



Les cépages

du Palatinat

Zum Wohl. Die Pfalz.



Diversité de caractère dans les vignobles du Palatinat

34 cépages blancs et 27 cépages noirs sont autorisés en Palatinat, la plus grande région viticole d'un seul tenant en Allemagne. On y trouve des cépages spécifiques de la région comme le St Laurent ou le Muskateller tout comme des cépages internationaux tels que le Chardonnay et le Merlot. Grâce à leurs arômes très variés, ils offrent une vaste palette de dégustation. Ainsi, le paysage gustatif du Palatinat saura séduire tous les amateurs tout en gardant sa variété. Une poignée de cépages standards couvre presque les deux-tiers de l'encépagement total. En tête, le Riesling – c'est avec bonne raison que le Palatinat représente le plus grand encépagement de Riesling au monde. Pinot blanc et Pinot gris, ainsi que le Sylvaner, le Rivaner, et le Sauvignon blanc font également partie du répertoire de vins blancs palatins. Plus d'un tiers des pieds portent des raisins noirs : Dornfelder, Portugieser et Pinot



noir dominant la vague des vins rouges. Il reste toutefois suffisamment de niches pour des cépages plus spéciaux. Les quatorze cépages présentés ici ne sont que quelques exemples parmi tant d'autres. Ils vous invitent tous à un voyage de découverte des caves et des vignobles du Palatinat.

www.pfalz.de



Le Riesling

Il brise les cœurs par son arôme fruité de citron et son acidité prononcée mais fine, permettant d'être employé pour produire aussi bien du mousseux que d'excellents vins de glace ou vins de vendanges tardives (Auslese). Au Palatinat, le Riesling n'a pas une acidité trop prononcée. Mais le « roi des vins blancs » n'a pas besoin de trop en faire : en effet, il est déjà solidement implanté depuis des siècles dans des villages tel que Forst. Depuis 1995, le cépage allemand le plus précieux règne sur les statistiques d'encépagement (presque 25%) et offre aux amateurs de vin de merveilleuses sensations gustatives – et pour le Palatinat le titre de plus grand encépagement de Riesling au monde.



Le Müller-Thurgau ou Rivaner

De nature plutôt calme, ne se met pas toujours en avant. C'est un cépage solide avec une parenté dont il peut être fier (Riesling et Madeleine royale, un raisin de table) et un créateur au moins aussi réputé (le professeur Müller venant de la région de Thurgau en Suisse). C'est le deuxième cépage du Palatinat après le Riesling et sa variante sèche, plus moderne, connaît une renaissance sous le nom de Rivaner. Ce n'est pas surprenant car le Rivaner enivre par ses tonalités subtiles de muscat et de noix et son acidité presque douce qui lui permet de se marier parfaitement aux mets légers tels que le poisson. Avec un mûrissement rapide, il doit être bu jeune.





Le Pinot gris ou Grauer Burgunder

Par son nom un enfant du Palatinat, et aussi un membre de la glorieuse famille des Pinots, mais malheureusement avec une double personnalité. En 1711, le commerçant Johann Seeger Ruland découvrit le cépage sauvage mais seuls les ceps de Pinot gris servant aux vins moelleux rappellent cette origine, ils sont appelés Ruländer. Sinon, en règle générale, il y a « Grauburgunder » marqué sur l'étiquette. Lorsque l'on vient d'un milieu difficile, il faut savoir faire preuve de caractère : cela vaut pour les vins doux et moelleux qui sont excellents



en apéritif ou au dessert mais aussi pour les vinifications en sec élégants et racés qui accompagnent si bien les viandes grillées. Le Pinot gris est ainsi : un être changeant avec une acidité raffinée et une communauté de fans fidèle et croissante (presque 7% de l'encépagement du Palatinat).

Le Pinot blanc ou Weißer Burgunder

Voilà encore un autre de ces « passe-partout » dans le vignoble palatin qui se marie avec presque tous les plats (avec une préférence pour le poisson et la viande blanche) et qui est aussi parfait pour servir de base au mousseux. Il est évident qu'en tant que pater familias d'une famille de vins classiques que l'on ait de bonnes relations et une bonne réputation internationale. Seul regret des amateurs du Pinot blanc palatin : avec un encépagement de 5,4% seulement, la surface qu'il occupe n'est pas très importante. Mais le Pinot blanc est en plein essor et sa qualité attire l'attention.





