour sa Gimmeldinger Meerspinne, l'un des plus importants vignobles du Pfalz. Là aussi, tout est centré sur la viticulture, avec le **sanctuaire de Mithras** de l'époque romaine, les demeures historiques des producteurs et les nombreuses fêtes organisées en avril, août et octobre – toutes dédiées au merveilleux nectar de Bacchus. Parmi les cités viticoles les plus importantes du Pfalz, il faut avant tout citer **Deidesheim**, célèbre pour ses nombreux grands crus tels que Paradiesgarten, Herrgottsacker, Hofstück, Mariengarten e Mäushöhle, mais également haut lieu touristique avec toutes les structures nécessaires pour l'accueil des visiteurs. La position, le climat et les terres de Deidesheim et de ses villages voisins **Forst**, **Niederkirchen**, **Ruppertsberg** et **Meckenheim**, ont élevé cet endroit au premier rang de patrie par excellence du

“Prince” des vins du Pfalz, le Riesling ! Les meilleurs vins blancs allemands sont produits ici ! Il y a un autre village symbolique pour la viticulture du Pfalz : **Ungstein**, un quartier de **Bad Dürkheim**, et sa **Villa rustica Weilberg**, d'origine romaine et rénovée en 1981. Cette bâtisse fut déjà citée en 1226 dans le Wingerte zu Unkstein et (Bad) Dürkheim : acte qui témoigne de l'excellence vitivinicole de ce lieu. Tous les villages sur la Route du vin méritent un arrêt, mais certains doivent être mentionnés spécialement : **Mussbach** qui peut se targuer de la présence sur son territoire du plus vieux domaine viticole du Pfalz (7^{ème} siècle apr. J.-C.) et du célèbre cru Mussbacher Eselshaut ; **Wachenheim**, universellement reconnu comme l'un des meilleurs centres vinicoles, favorisé par sa situation géographique ; **Laumersheim** au contraire est considéré comme la patrie par excellence des cépages à grains rouges ; **Maikammer**, situé au pied du mont Kalmit, point le plus élevé de la **Pfälzerwald**. Cette position abritée favorise la culture de la vigne qui dessine le paysage alentours. ●





Viticulteurs historiques

La viticulture du Pfalz trouve ses racines dans l'histoire : au cours des siècles, certains domaines viticoles ont été des artisans importants dans l'évolution de la culture du vin dans cette région.



BÜRKLIN WOLF (WACHENHEIM)

Sa renommée n'a pas d'égale dans le Pfalz ; ses vins sont reconnus aussi bien pour leur qualité exceptionnelle que pour leur grande capacité de vieillissement, leur permettant d'offrir de belles émotions gustatives après de nombreuses années. La cave fondée en 1597 par Bernhard Bürklin acquit différents domaines et vignobles et consolida sa situation à Wachenheim. Depuis toujours considéré comme un exemple pour la très grande qualité de ses vins, la relève du domaine est assurée par Albert Bürklin.

ACHAM MAGIN (FORST)

Après la guerre des successions, sur un territoire dévasté par les batailles, Heinrich Wilhelm Reichardt s'affirma comme l'un des premiers producteurs de vins, en fondant l'exploitation du domaine Weinstraße 67, aujourd'hui domaine Acham-Magin. Un an plus tard, en 1712, il ouvrit le restaurant "Zum Engel", aujourd'hui Gutsausschank Acham-Magin. La complicité entre viticulture et gastronomie est depuis toujours le trait caractéristique de ce domaine. ►



BASSERMANN JORDAN (DEIDESHEIM)

Le domaine Bassermann Jordan se trouve au cœur de Deidesheim. Fondé en 1718, il est l'un des plus vieux et des plus célèbres producteurs de vins du Pfalz. Sa cave à vin est un retour dans le passé, où les innombrables tonneaux très vieux aux dimensions et formes différentes témoignent du développement de la vinification au cours des siècles. En 1910, Dr. Ludwig Bassermann-Jordan fut l'un des fondateurs de la VDP.

MÜLLER CATOIR (NEUSTADT- HAARDT)

Le domaine Müller-Catoir est une entreprise familiale fondée en 1744. Ses locaux se trouvent dans un palais du 18ème siècle aux pieds du Château de Haardt. La cave à vin fut agrandie aux alentours de 1890 dans un style néoclassique.

WEEGMÜLLER (NEUSTADT- HAARDT)

La famille Weegmüller, originaire de Zürich, arriva dans le Pfalz en 1657. Quelques années plus tard, en 1685, elle fonda le domaine. Puis en 1737, elle établit la cave à vin à Haardt, village près de Neustadt an der Weinstraße.

BERGDOLT ST. LAMPRECHT (DUTTWEILER)

La cave à vin de cette exploitation viticole est probablement l'une des plus vieilles d'Allemagne. Il s'agit d'un ancien couvent datant de 1290 selon les écrits. En 1754, celui-ci devint la propriété de la famille Bergdolt, qui perpétue la tradition viticole depuis maintenant 10 générations. ●





Vignobles et terroirs

Des hectares de vignes à perte de vue. Un climat doux et des terrains complexes : c'est ici que naissent les vins du Pfalz.

Avec 24 000 hectares de vignobles et plus de 100 millions de pieds de vigne, le Pfalz est le second plus grand producteur de vins parmi les autres régions viticoles d'Allemagne. Les vignobles s'étendent sur plus de 85 kilomètres le long de la **Pfälzerwald**(forêt du Pfalz). Le climat de cette région est parmi les meilleurs de l'Allemagne, avec de longues périodes d'ensoleillement (environ 2000 heures sur environ 220 jours par an) et les précipitations sont largement inférieures à la

moyenne nationale. La conformation des terrains indique une majorité de grès rose mais il n'est pas rare de trouver également des affleurements plus complexes tels le basalte, le calcaire et le schiste. Les terrains sont généralement assez profonds et lorsque ceux-ci se rapprochent de la plaine du Rhin, on note une présence de plus forte d'argile. Dans la zone la plus au nord, la présence de matières d'origine volcanique confère aux vins des arômes inimitables. ►



. 17 .

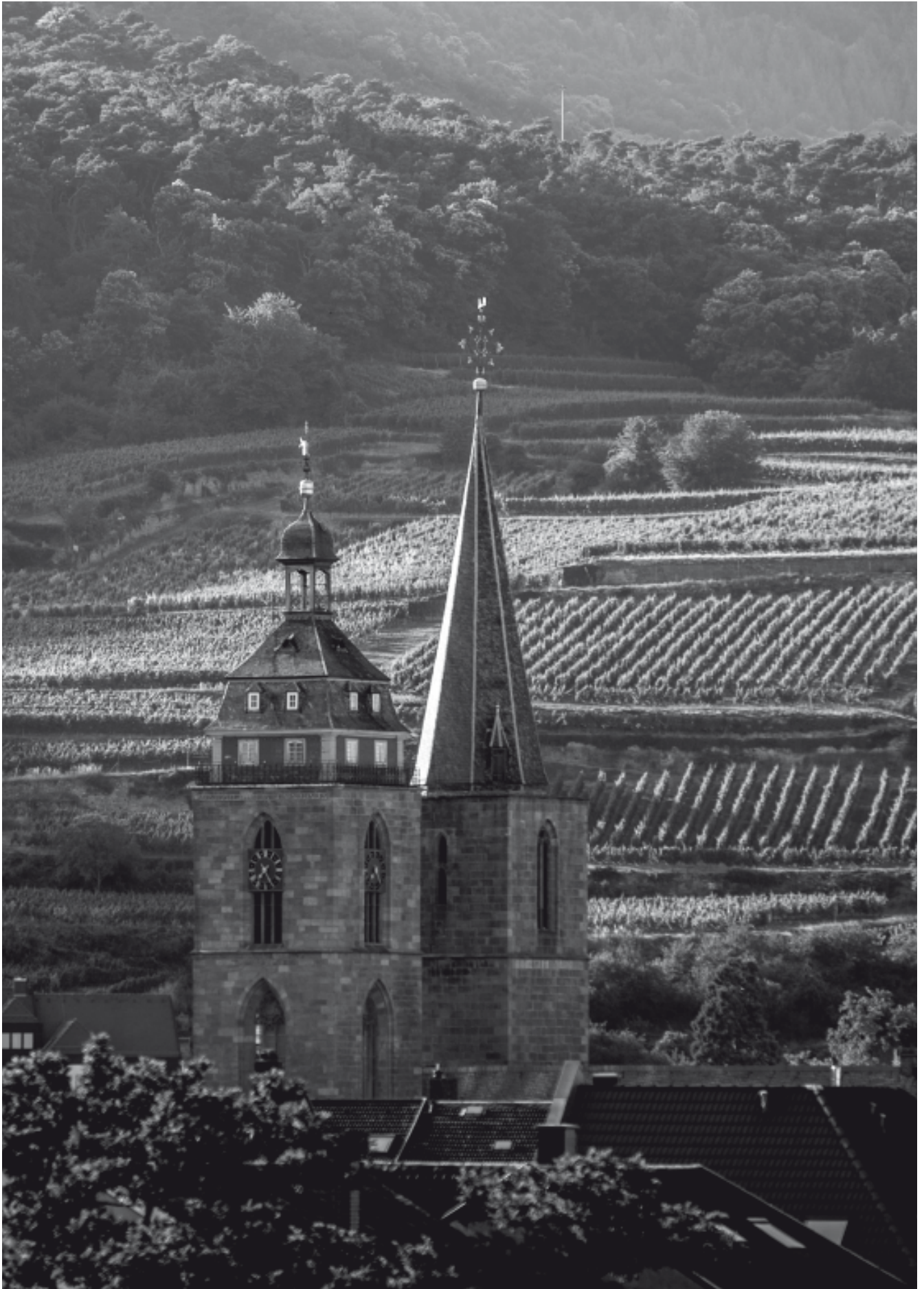
. LE RAISIN MAGIQUE DU PFALZ! .

Il est de coutume de diviser la région en deux parties : la plus au nord dénommée **Mittelhaardt** et celle plus au sud, appelée communément **Route du vin sud (Südliche Weinstraße)**. Entre les deux, au centre, se trouve Neustadt an der Weinstraße qui fait "l'arbitre".

