

Les cépages sur des timbres



Post va mettre à l'honneur la Moselle sur quatre livraisons de nouveaux timbres. La première vient tout juste de sortir dans le cadre de sa série spéciale «Bienfaisance 2018». Les petits papiers dentelés représentent quatre des cépages les plus typiques du vignoble luxembourgeois : le riesling (0,70 euro + 5 cts), le pinot gris (0,95 euro + 10 cts), le rivaner (1,30 euros + 10 cts) et l'auxerrois (1,40 euro + 25 cts). L'artiste qui les a créés est Anne Mélan, qui officie depuis son atelier au 1535° de Differdange. «Je me suis souvent rendue sur les bords de la Moselle. Mais ce n'est que lors de mes visites pour étudier les détails des vignes que j'ai découvert à quel point elles sont différentes pour chaque cépage, surtout les feuilles. Je ne m'en serais jamais doutée», explique-t-elle dans le communiqué diffusé par Post.

L'Europe dit oui au cuivre

Le 27 novembre dernier, l'Union européenne a prolongé de sept ans l'autorisation de l'utilisation du cuivre dans l'agriculture. Seul bactéricide et fongicide autorisé dans la viticulture bio, indispensable pour lutter contre le mildiou, son interdiction aurait été un coup fatal à ce secteur de la viticulture. La quantité maximale autorisée a toutefois été abaissée de 6 à 4 kilogrammes par an et par hectare, avec la possibilité de lisser ces quantités sur plusieurs années. L'Agence européenne pour la sécurité des aliments avait fait noter qu'une utilisation excessive de cuivre pouvait aller jusqu'à stériliser les sols. Une commission sera chargée de travailler sur la transition vers d'autres méthodes pour, à terme, pouvoir se passer de cuivre dans les vignes.



Photo : erwan nonet

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la rubrique «Vignes et vigneron». Nous y rencontrons des vigneron qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

Du concentré de gewurztraminer!

Cela faisait une dizaine d'années que la maison viticole Schmit-Fohl, à Ahn, n'avait plus produit de vin de paille. Mais depuis mercredi, il y a en a de nouveau en cave!

Cela faisait deux mois que Nicolas Schmit et son père Armand gardaient précieusement de belles grappes de gewurztraminer à sécher. Pour le domaine, presser du raisin destiné au vin de paille est un petit événement : depuis 1985, il n'en avait produit que deux fois!

De notre collaborateur Erwan Nonet

Si le domaine situé à Ahn est essentiellement réputé pour ses vins secs, cette année, il fait une entorse à la règle en produisant à la fois des vendanges tardives et du vin de paille. «Avec ce millésime extraordinaire où les raisins étaient très nombreux et tous sains, il aurait été dommage

de passer à côté de cette opportunité», sourit Nicolas Schmit. D'autant que la maison vient d'inaugurer l'extension de sa cave et que la place ne manque plus. Cela tombe très bien car du vin, il va falloir en entreposer!

Les raisins qui ont été mis de côté sont des gewurztraminers provenant d'une vigne plantée sur le Göllebour, un lieu-dit situé pas très loin du domaine. Ils ont été vendangés le 4 octobre, évidemment dans un état sanitaire parfait. Ils ont patienté pendant les deux mois réglementaires dans deux endroits différents de la cave, sur de la paille ou dans des caissettes largement ajourées. Une partie de cette récolte était gardée près de l'entrée, dans un courant d'air naturel. L'autre attendait plus au fond de la cave, dans un lieu un peu plus



Sous l'œil du contrôleur des vins, André Mehlen, Nicolas Schmit a pressé ses derniers raisins de l'année.

Sous l'œil du contrôleur des vins

On ne produit pas du vin de paille sur un coup de tête. Avant les vendanges, il est impératif de prévenir le contrôleur des vins de l'Institut viti-vinicole, André Mehlen. Celui-ci doit également être au courant de la date de pressage car il doit vérifier sur place si toutes les conditions ont été bien remplies. «Il faut notamment vérifier si les raisins

ont bien été séchés pendant au moins deux mois et si le taux de sucre dépasse les 130 degrés Oechsle», explique-t-il. Au domaine Schmit-Fohl, le délai de deux mois était dépassé d'un jour et le taux de sucre, en début de pressage, atteignait déjà 168 degrés sur le réfractomètre du contrôleur. Pas de problème : tout était en règle!

chaud où l'air était brassé par des ventilateurs.

Atteindre les 12 degrés d'alcool

Davantage qu'une réflexion œnologique, ce sont plutôt des impératifs de place qui ont guidé cette

organisation. Et finalement, cette disposition ne s'est pas déclarée sans intérêt. Alors que les raisins ont été vendangés exactement le même jour et sont issus du même terroir, la période de séchage les a transformés de manière un peu différente. L'eau contenue dans ceux situés dans le courant d'air naturel s'est beaucoup plus évaporée ce qui a eu pour conséquence de concentrer encore plus le sucre et l'acidité. Le taux de sucre atteint ici 220 degrés Oechsle, mais en contrepartie, la quantité de jus est très réduite. Au fond de la cave, le gewurztraminer affichait 175 degrés Oechsle. Beaucoup moins, donc, mais largement supérieur aux 130 qu'exige la réglementation.

La dégustation des jus, avant même que les grains n'entrent dans le pressoir est spectaculaire. Celui issu des raisins les plus concentrés offrait des notes de miel et une texture tout à fait sirupeuse. La matière était très dense et très droite, signe de raisins impeccables.

Au total, Nicolas Schmit a versé 1 600 kg de gewurztraminer dans le pressoir. Compte tenu de la faible teneur en jus, il a réglé l'appareil sur le programme réservé d'habitude aux créments. «Ce programme permet de comprimer les raisins plus fortement que le traditionnel, souligne le vigneron. Ils vont être progressivement pressés jusqu'à 1,9 bar de pression. Il faut bien cela pour qu'ils donnent tout leur jus.» Le processus, qui comprend plusieurs cycles, durera quatre heures.

À l'issue de cette étape, le moût a été dirigé au sous-sol pour atterrir dans la cave où il fera sa fermentation. Il s'agit de l'étape la plus compliquée. «Avec tout ce sucre, il faut veiller à ce qu'elle ne démarre pas trop fort, les levures s'épuiseraient alors trop vite, avance Nicolas Schmit. Il faut faire bien attention à la température, pour que la fermentation soit régulière pour qu'un maximum de sucre se transforme en alcool avant que le travail des levures ne s'arrête.» Le stress, ici, sera d'atteindre les 12 degrés d'alcool nécessaires pour que le vin puisse prétendre à l'appellation vin de paille. S'il n'y parvient pas, ce sera une simple vendange tardive «et beaucoup d'efforts pour pas grand-chose...». La confiance, toutefois, prédominait. Les 600 litres de jus obtenus étaient beaux et il y a fort à parier que dès le mois de mars 2019, le catalogue gagne une ligne supplémentaire!