Le Kerner

Un nouveau venu plein d'assurance de la famille des Rieslings (croisement entre le Trollinger et le Riesling blanc) qui tient beaucoup du père pour le goût et l'acidité. Il a su rapidement conquérir les cœurs avec son caractère frais mais rond en bouche et épicé. Aujourd'hui, il est cultivé sur 3,4% des surfaces de la région. Il sait gagner la sympathie des gourmets pour de nombreuses entrées mais aussi en accompagnement de viandes blanches. C'est ainsi que ce compagnon agréable mais timide, qui reste plutôt tranquillement au second rang, a su séduire Justinus Kerner, ce médecin et poète de Weinsberg disparu en 1862.



Le Chardonnay

Ce représentant global a ses origines en Asie mineur, mais il est de plus en plus répandu en Palatinat. Une lignée qui remonte aux meilleurs représentants de la famille des Pinots ouvre certainement autant de caves à ce voyageur que son caractère complexe. Du vin de table aux vins de vendanges tardives (Auslese) tout y est, mais le Chardonnay produit également un excellent vin de base pour les mousseux. Il se sent autant à l'aise en barrique où ses arômes de fruits (melon, pamplemousse, groseilles mûres) se laissent dompter par la douceur du bois de chêne. Bien que le Chardonnay, qui mûrit plutôt tard, soit quelque peu exigeant, il recouvre néanmoins 3% de la surface viticole du Palatinat, tendance croissante.





Le Sylvaner

Originnaire de l'Est, c'est lui qui, durant les années 1950, donnait le ton dans le vignoble multiculturel du Palatinat. Depuis, les choses ont changé mais le moelleux Sylvaner occupe encore 2,6% de la surface viticole. En tout cas, presque plus personne ne parle de son origine inhabituelle. Pourtant, les plans sauvages seraient originaires du Caucase et certains même affirment qu'il viendrait de Transylvanie (là où résideraient les vampires !). Mais n'ayez crainte : si vous plongez vos lèvres dans son acidité fraîche, il n'y a aucune conséquence autre que le délice gustatif en accompagnant de nombreux plats légers.



Le Gewurztraminer

Célèbre voyageur, il pourrait s'enorgueillir de ses succès et de ses contacts : en effet quel autre cépage peut se vanter d'avoir été là à l'époque de Pline le jeune ou des princes électeurs du Palatinat ? Qui peut faire remarquer que ses frères sont plantés dans la plus ancienne vigne du Palatinat, dans le vignoble Traminer à Rhodt ? Une telle tradition oblige. C'est pourquoi le Gewurztraminer corsé et puissant n'est pas seulement un excellent apéritif ou vin de dessert dans sa version moelleuse mais aussi un vrai délice avec des plats de viande dans sa version sèche. Il n'a jamais cherché la popularité : 1,9% de la surface du vignoble suffisent à ce représentant de la vieille noblesse, noblesse oblige !





Le Sauvignon blanc

Il y a beaucoup de points communs entre le Palatinat et la France. Il n'est donc pas surprenant que cette progéniture de la meilleure famille des vins français ait trouvé sa place le long de la route des vins allemande. Son secret : un arôme bien développé aux groseilles et aux poivrons verts, de pair avec une légèreté séduisante. Originaire du Val de Loire, ce jeune et joyeux cépage arrive ici et sait tout de suite convaincre en tant que vin apéritif ou pour accompagner les plats de poisson, de fruits de mer, ou de pâtes. Grâce à notre climat méditerranéen et une longue période de mûrissement, le Sauvignon blanc s'établit sur 1,9% de la surface viticole et devint une spécialité palatine.



Le Scheurebe

Evidemment, c'est facile pour ce cépage avec son noble pedigree : de mère Sylvaner et de père Riesling et les portes des vignobles s'ouvrent à la descendance. Aujourd'hui, il couvre 1,4% de la surface viticole du Palatinat mais sa carrière d'après-guerre semble s'être un peu ralentie. Pourtant son créateur, Georg Scheu, ne tarissait pas de louanges sur sa découverte en parlant de son bouquet renforcé de Riesling et de sa rondeur générale. Qu'il soit vinifié en sec (pour accompagner les plats de viande blanche, par exemple) ou en vin moelleux ou doux (Auslese, Beerenauslese ou Eiswein), le Scheurebe enchante le nez et le palais par ses arômes de pêche et de cassis et compte parmi ses fans les amateurs de vins autant que les vignerons. A goûter au Palatinat.