La **Mittelhaardt** s'étend de Neustadt vers le nord en direction de Deidesheim, Bad Dürkheim jusqu'à Zellertal : dans cette zone sont produits quelques-uns des plus grands crus du Pfalz (Jesuitengarten, Pechstein, Kirchenstück). La Mittelhaardt profite de la proximité bénéfique de la chaîne de montagne Haardt qui la protège des perturbations climatiques ; par ailleurs, la présence de la Pfälzerwald (forêt du Pfalz) et de la réserve du Parc Naturel créent une biosphère unique au monde. La région autour de la **Südliche Weinstraße** (qui

part de Neustadt jusqu'à la frontière française) est protégée des intempéries par le Haardtgebirge, à la bordure est de la Pfälzerwald. De plus, la vallée du Rhin toute proche à l'est garantit l'arrivée permanente d'air chaud en provenance du sud. Tout cela favorise la croissance de nombreuses plantes méditerranéennes et exotiques, éléments caractéristiques et rarement présent dans d'autres régions d'Allemagne. En dehors de la vigne, de nombreuses autres cultures se plaisent dans le Pfalz : les amandes, les figes, les arbres fruitiers. L'ensemble de toutes ces cultures rend cette région si magique ; ses parfums et ses couleurs fascinent le visiteur. Si l'on ajoute à cela l'ensoleillement et l'hospitalité de ses habitants – et la magie du Pfalz opérera sur quiconque la découvre ! ►







PFALZ - Les vignobles Grands Crus

DIRMSTEIN: HIMMELREICH (MANDELPFAD)
LAUMERSHEIM: STEINBUCKEL (MANDELPFAD) KIRCHGARTEN
GROSSKARLBACH: IM GROSSEN GARTEN (BURGWEG)
UNGSTEIN: WEILBERG, KANZEL (HERRENBERG), MANDELSKOPF (HERRENBERG), VOGELSANG (HERRENBERG)
BAD DÜRKHEIM: MICHELBERG
FORST: PECHSTEIN, JESUITENGARTEN, KIRCHENSTÜCK, FREUNDSTÜCK, UNGEHEUER
DEIDESHEIM: KALKOFEN, GRAINHÜBEL, HOHENMORGEN, KIESELBERG, LANGENMORGEN, PARADIESGARTEN
RUPPERTSBERG: REITERPFAD, SPIES, GAISBÖHL
KÖNIGSBACH: IDIG, ÖLBERG
GIMMELDINGEN: MANDELGARTEN
HAARDT: BREUMEL IN DEN MAUERN (BÜRGERGARTEN)
KIRRWEILER: MANDELBERG
DUTTWEILER: KALKBERG
BURRWEILER: SCHLOSSGARTEN, SCHÄWER
WEYHER: MICHELBERG
GODRAMSTEIN: SCHLANGENPFIFF (MÜNZBERG)
SIEBELDINGEN: IM SONNENSCHNITT
BIRKWEIER: KASTANIENBUSCH, MANDELBERG
LEINSWEILER: SONNENBERG
SCHWEIGEN: SONNENBERG, KAMMERBERG (SONNENBERG), RADLING, SANKT PAUL





Cépages

Le noble Prince et sa riche cour : le Riesling et d'autres cépages à grains blancs et noirs trouvent dans le Pfalz une demeure idéale depuis des siècles.

LE RIESLING

C'est incontestablement le "cépage princier" ; il représente environ 25% de la superficie totale et il confère au Pfalz la première place en termes de plus grande superficie dédiée à ce cépage.

Mais il ne s'agit pas de faire seulement un énoncé numérique qui rend compte de la situation et de l'importance de ce cépage : la qualité du Riesling du Pfalz est extraordinairement élevée. La **Mittelhaardt** (la partie septentrionale du Pfalz, où l'on trouve les villages de Deidesheim, Forst et Wachenheim, et dont le nom est une garantie de qualité) est comme un diamant dans la viticulture allemande.

Le Riesling se distingue par ses parfums d'agrumes et son acidité assez élevée et caractéristique qui favorise la production de grands vins avec une magnifique capacité de vieillissement. En même temps, l'acidité typique de ce cépage permet aussi bien la production d'excellents vins classiques que celle de vins doux (vendanges tardives ou sélectives) ou de vins de glace.

Le Riesling, un vin éclectique, aux milles parfums, qui s'adapte à tous les terroirs présents dans le Pfalz, qui rend sa production encore plus diversifiée et fascinante et qui invite le visiteur à parcourir tout le Pfalz "sur la Route du Riesling". ►



Mais le Pfalz, ce n'est pas seulement le Riesling...

En dehors de ce cépage, de nombreux autres types de raisins blancs existent, parmi lesquels se distinguent le **Müller Thurgau**, le **Weissburgunder**, le **Grauburgunder**, le **Kerner** et le **Silvaner**. Sans oublier des cépages méconnus ou secondaires comme le **Gewürztraminer**, le **Scheurebe** et le **Morio Muskat**.

Et comme si cela ne suffisait pas, le Pfalz n'est pas seulement une terre de vins blancs, un tiers des vignes sont à grains noirs. Les cépages les plus représentatifs sont alors le **Dornfelder**, le **Portugieser** et le **Spätburgunder (Pinot Noir)**.

LES CÉPAGES A GRAIN BLANC

Le **Müller Thurgau** représente la seconde variété cultivée dans le Pfalz : ce cépage fut créé à la fin du 18^{ème} siècle par le professeur Hermann Müller Thurgau et il naquit d'un croisement entre Riesling et Chasselas. Il s'agit d'un cépage fort et vigoureux avec une production abondante. Dans le Pfalz, il est connu sous le nom de **Rivaner** et il est utilisé avant tout pour la production de vins secs avec un léger goût herbacé et une acidité moins prononcée que le Riesling.

Le **Weissburgunder (ou Pinot Blanc)** est l'une des étoiles naissantes de la viticulture du Pfalz. Actuellement, il représente seulement 5% de la production viticole mais celle-ci ne cesse de croître puisque ce cépage semble avoir trouvé ici un terroir qui lui permet d'exprimer au mieux toutes ses caractéristiques. Ce n'est pas un cépage facile à cultiver : il est très délicat, sujet à des maladies et il nécessite les meilleures expositions pour un rendement optimal. Les vins produits à partir de ce raisin se distinguent par une bonne acidité et des parfums délicats.

Le **Grauburgunder (ou Pinot Gris)** est arrivé en Allemagne en provenance de la Bourgogne et de la Champagne : présent dès la fin du 13^{ème} siècle, il n'a été "découvert" qu'en 1711 par Johann Seeger Ruland et à partir de ce moment-là, il s'est répandu dans toute l'Allemagne. Le Grauburgunder est également cultivé pour la production de vins doux, appelés **Ruländer**, en l'honneur de celui qui l'avait découvert. Ces derniers temps toutefois, les vins doux sont en nette diminution pour céder la place à des vins secs et des vins mousseux, l'acidité et la bonne structure du Pinot Gris se prêtant parfaitement à ce type de vin. ►







Le **Kerner** est un cépage né du croisement du Blauer Trollinger et du Riesling. Il possède beaucoup des caractéristiques de ce dernier. C'est un raisin robuste qui résiste bien aux températures les plus basses et aux maladies dont d'autres cépages sont souvent victimes : c'est pour cette raison qu'il est de plus en plus cultivé dans le Pfalz. Il doit son nom à Justinus Kerner, médecin et poète allemand qui écrivit de nombreux poèmes sur la vigne et le vin. Le Kerner se différencie du Riesling par ses notes aromatiques intenses et par une faible acidité soutenue par une charpente importante.

Le **Silvaner (ou Sylvaner)** a une histoire particulière, sa provenance est "obscur". L'unique certitude : ses origines se trouvent à l'est de l'Europe. Certains attribuent ses origines aux terres de Dracula, en Transylvanie. Mais ceci est probablement plus une légende qu'une réalité : le seul fait avéré est la date de son arrivée en Allemagne, vers la fin du 15^{ème} siècle. Durant de nombreuses années il représenta l'un des cépages les plus importants de toute la production allemande. De nos jours, sa culture n'est plus que de 5% dans le Pfalz. Les vins produits à partir de ce cépage se distinguent par la délicatesse de leurs parfums et par une maturité immédiate pour une consommation rapide.

Le **Gewürztraminer** est cultivé dans le monde entier et il est l'un des cépages les plus connus. Dans le Pfalz aussi,

il a laissé son empreinte : sa présence est incontestablement la plus ancienne dans la région et le **Traminer Weinberg** de Rhodt unter der Rietburg est relatée dans des documents retraçant l'histoire de la région. Il ne représente que 1,5% de la production totale et se prête aussi bien à la production de vins secs qu'à celle de vins doux.

Le **Scheurebe** est une variété qui semble marginale dans la production viticole du Pfalz, puisqu'elle ne représente que 2% du total. Mais il s'agit d'un cépage très intéressant puisque ses caractéristiques ferment l'âme de ses "parents", dont le Riesling. On ne connaît pas l'origine de l'autre cépage dont il est issu. Durant de nombreuses années on attribuait la "paternité" au Silvaner, mais de récentes études ont démontré le contraire. Le Scheurebe est également connu sous le nom de Sämbling 88. Il donne naissance à des vins plutôt doux ou à vendanges tardives.

Le **Morio Muskat** cache bien son jeu : le mot Muskat induit en erreur, car il s'agit en réalité d'un croisement entre Silvaner et Pinot blanc. Ce cépage est un authentique fils du Pfalz : il est né dans les années vingt, créé par Peter Morio, à l'institut Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt et au Geilweilerhof près de Siebeldingen, deux importants centres de recherche viticoles. Il s'agit d'un raisin aromatique qui représente environ 2% de la production viticole pour des vins à vendanges tardives. ►





CÉPAGES A GRAIN NOIR

Le **Portugieser (ou Blauer Portugieser)**. Son nom pourrait suggérer des origines portugaises mais de récentes études ont démontré que ses origines se trouvaient probablement en Europe de l'est. La légende raconte que l'Autrichien Johann von Fries l'apporta du Portugal et c'est ainsi qu'est né son nom. Ce qui n'est pas une légende, mais un fait avéré, c'est son introduction en Allemagne durant la première moitié du 19^{ème} siècle. Il représente aujourd'hui 9% de la production totale de vins. En raison de ses caractéristiques ampélographiques, qui déterminent un cépage résistant et très productif, il produit des vins d'une bonne facture, au corps léger et avec une légère acidité, un vin de table et de fête fort agréable.