Le Dornfelder

Voilà une vraie réussite : un beau jeune homme né en 1956, d'un rouge profond, arrive de nulle part et tout d'un coup le monde viticole est à ses pieds. C'est du moins le cas depuis le début des années 90 au Palatinat. Ses parents (Helfensteiner et Heroldrebe) ne jouent aucun rôle sur le marché du vin mais le petit jeune, prévu au départ pour intensifier la robe d'autres cépages, tout d'un coup fait carrière. Sec, c'est un vin rouge velouté, rond et corsé qui s'harmonise parfaitement avec la viande grillée et les fromages aromatiques. Aujourd'hui, il constitue 12,5% de la surface plantée, ce qui fait de notre jeune héros le cépage noir le plus répandu au Palatinat.



Le Pinot noir ou Spätburgunder

Le grand seigneur des rouges du Palatinat, il dispose de plusieurs siècles d'expérience et vient de l'excellente famille des Pinots. Lorsque l'on est comme lui, on ne cherche pas la réussite rapide. Au contraire, on convainc par une maturité grandissante en fut. Alors, il devient plus souple, les arômes de fruits comme la mûre se développent et la maturation en barrique ajoute un raffinement gustatif supplémentaire. Il embellit les plats de viande relevés et le gibier. Bien entendu, 7,1% de Pinot noir en Palatinat c'est peu, mais lors de dégustations de vins rouges allemands, les Pinots noirs (Spätburgunder) du Palatinat, qui depuis 2003 ont le droit de s'appeler également « pinot noir », sont régulièrement en tête.





Le Portugieser

Avec un bon vivant rustique et léger comme lui, les fêtes des vins régionales deviennent un vrai plaisir. Commandez un « Portugieser Weißherbst » et jouissez de l'ambiance. Arrivé en 1860 au Palatinat, il s'est assuré une bonne place parmi les cépages noirs avec 6% d'encépagement parce que les jeunes surtout apprécient son caractère peu compliqué : un goût assez neutre, une acidité subtile et des arômes discrets. Mais il ne faut pas sous-estimer cet immigrant de l'Est qui n'a rien à voir avec le Portugal. En effet, on trouve certains Portugieser rouges plus puissants qui, avec une note du Pinot noir, agrémentent les plats de gibier.



Le Regent

Il est rare qu'un nouveau venu s'établisse aussi rapidement : le cépage Regent fut développé au Gleisweilerhof dans le sud du Palatinat qu'en 1957, mais il a déjà réussi à déplacer les cépages plus traditionnels sur 2,3% de la surface viticole. Ce jeunot, croisement de Sylvaner et de Müller-Thurgau avec le Chambourcin, a un bel avantage par rapport à ses collègues : il est résistant au mildiou et à l'oïdium ainsi que fortement résistant au botrytis. En outre, il a bonne mine dans un verre : il convainc avec ses arômes fruités de cerises et de cassis et sa couleur rouge profond – majestueux comme il se doit pour un régent.



**Vous pouvez en apprendre davantage
sur les vins du Palatinat :**

Pfalzwein e.V.

Martin-Luther-Straße 69

D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Téléphone 0049 (0)6321 912328

Téléfax 0049 (0)6321 12881

info@pfalz.de

www.pfalzwein.de

www.pfalz.de

www.gupfalz.de



Le Palatinat est une appellation d'origine protégée. Le doux climat favorable aux amandes, figes et châtaignes est typique pour

le deuxième plus grand domaine viticole limitrophe de l'Alsace. Protégés par la forêt du Palatinat, surtout des vins blancs, tels le Riesling, le Pinot blanc et le Pinot gris poussent le long de la Route des vins allemands. Avec sa surface cultivée de presque 5.800 hectares, le Palatinat est le plus grand domaine viticole de Riesling. Dans les vins rouges, le Dornfelder et le Spätburgunder sont dominants. La détermination des degrés de maturité, les méthodes de vinification et l'évaluation sensorielle des vins en provenance du Palatinat ont soumises au règlement de l'Union européenne et sont en même l'expression de la culture viticole du Palatinat.