Le **Dornfelder** est un croisement relativement jeune : il est effectivement né au milieu du 20^{ème} siècle, issu de deux cépages mineurs, le Helfensteiner et le Heroldrebe. Il fut créé pour donner de la couleur à d'autres cépages. Mais ce vin s'avère être bien plus intéressant : il est d'une grande vigueur et d'une bonne productivité. A partir de 1980, il fut vinifié seul. Les vins issus de ce cépage sont très parfumés, très élégants avec un très bon corps. Il peut fort bien vieillir en fût de chêne ce qui lui donne une plus grande souplesse et finesse.

Si le Riesling est bien le Prince des vignobles, le **Spätburgunder (ou Pinot Noir)** rivalise avec lui par son élégance et sa popularité chez les passionnés de vin. Avec près de 7% de la production totale, il occupe la deuxième place des cépages à grains noirs les plus cultivés dans le Palatinat, juste après le Dornfelder. Beaucoup de choses ont été dites sur ce cépage, avant tout par rapport aux vins produits dans la proche Bourgogne. Les vins produits dans le Pfalz ont longtemps souffert d'un complexe d'infériorité. Mais avec la mise en place, à partir de 1990, de nouvelles techniques de vinification, de grands pas en avant ont été effectués et les Pinots Noirs du Pfalz sont en constante ascension, surprenant experts et amateurs de vins par leur qualité extrême. A la différence d'autres cépages, dont les étiquettes doivent porter le nom allemand, le Spätburgunder est autorisé depuis 2003 de porter le nom français Pinot Noir. ●



Classification VDP

**L'excellence s'obtient par l'attention et le travail.
Le VDP, association privée de viticulteurs, représente
le meilleur de la viticulture allemande.**



Lorsque vous achetez ou que vous goûtez une bouteille de vin allemand, vous remarquerez peut-être le symbole de l'aigle portant une grappe de raisin, sur la capsule en haut de la bouteille. Ceci est le logo du **VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter)**, la principale association privée allemande, dont les membres représentent “le

meilleur” de la viticulture germanique. Pour produire des vins de grande qualité pouvant s’enorgueillir du logo VDP, ses membres doivent respecter des standards de qualité très élevés, au-delà de ceux prévus dans les codes civils. L’adhésion à cette association n’est contestée par personne et les critères de sélection sont extrêmement rigoureux. ►

LA PHILOSOPHIE DU VDP

La philosophie qui anime l'action du VDP, et à laquelle les associés doivent se plier scrupuleusement, peut se résumer en 8 points :

1. Haute qualité des vins produits ;
2. Délimitation des vignobles et respect rigoureux des conditions pédoclimatiques et du sol ;
3. Respect maximal de la nature et respect de l'intégrité de la vigne ;
4. Culture de variétés traditionnelles à travers laquelle le terroir est valorisé ;
5. Réduction des rendements pour une meilleure qualité du raisin ;
6. Respect des cycles naturels aussi bien dans le vignoble que dans la cave ;
7. Respect rigoureux de la tradition, richesse unique au monde et résultat d'expérience, de connaissance et de croyance ;
8. Production artisanale : les artisans et artistes qui travaillent dans la viticulture et qui créent la culture du vin, s'opposent à tout ce qui rend le vin anonyme et artificiel. ►





Le VDP voit le jour en 1904 à l'occasion d'une vente aux enchères de vins naturels. En 1908, au Saalbau de Neustadt an der Weinstraße, elle se transforme en association des viticulteurs de qualité. Les pères fondateurs sont des personnages quasi légendaires de la viticulture du Pfalz : les promoteurs Schellhorn Wallbillich et Bassermann-Jordan, sont rejoints par Acham-Magin, Dr. Bürklin-Wolf, Reichsrat von Buhl, Dr. Deinhard, Fitz-Ritter, Karl Schaefer et Georg Siben. En 1910 l'association s'étend également dans d'autres régions viticoles allemandes, comme la Moselle, la Sarre et Ruwer, le Rheingau, la Hesse et le Bade. En 1926 naît le symbole qui représente le VDP encore de nos jours. Au fil du temps, et malgré la Seconde Guerre Mondiale et autres vicissitudes, l'association continue de s'agrandir. Elle arrive de plus en plus à imposer ses règles pour représenter l'excellence du vin en l'Allemagne. A ce jour, le VDP compte 197 membres, répartis sur 13 représentations régionales.

LES CHIFFRES DU VDP

197 inscrits ; une superficie d'environ 5 000 hectares (5% de la superficie totale) ; une superficie moyenne par domaine de 25 hectares ; une production moyenne par domaine de 165 000 litres ; 2 700 hectares dédiés au Riesling (12% de la superficie totale) ; 710 hectares en culture biologique sur un total fédéral de 5 000 hectares ; 29 domaines biologiques affiliés au VDP sur environ 800 présents en Allemagne.

LA CLASSIFICATION DU VDP

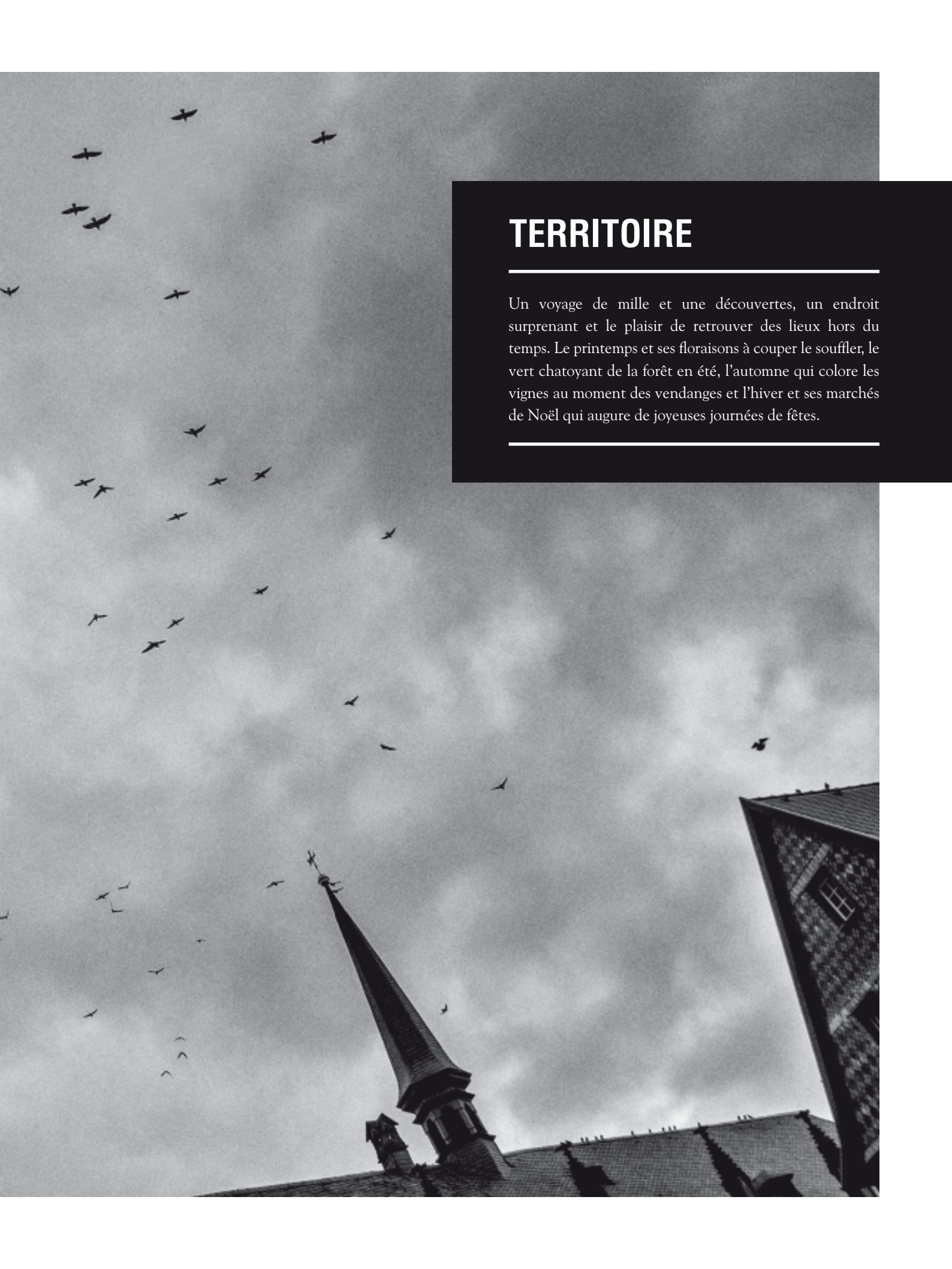
La classification auto réglementée du VDP, dont la dernière modification fut apportée en 2012, n'a pas de statut légal, mais elle est fondée sur des règles de droits privés. Ce statut définit la qualité en mettant l'origine (le terroir) en relation avec la qualité. Le système de classification est valable uniquement pour les domaines adhérents au VDP, mais peut être considéré comme une approche pionnière pour toute la viticulture allemande de qualité. Le but de la nouvelle classification est de déterminer la valeur des meilleurs vignobles pour garantir la conservation d'un paysage culturel unique et mettre en avant l'importance des grands vins allemands dans un contexte global.

Les quatre niveaux de classification :

- **VDP.GROSSE LAGE :**
met en évidence la qualité des meilleurs vignobles ;
- **VDP.ERSTE LAGE :**
indique les vignobles dans une situation optimale avec un caractère bien distinct ;
- **VDP.ORTSWEINE :**
sont considérés comme les ambassadeurs de leur commune de provenance ;
- **VDP.GUTSWEINE :** les vins de "base" qui proviennent de vignobles de propriétaires et qui satisfont aux standards rigoureux de qualité du VDP. ●







TERRITOIRE

Un voyage de mille et une découvertes, un endroit surprenant et le plaisir de retrouver des lieux hors du temps. Le printemps et ses floraisons à couper le souffle, le vert chatoyant de la forêt en été, l'automne qui colore les vignes au moment des vendanges et l'hiver et ses marchés de Noël qui augure de joyeuses journées de fêtes.

Les amandiers en fleur

**Comme dans le tableau d'un peintre impressionniste,
nos paysages se transforment en une mer de fleurs roses.**





Les amandiers en fleurs, le long des routes de campagne, les figuiers, les lauriers rose dans les cours des maisons et des caves à vin : au fil des saisons, le rose et vert tendres des amandiers cède la place à un rose plus profond puis au jaune des champs de colza qui entrecoupent les vignobles çà et là. La première impression est celle d'un tableau impressionniste qui ressemble à un maquis improvisé mais qui crée en réalité une vue d'ensemble précise : la nature n'est pas domestiquée mais elle est complice d'une esthétique humaine. Près de deux milles heures d'ensoleillement par an sont une aide précieuse pour créer ce tableau, tout comme la variété géologique des terrains, composés de loess, de grès, de calcaire, de basalte et d'ardoise. Les amandiers sont faciles à cultiver, mais le résultat ne serait pas aussi bon sans ces collines bien aérées, ces endroits humides et non recouverts par le brouillard. L'amandier est le premier à annoncer le printemps et c'est en raison de sa floraison très précoce que

les populations de la Syrie et de la Mésopotamie antiques l'appelaient le vigile qui chasse l'hiver et annonce la douceur. Et même la brièveté de sa floraison a une signification : celle de la fragilité et de la délicatesse. Ce n'est pas sans raison que dans l'art de l'estampe japonaise, l'amandier symbolise le début d'une vie nouvelle. Alors, il n'y a pas de temps à perdre - c'est le moment de faire la fête ! Par exemple à **Gimmeldingen** où l'on célèbre les amandiers en fleurs depuis plus de soixante ans (en général durant le premier week-end de mars). Les habitants et les touristes transforment chaque arbre en une jolie aire de pique-nique, en un lieu romantique pour lire ou pour faire une petite sieste. Le plus beau point de vue panoramique se trouve au pavillon de la Villa Ludwigshöhe, près d'Edenkoben. Cette villa fut la résidence estivale de Louis de Bavière, un pavillon en forme octogonale, construit comme toile de fond du "Jardin de l'Allemagne". ●



Les maisons à colombages

Les rues et les places du Pfalz sont depuis des siècles le théâtre des maisons à colombages, symbole et tradition de l'architecture allemande.

Ils ressemblent à de grosses toiles d'araignées ou aux rayures d'un zèbre, ces maisons qu'on voit sur les places et dans les rues des villages du Pfalz. Ce sont les façades des maisons à colombages - **Fachwerkhaus** - ces constructions typiques du centre et du nord de l'Europe. Leur structure porteuse est faite de différentes poutres en bois, positionnées horizontalement, verticalement et en diagonale. Les interstices sont alors remplis d'argile, de limon et de paille et il n'est pas rare de voir les poutres apparentes à l'intérieur de ces vieilles maisons. La raison fonctionnelle a toujours épousé le choix décoratif, voire symbolique de ce type de construction : plus il y avait de losanges plus il y avait de fils ; des inscriptions extraites de la Bible, des saints et autre figures sacrées étaient des éléments fréquemment utilisés. Neustadt est la ville qui compte le plus de maisons à colombages dans le Pfalz, certaines datant du 13^{ème} siècle.

Les plus belles se trouvent dans les rues principales de la ville : Friedrichstraße, Kellereistraße et Hauptstraße – des rues où il fait bon faire du shopping également. Une belle restructuration a rendu au centre historique son allure médiévale. D'autres exemples intéressants de cette architecture dichromatique se trouvent dans différents villages du Pfalz. Ce sont des "squelettes" sophistiqués faits de montants, de traverses et d'étais. Parfaites pour résister au poids de la neige et aux rafales de vent, beaucoup moins au feu. Cette frénésie architecturale s'arrêta au 18^{ème} siècle. Le Siècle des lumières n'aimait guère l'extravagance médiévale, et préféra un style plus sobre. Les poutres apparentes finirent par céder la place à des enduits uniformes. Puis l'Allemagne, patrie du Romantisme allemand, recouvrira au 19^{ème} siècle le sens des traditions médiévales et nationalistes et l'enduit sera à nouveau retiré pour "libérer" les vieilles façades. ●





Les châteaux

Une région constellée de châteaux, qui tels de vieux gardiens veillent sur les vallées du Pfalz. Comme dans un conte de fées...

Seconde, en Europe, après l'Haut Adige pour le nombre de ses châteaux, la région de Rhénanie-Palatinat doit une grande partie de son charme au mariage entre sa nature et ses châteaux, avec en prime la complicité des vallées creusées par les plus beaux fleuves de l'Allemagne. Quelque chose de féérique se dégage de cette alliance. Parmi les châteaux il y en a un à forte connotation symbolique : le **château de Hambach**, connu de tous comme le "berceau de la démocratie allemande". En effet, en 1832 trente mille citoyens et penseurs libéraux, s'y rendirent pour réclamer une plus grande liberté de presse, de penser et plus de droits civiques. Le drapeau noir, rouge et or flotta pour la première fois à cette occasion. Un musée multimédia relate le développement de ce mouvement et aide à comprendre les raisons de ce rassemblement de masse et ses conséquences. Le 27 mai est depuis une journée de fête. Sur la colline à l'ouest de Neustadt on découvre les **ruines de Wolfsburg**, une fortification étroite qui longe la crête de la colline. D'abord construit pour des raisons de défense, le château

servit par la suite également de résidence. Ses fondements remontent au début du 13^{ème} siècle. **Madenburg** occupe la première place parmi les plus grands châteaux du Pfalz. Adossé à un éperon de roche sur près de deux cents mètres, il s'élève dans les hauteurs au-dessus de Eschbach. Les chroniques anciennes racontent qu'il fut construit comme château impérial et qu'une assemblée de princes s'y réunît pour décider de la déposition d'Henri IV. La ville d'Annweiler quant à elle se trouve aux pieds du **château de Trifels**, construit au milieu de la forêt du Pfalz sur une grande roche de grès rouge. Il occupe la seconde place après le château de Hambach pour le nombre de visiteurs, et doit l'intérêt qu'on lui porte à l'histoire de Richard Cœur de Lion qui y fut incarcéré durant trois semaines. Parmi les autres châteaux médiévaux, il faut citer celui de **Berwartstein** à Erlenbach. Datant de 1152, il est aujourd'hui une propriété privée, qui peut toutefois être visitée partiellement sur rendez-vous. Cette construction est étroitement liée à la personne de Hans von Trotha, mieux connu sous le nom ►



de Hans Trapp, cavalier du 15^{ème} siècle et figure légendaire du Pfalz pour ses incursions et ses méfaits. On comprend rapidement que les manoirs de cette zone font corps avec la forêt lorsqu'on visite les **ruines du château de Dahn** où les roches rouges non seulement servent de soubassement mais sont parties intégrantes de la construction, avec des coursives, des escaliers et des murailles défensives tout en roches. Le château de **Hardenburg à Bad Dürkheim** compte parmi les fortifications les plus imposantes du Pfalz ; ses fondements remontent au 13^{ème} siècle. Une part de son charme résulte en son aspect partiellement détruit – il fut incendié par les troupes françaises à la fin du 18^{ème} siècle. Il reste toutefois très impressionnants avec ses épais murs puissants et le contraste que créent les jardins à l'italienne.

Ce château, est particulièrement beau au coucher du soleil. Le grès, principal matériaux de construction de la région, se teinte alors de couleurs chaudes allant du jaune au rose puis au rouge. Le château de **Landeck** est le plus jeune des **trois châteaux de Klingenstein**. Tous avaient la même mission : protéger les moines bénédictins de toute agression. Son bossage du 12^{ème} siècle est quasi intact et son donjon est le plus haut et le mieux conservé de tout le Pfalz : vingt-trois mètres de haut d'où l'on jouit d'une vue imprenable jusqu'au Odenwald et jusqu'aux cimes de la Forêt Noire. Mais c'est de la tour du **château de Wachtenburg à Wachenheim**, qu'on a, dit-on, le meilleur panorama sur la vallée du Rhin. Si bien que cette tour est surnommée le "balcon du Pfalz" (elle abrite également un musée dédié aux vins mousseux). ●



La Forêt et ses traditions

**D'immenses forêts séculaires aux senteurs magiques
de la Méditerranée, des rochers et des torrents impétueux –
c'est tout ça, la forêt du Pfalz.**

. 42 .

. PARCOURS ET LÉGENDES DU PFALZ! .



Dès le premier coup d'œil sur une carte, tout devient clair : la zone à l'ouest de la Route du vin est complètement verte. C'est là que se trouve la **forêt du Pfalz (Pfälzerwald)**, la plus grande étendue de forêt de l'Allemagne. L'Unesco en a fait une réserve Biosphère. La forêt qui longe la **Deutsche Weinstraße** du Pfalz a des couleurs et des parfums de la Méditerranée avec ses amandiers, ses figuiers (fruit emblème du Pfalz) et ses kiwis. On y trouve également des pins, des chênes et des châtaigniers, sans oublier le hêtre, qui domine au cœur de cette forêt. C'est justement sa présence qui modère les vents froids des Vosges et la pluie, créant ainsi un microclimat idéal pour la viticulture. Voici quelques chiffres : la forêt s'étend sur plus de 180 mille hectares, 12 mille kilomètres de sentiers tracés la parcourent et plus

de 100 refuges permettent de se restaurer, voire y dormir. Les châteaux ou ruines sont omniprésents, tout comme les rochers en grès qui « poussent » comme les champions, les myrtilles et l'alliaire, cette herbe à l'incomparable odeur d'ail. L'abondante présence d'eau, une des caractéristiques de cette zone, a donné naissance à de nombreux torrents, rivières et zones humides (toutes les informations sur la Réserve Biosphère Pfälzerwald sont disponibles à la mairie de Deidesheim). Plusieurs villages du Pfalz se situent à l'orée de ces bois et chacun de ces bourgs a un rapport particulier avec la forêt. **Wachenheim** a créé de belles promenades initiant à la recherche d'herbes médicinales ou culinaires. A partir de **Freinsheim** de nombreux sentiers pédestres permettent de faire du Nordic Walking et des balades à vélo. ►

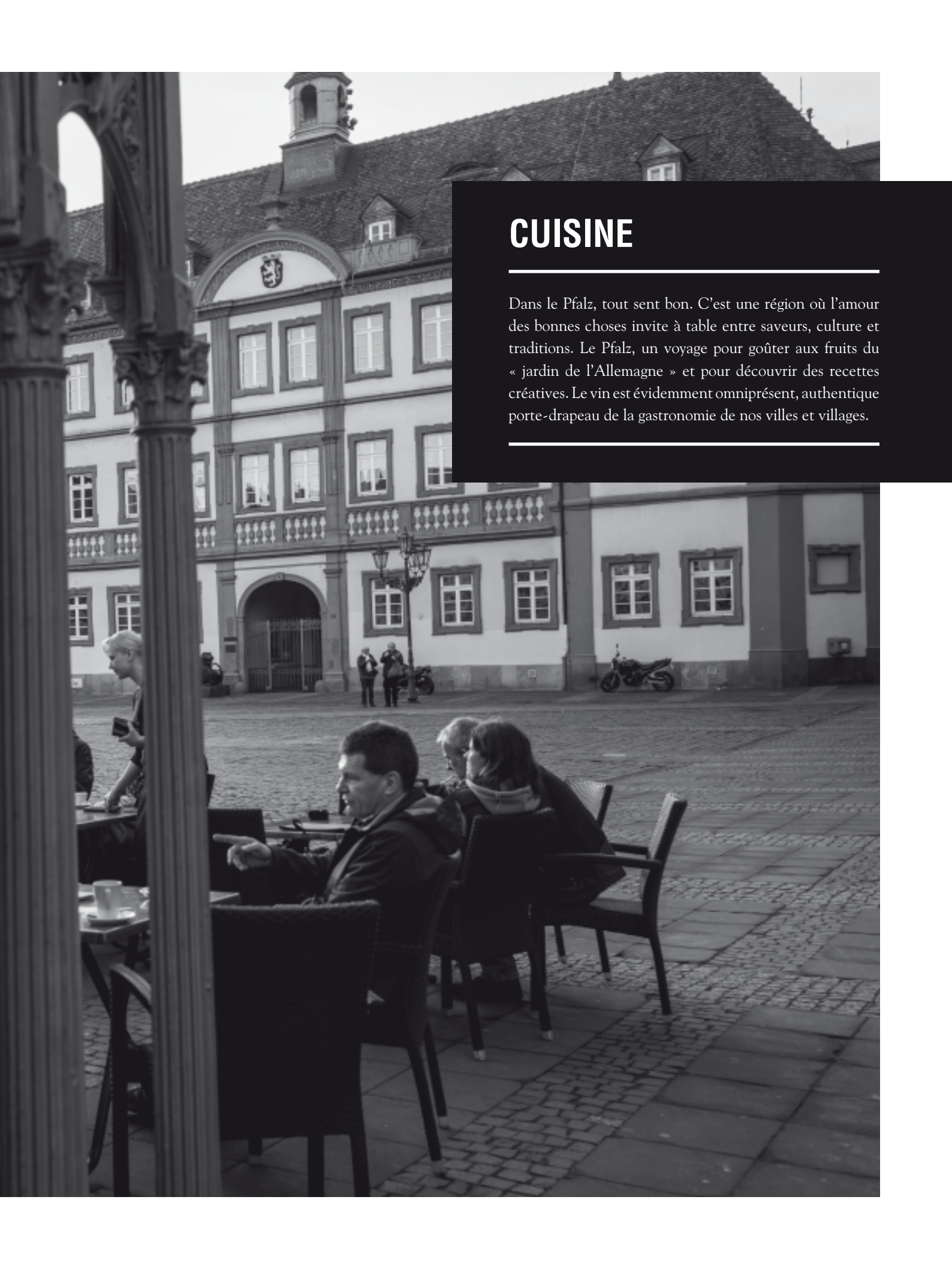


Tout près de **Weisenheim** le lac Ungeheuersee, alimenté par deux sources attend les amateurs d'herbes et d'orchidées rares qui poussent spontanément sur de petits îlots. C'est pour cette particularité que le lac a été déclaré monument naturel, le seul de la région. La forêt fut également un lieu de travail, avant tout lié aux matières premières. La visite au Musée des trains allemands à Neustadt remémore cette activité, de même un voyage avec le "train des coucous (Kuckucksbähnel)", de Neustadt à Elmstein (construit à l'époque pour les besoins de l'industrie forestière). De nos jours, l'activité se tourne résolument vers un tourisme responsable où le sport tient un rôle primordial : randonnées, promenades, parapente, escalades (plus de 200 parois). Un patrimoine naturel et culturel protégé par l'œil vigilant du Club de la Forêt du Pfalz et l'association des Amis de la Nature. Ce sont eux qui prennent

également en charge l'entretien des 50 huttes où dormir (www.pww.de), des 14 maisons Natura (www.naturfreunde-rlp.de), plus confortables, et des 50 restaurants dans la forêt. Mais, tout le monde le sait, la forêt est également un lieu de légende et de recherches. On y pratique par exemple le "geocaching", une course au trésor avec coordonnées et GPS qui amène les participants à connaître les lieux les plus reculés de la forêt. Le "trésor" le plus ambitieux toutefois à trouver est un oiseau mythologique, "l'Elwedritsche", qui est moitié animal, moitié homme, qui a des ailes mais ne sait pas voler et qui se cache dans les bois ou dans les vignobles. Le trouver est une chance énorme, car quasi impossible. Il faut attendre une nuit de pleine lune, se munir d'un sac et d'une lanterne, s'aventurer dans la forêt et tenter de l'attraper en tapant sur les troncs des arbres avec un bâton... ●







CUISINE

Dans le Pfalz, tout sent bon. C'est une région où l'amour des bonnes choses invite à table entre saveurs, culture et traditions. Le Pfalz, un voyage pour goûter aux fruits du « jardin de l'Allemagne » et pour découvrir des recettes créatives. Le vin est évidemment omniprésent, authentique porte-drapeau de la gastronomie de nos villes et villages.



Le goût du Pfalz

Le Pfalz t'invite à table, entre saveurs et parfums, dans les Weinstuben traditionnels et dans nos restaurants raffinés.

Dans le livre Guinness des primautés, la région peut se vanter de plusieurs choses : de la plus vieille bouteille de vin de l'histoire, de la première route du vin, du plus grand tonneau du monde, des plus grandes communes vitivinicoles (Neustadt et Landau). Tout est centré autour du vin et des saveurs des cépages du Pfalz : pêches blanches et jaunes, fleurs d'oranger, citrons, herbes – pour les vins blancs. Ici, le vin, on le consomme plutôt qu'on le déguste : dans les oenothèques, dans les bars à vin, dans les tavernes (Weinstuben), dans les restaurants et dans les domaines viticoles (Weingüter). Ce n'est pas un hasard si ces derniers réalisent une part importante de leurs ventes directement au domaine. Beaucoup proposent également de la restauration dans leur salle de dégustation – un hymne au vin et à la gastronomie ! Ce qui est frappant, c'est le style que ces endroits ont en commun : même dans les habitations les plus anciennes les matériaux utilisés sont simples et respectueux de l'environnement : y dominent le bois, le verre, le fer et la pierre locale. Il y a toujours beaucoup de lumière et un savant jeu intérieur/extérieur avec des lignes épurées. C'est comme si on voulait inviter le visiteur à se concentrer sur le principal, à savoir boire et manger, sans autres fioritures. La situation est un peu différente pour les Weinstuben historiques, où les mets et le vin harmonisent avec les décorations anciennes, les vieux outils et livres, les rideaux brodés, les tableaux, les poêles en céramique qui sentent toujours de pin. C'est un peu comme si un ami t'offrait son hospitalité, te réservant le meilleur accueil. Et cette même hospitalité se retrouve dans les plats et les portions qui, dans le Pfalz, sont rarement light et petites. Le **restaurant Eselsburg** à Neustadt/Mußbach en est un exemple parfait. Depuis 2008, c'est **Anette Berberich** qui en est la patronne. ►





Dans cette salle, l'esprit de son premier propriétaire, l'artiste Fritz Wiedemann est pourtant encore bien présent. Il a conçu les espaces comme un atelier de styles différents : des figures grotesques du 16ème siècle côtoient des tableaux impressionnistes et des œuvres plus contemporaines. Tout est coloré et enjoué, tout comme les plats qui arrivent à table. Un parfait exemple pour comprendre comment on mange dans le Pfalz : le **Saumagen** – la panse de porc farcie avec différents ingrédients comme la patate, des carottes, des champignons ou du fromage (mais en fait, chaque boucher a sa propre recette) – fait partie des plats préférés de l'ancien chancelier allemand Helmut Kohl ; la **Leberwurst** est une saucisse de foie finement haché, généralement du foie de porc mais parfois également de veau, assaisonnée avec l'indispensable marjolaine ; les **Sauschwänze**, petites saucisses fumées à la forme

de tire-bouchons (comme les queues de cochons) ; les **Flääschknepp**, des boulettes de viande servies avec une sauce au raifort. En accompagnement, l'indispensable chou en saumure (Sauerkraut) et les patates dans toutes les déclinaisons possibles. La proximité de l'Alsace – et donc des traditions culinaires françaises – et le climat doux, offrent à la cuisine du Pfalz un petit plus d'élégance et de fraîcheur, grâce à l'utilisation importante de légumes et d'herbes sauvages. On peut sans aucun doute parler d'une cuisine à forte empreinte saisonnière, dans laquelle il ne faut pas oublier le gibier, abondant dans les forêts voisines. Le poisson, en provenance des nombreux cours d'eau et du Rhin est également inscrit sur les cartes des restaurants : truites et anguilles, ou saumon, qui semble avoir fait son retour dans les eaux du Rhin. ►

De la tradition à l'innovation.

L'un des plus jeunes et talentueux chefs allemands travaille à Neustadt au **restaurant Urgestein**, une étoile au guide Michelin, obtenue grâce à **Benjamin Pfeifer**. Aussi timide que puisse être le cuisinier, aussi ambitieuse est sa cuisine. Les ingrédients, il les puise dans tout ce qu'il peut trouver dans le panier local, puis les revisite à la manière asiatique : des coupes parfaites, un équilibre exceptionnel entre acidité et douceur, des saveurs complexes et des présentations harmonieuses. Benjamin a commencé sa carrière dans la boulangerie familiale dans le village de Weingarten. Et il va sans dire que le pain du Urgestein est également exceptionnel !

Le restaurant à l'intérieur du Steinhäuser Hof est un ensemble de maisons à colombages, dont la partie gothique remonte au milieu du 13^{ème} siècle. Son bar à vin est devenu célèbre dans tout le Pfalz pour ses excellents concerts de jazz. Pour clore en douceur, n'oubliez pas de faire un tour à la **Biffar à Deidesheim**, la dernière entreprise productrice de fruits confits en Allemagne. Son must absolu : le gingembre confit, ses chocolats et ses pâtes de fruits : abricot, fraise, orange, citron et en plus piquant, le gingembre. La plus « exotique » ? La mandarine avec amandes et poire cuites au vin rouge. ►





Enothèques, Bars à vin, Weinstuben, Restaurants

SUGGESTIONS

1. ZELLERTAL: WEINGUT SCHWEDHELM
2. BOCKENHEIM: SCHLOSS JANSON DAS WEINLÄNDCHEN
3. GRÜNSTADT: WEINGUT KARL-HEINZ GAUL
4. GROSSKARLBACH: DIE WEINBAR
5. HERXHEIM AM BERG: VINOHEK 212 N.N.
6. WEISENHEIM AM BERG: VINOHEK ATRIUM
7. BAD DÜRKHEIM: VIER JAHRESZEITEN WINZER EG
8. DEIDESHEIM: WEINGUT VON WINNING
9. RUPPERTSBERG: JK WINELOUNGE
10. NEUSTADT-HAMBACH: WEINGUT GEORG NAEGELE
11. NEUSTADT-DIEDESFELD: VINOHEK ÖKONOMIERAT ISLER
12. NEUSTADT: DIE URGESTEIN BAR
13. NEUSTADT: WINUS
14. MAIKAMMER: WEINKAMMER MAIKAMMER
15. KIRRWEILER: WEINGUT RALPH ANTON
16. BURRWEILER: DAS WEINHAUS
17. BIRKWEILER: VINOHEK DR. WEHRHEIM
18. LANDAU: VINOHEK PAR TERRE
19. ILBESHEIM: WEINGUT KRANZ
20. KAPELLEN-DRUSWEILER: VINOHEK JULIUS KIMMLE



Le jardin de l'Allemagne



Le paysage appartient à tous. Les habitants du Pfalz ont totalement adopté cette maxime. Et c'est pour cette raison qu'il n'y a pas une maison, une cour, une platebande, un jardin public qui ne soit entretenu. Le printemps est le moment de l'année où cette devise trouve son apogée : les fleurs, les haies, les arbustes - tous arborent une harmonie parfaite de lignes et de couleurs. Les vignes dont beaucoup sont en culture biologique, il n'y a qu'au moment des vendanges qu'il est interdit de pénétrer dans les vignobles. Tout le reste de l'année il est possible de se promener dans ce qui est appelé le « **Jardin de l'Allemagne** ». Sur les marchés des villages les produits

exposés sont aussi beaux que bons. Du fait de son voisinage avec la France, beaucoup de marchés du Pfalz sont franco-allemands et la production locale est aussi bien allemande que française. Le plus pittoresque de ces marchés est celui qui se tient chaque mardi et samedi (en été également le jeudi) sur la place du **Marché du centre historique de Neustadt**. Ne manquez pas non plus celui de **Meckenheim**, où les produits proviennent directement des champs autour du village. A **Friedelsheim** il existe encore un four à pain allumé chaque dernier samedi du mois : on y perpétue la tradition du pain qu'on porte au four communal et qu'on partage ensuite. ►



Il n'est pas rare de trouver des champs de fraises aux alentours des villages, dans lesquels il est possible de cueillir les fraises soi-même et de les payer en mettant l'argent dans une petite caisse à l'entrée du champ. La même pratique vaut également pour les patates, les Grumbeere. Celles-ci sont d'ailleurs fameuses dans tout le pays. Un autre produit d'excellence est l'asperge blanche, particulièrement savoureuse. Dans les marchés et les commerces, elles sont exposées en fonction de leur taille : longues, courtes, grosse, fines... Les asperges cultivées à Dudenhofen, à Schifferstadt et à Weisenheim am Sand sont les meilleures grâce aux terrains sablonneux

de la vallée du Rhin. Il n'y a pas un seul restaurant qui ne les serve au moins jusqu'au 24 juin, fermeture officielle de la saison. L'automne et la période avant Noël sont synonymes de marrons et avec une forêt comme celle du Pfalz, inutile de dire qu'on n'en manque pas. On les cuisine dans les plats du dimanche ou de fête avec le canard, le lièvre rôti, avec du chou rouge ou de cerf. Dans les sentiers des bois, en octobre, résidents et touristes font le plein de "Keschde" – comme on les appelle ici. L'ambiance est parfaite : le feuillage tout en couleur des vignobles et de la forêt, le vin nouveau et les marrons chauds. ●

La période de l'Avent



C'est un compte à rebours ! Surtout pour les plus petits qui, sur leur calendrier de l'Avent, comptent les jours qui les séparent de Noël. C'est une vieille tradition des pays de langue allemande. Et le Pfalz n'échappe pas à la règle. Comment pourrait-il en être autrement puisque c'est ici que se trouvent quelques-uns des plus beaux marchés de Noël de l'Allemagne ? L'idée d'un Noël parfait prend forme ici : les lumières, les décorations, les sapins, le Glühwein (vin chaud), les biscuits à la cannelle, les marrons chauds et les étoiles aux fenêtres. L'or, l'argent et la blancheur de la neige. Qu'il fasse froid ou non, les places sont toujours remplies de monde : le jour pour les achats, le soir pour faire la fête. Et c'est ainsi durant plus d'un mois. Aux premières fleurs de glace sur les fenêtres, les villes et villages se livrent à une compétition pour créer une atmosphère accueillante. A commencer par **Neustadt an**

der Weinstraße qui ouvre les cours historiques de la vieille ville pour accueillir le **Kunigundenmarkt**. Chaque cours de ce marché de Noël exceptionnel est un endroit magique où l'on trouve, sous les grands sapins illuminés, les produits typiques de la tradition culinaire de Rhénanie-Palatinat, de l'Allemagne mais également du reste de l'Europe. Bref, un Noël dédié au plaisir. **Deidesheim**, ville Slowfood depuis 2009, l'une des huit villes adhérentes en Allemagne, sait bien ce que veulent dire les mots détente et divertissement. Ce n'est pas pour rien que son marché de Noël est reconnu comme l'un des plus beaux du pays. Tout se passe le long du "mille céleste" à partir de la place Marktplatz, la Bahnhofstraße et l'esplanade de la Stadtplatz, où plus de 100 exposants donne vie à une ambiance suggestive. Et pour encadrer cette féerie, les chants de Noël sur les places et dans les églises, ►



accompagnés de milliers de bougies. A **Hassloch** le marché est indiscutablement dédié aux lumières : il n'y a pas un seul étal, pas un arbre, pas une plante qui ne soit illuminés avec art. Dans la tente "Arte&Hobby", il est possible de suivre en direct le travail des artisans qui transforment métaux, peaux et objets précieux. Les femmes du village préparent les biscuits de Noël pour les enfants. Lorsqu'on remonte un peu plus loin dans le Land, il serait dommage de ne pas s'arrêter au marché de l'**Avent de Mainz**, capitale de la région. La cathédrale

millénaire Saint Martin est une coulisse parfaite pour les festivités, tout comme les vitraux de Marc Chagall de l'église Saint Stéphane. L'attraction qui attire le plus de visiteurs, c'est la grande pyramide de Noël sur laquelle se trouvent les personnages les plus célèbres de Mayence et un carillon de neuf mètres de haut avec des anges sculptés à la main. Et si l'on veut s'offrir un cadeau vraiment spécial, il faut acheter un billet de Noël à l'imprimerie du musée Gutenberg, dédié à l'invention de l'impression avec des caractères mobiles. ●

Itinéraires en 72 heures

A LA DÉCOUVERTE DU PFALZ

**Trois jours pour découvrir les principales attractions.
Quelques suggestions pour organiser votre visite.**



1^{er} jour

Dès que vous arrivez, notre conseil serait de plonger dans les rues de **Neustadt an der Weinstraße** et de vous familiariser avec l'atmosphère typique et traditionnelle du Pfalz. Une promenade à travers les vieilles ruelles du centre historique vous fera découvrir la ville et ses **maisons à colombages**, les plus vieilles de la région. Arrêtez-vous un peu sur la plus belle place du Pfalz, la **Marktplatz**, et admirez les façades des bâtiments : levez vos yeux vers la **Stiftskirche**, l'église gothique avec ses deux tours qui se détachent sur le ciel et qui sont l'emblème de la ville. En se baladant dans les rues, ne ratez pas la fameuse **fontaine des Elwedritsche**, véritable attraction qui vous plongera dans les légendes du Pfalz !

Si entretemps vous ressentez un petit creux, n'hésitez pas à faire une pause pour découvrir quelques spécialités, comme le **Brezel**, les **Dampfnudeln** (sorte de brioches salées ou sucrées), le **Zwiebelkuchen**, (fameuse tarte à l'oignon), le **Flammkuchen**, - la savoureuse « pizza » alsacienne avec oignons, lard et crème acide qui a trouvé sa place également dans le Pfalz (au point que les habitants de Neustadt jurent que sont eux qui préparent les meilleures !). Et pour les amateurs de saveurs fortes et de charcuterie, n'oubliez pas le succulent **Saumagen** et la **Leberwurst**.

Dans l'après-midi, visitez un des **neuf villages viticoles pittoresques**. Certains sont à distance d'une belle promenade. Mais les lignes de bus locales vous y amènent également : **Gimmeldingen**, immergé dans les vignobles ; **Haardt** et ses majestueuses demeures au bord du canal ; **Diedesfeld** au centre de la plus vieille route du vin ; **Hambach** et son château riche d'histoire ; **Duttweiler**, un îlot vert et ses traditions millénaires ; **Geinsheim** qui, tous les ans, voit revenir les cigognes faire leurs nids dans le village ; **Königsbach** où la forêt rencontre les vignobles et enfin **Lachen-Speyerdorf** et ses origines celtiques.

Puis, c'est le soir ! Après une journée riche en impression, relaxez-vous avec un cocktail dans l'un des bars de la ville, ou alors avec une "blonde allemande" : pas la bière ! Ici, dans le Pfalz, nous parlons du Riesling, évidemment. Et si votre estomac commence à crier famine, vous aurez l'embarras du choix avec les nombreux restaurants de la ville.

2^{ème} jour

Le deuxième jour dans le Pfalz est dédié à la culture en dehors de la ville, à l'architecture et, pourquoi pas, au shopping. Réveillez-vous et accordez-vous un bon petit-déjeuner mémorable, puis partez pour une merveilleuse "aventure architecturale" !

En 40 minutes, en voiture ou en train direct, vous serez à **Heidelberg**. Une promenade dans le centre de la ville vous fera découvrir les différentes faces de cette ville romantique. Accordez-vous une balade sur la **Karl-Theodor-Brücke**, le vieux pont, et admirez l'imposant Château de Heidelberg, le plus célèbre château d'Allemagne qui domine le centre historique de la ville. Puis jetez un coup d'œil au musée du Pfalz électoral (**Kurpfälzisches Museum**).

Continuez votre voyage vers **Speyer** pour y admirer la majestueuse cathédrale, sépulture des empereurs. Pour le déjeuner, arrêtez-vous dans l'un des nombreux restaurants avec terrasse ou choisissez un « **Biergarten** » - les alternatives ne manquent pas ! Et si vous êtes à la recherche d'un cadeau original pour vous-même ou pour vos amis, vous trouverez votre bonheur dans les nombreux magasins du centre-ville.

Pour le dîner, si vous souhaitez goûter à l'une des spécialités culinaires et les vins du Pfalz, choisissez une **Weinstuben** typique que vous trouverez en grand nombre dans les villages le long de la route du vin.

3^{ème} jour

Pour compléter votre voyage dans le Pfalz, consacrez une journée à la découverte de la vallée du Rhin. C'est une activité qui pourrait durer des journées, alors si vous avez la possibilité de rester un jour de plus, accordez-vous une promenade sur le fleuve. A partir de **Bingen** vous pouvez remonter le Rhin en bateau, admirer les paysages qui changent à chaque virage, et découvrir tant de vieux châteaux qui veillent sur les vignobles le long du fleuve. ●

Itinéraires en 72 heures

MARCHES DE NOËL

L'Avent commence dans le Pfalz ! - sur les marchés de Noël pour savourer la magie de ces lieux.

1^{er} jour

Il n'y a pas une seule cité le long de la Route du Vin qui n'ait pas son Christkindlmarkt ! Pour en savourer la magie, plongez dans l'atmosphère des marchés de Noël de **Neustadt an der Weinstraße**. Les murs des palais historiques et leurs cours, les maisons à colombages et les jolies ruelles illuminées pour l'occasion forment un cadre romantique. Sur la grande place du marché, la Marktplatz, vous pourrez goûter aux plats typiques de l'hiver : Goulasch de gibier aux aïelles, rösti de patates, le fameux **Pfefferbeißer** (petite saucisse relevée), accompagné d'un **Glühwein** fumant, vin chaud aux épices, bien utile pour se réchauffer. En fin d'après-midi, rendez-vous à **Deidesheim** pour admirer l'un des plus beaux marchés de Noël d'Allemagne. Promenez-vous entre les étals des artistes, dégustez une **Bratwurst** – une bonne saucisse grillée et bien chaude, goûtez aux **Lebkuchen**, les pains d'épices particuliers de Noël. Et pour finir cette journée magique, un dîner rustique et riche vous attend dans l'un des refuges du Pfälzerwald, la forêt du Pfalz, patrimoine de l'Unesco.

2^{ème} jour

Au deuxième jour, traversez le Rhin et visitez le **château de Schwetzingen**, appelé le petit Versailles du Pfalz, avec son architecture impressionnante et la beauté de ses jardins. Dans le parc et sur la place devant le château, vous verrez un marché de Noël avec de nombreux produits artisanaux et autres friandises : accordez-vous une petite pause dans l'un des cafés qui longent la rue principale pour goûter les

traditionnels biscuits de l'Avent **Vanillekipfer** ou **Zimtsterne**, dont la forme évoque immédiatement Noël. Ne manquez pas, ensuite, les marchés de Noël de **Heidelberg**, berceau du Romantisme allemand, cité romantique par excellence avec son atmosphère et ses monuments historiques. Relaxez-vous dans l'une des brasseries typiques de la vieille ville, avant de vous rendre au Château en fin d'après-midi pour admirer de là-haut le spectacle des lumières et des décorations qui illuminent la ville et ses marchés.

3^{ème} jour

Le troisième jour est dédié à **Mainz**, aux portes de Francfort. L'imposante cathédrale de Saint Martin domine le centre historique et, durant la période de l'Avent, sert de décor exceptionnel aux marchés de Noël qui se tiennent sur la place principale de la ville. Flânez autour des petites maisons pour découvrir de jolies créations artistiques, pour goûter aux douceurs de l'Avent, pour assister aux spectacles des jongleurs et autres artistes de rues, écoutez les chants gospel qui animent le marché de Noël tous les jours. Ne ratez pas la merveilleuse Eglise de Saint Stéphane, où l'atmosphère de l'Avent se reflète dans les vitraux bleus de Marc Chagall. Ultime étape, indispensable lorsque vous êtes dans la ville : le musée de Gutenberg. Vous allez ensuite conclure la journée dans une des nombreuses Weinstuben chez les viticulteurs le long de la Route du Vin. Vous y goûterez aux spécialités culinaires et au fameux Eiswein, célèbre vin doux, pour lequel les grappes de raisins ont été cueillies juste avant la période de l'Avent, après les premières gelées. ●

. 60 .

. A VOS MARQUES, PRÊTS, PARTEZ : DIRECTION LE PFALZ! .



Calendrier des événements



Janvier

Freinsheim

„ROTWEINWANDERUNG“ A LA DÉCOUVERTE DU VIN ROUGE

Un tour œnogastronomique qui ravira amateurs de randonnées et de bons vins ; ce parcours d'environ 7 km vous fera connaître une dizaine de domaines viticoles.

Tel. +49 06353-989294, www.freinsheim.de

Mars

Le long de la route du vin...

„PFÄLZER MANDELWOCHEN“ LA FLORAISON DES AMANDIERS DANS LE PFALZ

A chaque début de printemps, le long des 85 km de la Route du Vin, la floraison des amandiers teint le Pfalz en rose ! Deux jours de fêtes avec musique, de merveilleuses promenades et les spécialités culinaires célèbrent ce spectacle extraordinaire.

Tel. +49 06321-912333 / +49 03641-940407,
www.mandelbluete-pfalz.de

Bad Dürkheim

„BAD DÜRKHEIMER WEINBERGNACHT“ LA NUIT DES VIGNOBLES DE BAD DÜRKHEIM

Une promenade nocturne exceptionnelle, avec plusieurs étapes culinaires et des dégustations de vins au sein même des meilleurs vignobles du village, illuminés par un spectaculaire jeu de lumières !

Tel. +49 06322-935140, www.weinbergnacht.de

Avril

Forst

„LAGENKOSTBAR FORST“

Le légendaire « Forster Ungeheuer » est la grande vedette de cette mise en scène extraordinaire. Durant deux jours, les meilleurs crus de Forst seront servis au beau milieu des vignobles.

www.riesling-und-mehr.de



Mai

Dans les plus beaux châteaux et jardins du Pfalz...

„PALATIA JAZZ“

De Mai à Août. Le festival de Jazz est un must dans le Pfalz. Les plus belles villes et villages, leurs jardins et châteaux prêteront leur décor aux concerts, avec des artistes internationaux d'un très haut niveau.

Tel. +49 03626-967777, www.palatiajazz.de

Deidesheim

**„GEISSBOCKMARSCH & GEISSBOCKVERSTEIGERUNG“
LA MARCHE ET LA VENTE AUX ENCHÈRES DU BOUC**

Durant la Pentecôte se tient à Deidesheim un bien curieux évènement, au cours duquel un bouc est vendu aux enchères, perpétuation d'une vieille tradition qui remonte à 1400.

Tel. +49 06326-96770,

www.deidesheim.de / www.stadt-lambrecht.de

Landau

**„WEINTAGE DER SÜDLICHEN WEINSTRASSE“
LA ROUTE DU VIN DU SUD-PFALZ**

Il faut bien trois jours de dégustations pour présenter les excellents vins de la Route du Vin du Sud-Pfalz – plus de 90 domaines avec plus de 600 vins seront présents pour cet évènement !

Tel. +49 06341-940414, www.suedlicheweinstrasse.de

Juin

Bad Dürkheim

“LIMBURG SOMMER“ – L'ÉTÉ DE LIMBURG

De Juin à Août. Dans l'ambiance fantastique de la Klosterruine Limburg, l'été s'anime pour le Festival Open Air : cinéma, concerts, pièces de théâtre, opéras.

Tel. +49 06322-935140, www.bad-duerkheim.com

Neuleiningen

BURGSOMMER NEULEININGEN

De Juin à Août. Le château de Neuleiningen prête ses vieux murs comme décor pour les concerts d'été du festival Open Air Kultur : musique, comédie et cabaret.

Tel. +49 06359-8001820,

www.burgsommer-neuleiningen.de

Hambach

**“HAMBACH SCHWARZROT GOLD”
HAMBACH EN NOIR ROUGE OR**

La cuisine, la culture et l'histoire se donnent rendez-vous le long de la route qui mène au Château de Hambach pour rappeler durant trois jours de fête les valeurs que sont la liberté, la fraternité et l'unité ; les symboles représentés par le drapeau allemand qui flotta ici pour la première fois en 1832.

Tel. +49 06321-926892,

www.hambach-schwarzrotgold.de

Juillet

Le long de la route du vin...

VDP.LANDPARTIE

Les viticulteurs du VDP vous accueillent dans leurs vignobles pour un pique-nique. Apportez vos victuailles, le vin vous sera servi par le propriétaire du vignoble !

Tel. +49 06321-968703, www.vdp-pfalz.de

Août

Deidesheim

„DEIDESHEIMER WEINKERWE“

A Deidesheim se déroule l'une des plus belles fêtes du vin du Pfalz avec musique, spécialités culinaires et évidemment de nombreuses dégustations de vins.

Tel. +49 06326-96770, www.deidesheim.de

Neustadt an der Weinstraße

„SIGMA-SPORT-MTB-MARATHON“

L'une des plus belles courses cyclistes d'Allemagne !

Tel. +49 06321-926892,

www.radsportakademie.de / www.neustadt.eu

Le long de la route du vin...

„ERLEBNISTAG DEUTSCHE WEINSTRASSE“

Le dernier dimanche d'août, les 85 kilomètres de la Route du Vin sont interdits aux voitures ! Du nord au sud, à travers les villages et les vignobles, la route appartient aux cyclistes, aux piétons et aux patineurs. Les spécialités culinaires et les vins du Pfalz ne manquent pas !

Tel. +49 06321-912328, www.pfalz.de ►

Septembre

Bad Dürkheim

„DÜRKHEIMER WURSTMARKT“

L'une des plus grandes et des plus vieilles fêtes du Pfalz se tient dans un lieu insolite : à l'intérieur du Dürkheimer Riesenfass, le plus grand tonneau du monde !

Tel. +49 06322-935140,

www.duerkheimer-wurstmarkt.de

Hassloch

„ANDECHSER BIERFEST“

Hassloch fait la fête....de la bière !la plus grande de la région.

Tel. +49 06324-935225, www.andechser-bierfest.de

Neustadt an der Weinstraße

„DEUTSCHES WEINLESEFEST“

C'est LA fête du vin de l'Allemagne au cours de laquelle un jury élit et couronne la nouvelle reine du vin. Feux d'artifice, dégustations de vins, chants et bals font partie des festivités.

Tel. +49 06321-92680, www.neustadt.eu

Octobre

Neustadt an der Weinstraße

„w.i.n.e.FESTIVAL“

Une sélection des grands vins allemands et internationaux, des artistes, des danseurs, des musiciens : tout y est dans le Palais des Glaces pour faire de cet événement une fête exceptionnelle.

Tel. +49 06321-92680, www.neustadt.eu/winefestival

Novembre

Lungo la strada del vino...

„VDP.NACHT DER OFFENEN WEINKELLER“

En 2016 les viticulteurs membres du VDP de la Route du Vin du Sud Pfalz ouvriront leurs caves à leurs collègues et amis. Durant les nuits du VDP, de 17 h à 23 h, les domaines s'animeront avec dégustations, musique et lumières.

Tel. +49 06321-968703, www.vdp-pfalz.de

Décembre

Deidesheim

„DEIDESHEIMER ADVENT“

Ne ratez pas l'un des marchés de Noël le plus populaire d'Allemagne. Une atmosphère romantique avec plus de 100 étales d'artistes et d'artisans.

Tel. +49 06326-96770, www.deidesheim.de

Neustadt an der Weinstraße

„WEIHNACHTSMARKT DER KUNIGUNDE“ MARCHÉ DE NOËL DE KUNIGUNDE

Les petits marchés de Noël romantiques dans les cours des palais historiques du centre de Neustadt vous accueillent pour des emplettes de Noël.

Tel. +49 06321-926892, www.neustadt.eu/weihnachten

Neustadt an der Weinstraße

„NEUSTADTER WEIHNACHTSMARKT“ MARCHÉ DE NOËL DE NEUSTADT

Le marché de Noël traditionnel de Neustadt vous attend sur les deux places principales de la ville.

Tel. +49 06321-926892, www.neustadt.eu/weihnachten

Neustadt an der Weinstraße

NIKOLAUSFAHRTEN MIT DEM KUCKUCKSBÄHNEL

Un petit tour dans le train à vapeur avec Saint Nicolas ! Durant les week-ends de l'Avent au départ de Neustadt.

Tel. +49 06321-30390,

www.eisenbahnmuseum-neustadt.de

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS CONCERNANT LES ÉVÈNEMENTS...

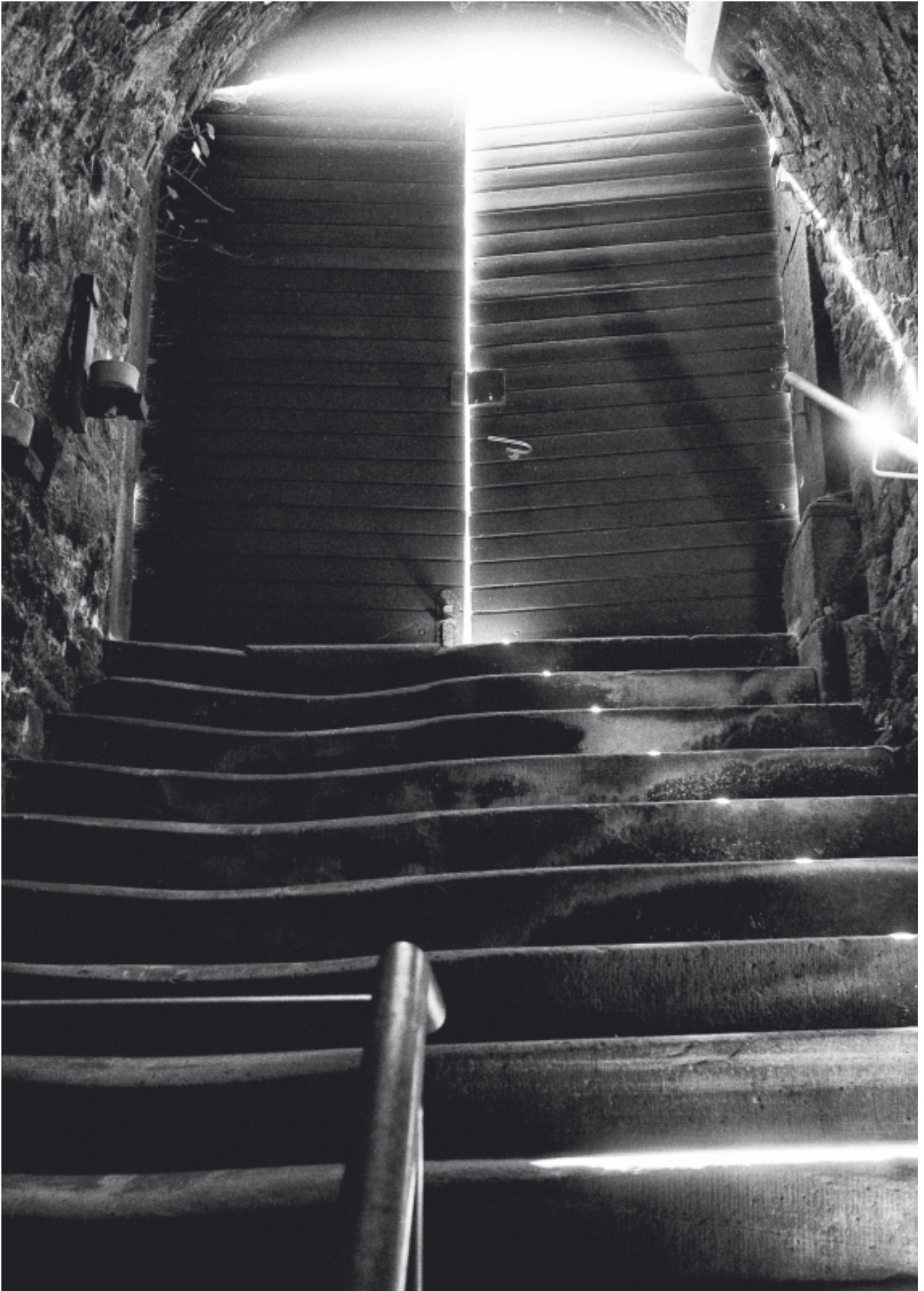
„DIE PFALZ FEIERT,,

Chaque année, en mars, est publié le mini guide complet des festivités et des événements traditionnels qui se déroulent le long de la Route du Vin du Pfalz. Il est disponible dans tous les offices de tourisme : ne le perdez pas !

Tel. +49 06321-912328, www.pfalz.de







Contacts

A l'initiative de :

Tourist Information Neustadt an der Weinstraße

Hetzelpplatz, 1

67433 Neustadt an der Weinstraße - Pfalz - Germania

Tel. + 49 06321 92 68 92

www.neustadt.eu

Crédits

Projet et coordination :

ArtevinoStudio

www.artevinostudio.it

Photos :

Maurizio Gjivovich

Archivio Tourist Information Neustadt an der Weinstraße (pour les pages 36 - 37 - 40 - 56 - 57 - 61 - 62)

Studio layout graphisme et mise en page :

ArtevinoStudio : Antonella Frate - Valentina Frate

Textes :

Francesca Ciancio - Camillo Favaro - Fabrizio Gallino

Traductions :

Français : Susanne Blet

Anglais : Tessa Conticelli

Suédois : Heike Larsson

Néerlandais : Joyce Spijker

Impression :

Grafiche Giglio Tos, Ivrea (TO) - Italie





Nous vous attendons dans le PFALZ!

www.neustadt.eu