

La région viticole  
Wachau



## LA SINGULARITÉ DE LA WACHAU

Il s'agit seulement d'une tranche de la Danube de 16 kilomètres, laquelle se dissimule derrière le nom sonore Wachau: A partir de Spitz à Wösendorf, Joching, Weissenkirchen et Dürnstein jusqu'à Loiben sur la côté gauche de la Danube, à partir de Oberarnsdorf au-delà de Rossatz à Mautern sur la côté droite. La Wachau est une des plus petites régions de l'Autriche avec 1.350 ha du terrain vignoble et néanmoins il offre une diversité impressionnante du terrain et des influences climatiques. Les premières vignes sont probablement été plantés par des romains. Mais les vigneronns étaient formés décisivement par des monastères, lesquels cultivaient non seulement les terrains vignobles dans la plaine du 10ème siècle, mais aussi sur les emplacements raides. C'est pour cette raison qu'ils créant les impressionnants murs de pierres sèches, lesquels témoignent jusqu'aujourd'hui la viticulture profondément bien ancrée dans l'histoire et laquelle vient cultivée à grand renfort de vigneronns depuis des générations.



# VINEA WACHAU ET SON CODEX



## ORIGINE

Le vin de la Wachau est propre et reflète son origine. Cela garantit les vignerons de la Vinea Wachau depuis 1983 par leur renoncement volontaire d'acheter des vignes ou des vins provenant des autres régions ou d'exploiter des vignes par ailleurs.

De cette façon les petites structures d'entreprises qui ont été préservées forment la viticulture de la Wachau jusqu'à aujourd'hui. Une attention particulière est portée au maintien des terrasses de pierre. Seulement elles permettent la viticulture dans les terrains raides et infranchissables et elles sont un élément essentiel du paysage culturel Wachau.

## AUTHENTICITÉ ET CARACTÈRE

Les vignerons de la Wachau comprennent la viticulture comme un métier. L'effort de reproduire l'origine et le millésime le plus authentiquement possible est l'objectif commun. Pour ancrer cela, les marques Steinfeder, Federspiel et Smaragd ont été créées à partir de 1984. Avec leur utilisation, les membres s'engagent un style de vin typique: le vin blanc sec, lequel vient déposé sans enrichissement ou influence notable du bois. Les vins de la Wachau obtiennent leur caractère parmi l'interaction des plusieurs facteurs: d'une part il y a le lieu, la terre et le temps, d'autre part il y a aussi le métier du viticulteur, son emploi et son disposition pour le risque.



## ARTISANAL

Des progrès technologiques ont considérablement facilité le travail des vigneron·nes au cours des dernières décennies. Et quand même dans la Wachau il y a beaucoup de choses comme autrefois. Juste là, où le Riedel est le plus raide et les travaux sont les plus épuisants, il reste seulement rarement la possibilité d'une mécanisation. L'effort dans les versants raides infranchissables est beaucoup plus élevé que dans les vignobles de la plaine. Mais aussi où les machines pourraient être utilisées, les vigneron·nes font encore beaucoup des travaux à la main. La cueillette à la main est obligatoire pour tous les vigneron·nes Vinea. Même dans les emplacements, où des machines à lire pourraient être utilisées, on en renonce consciemment.

## INDIVIDUALITÉ ET DIVERSITÉ

Il est tradition d'utiliser des noms du terroir pour indiquer des vins de la Wachau, beaucoup de noms connus remontent jusqu'au 13<sup>ème</sup> siècle. Ils indiquent non seulement l'origine des raisins, mais ils représentent aussi le caractère du vin gagné là-bas. Souvent seulement le nom indique la qualité de vigne ou raconte des anciens rapports de propriété et événements historiques. La complexité sera prise en compte avec plus de 100 différents seuls endroits naissant de la diversité de la géologie et du sol, du climat et de la topographie. Les vigneron·nes complètent avec leur personnel compréhension et expérience du terroir de la Wachau.

# STEINFEDER<sup>®</sup>, FEDERSPIEL<sup>®</sup> ET SMARAGD<sup>®</sup>



Les marques Steinfeder, Federspiel et Smaragd sont in-séparablement liés au vin de la Wachau et ils ont acquis une notoriété nationale et internationale depuis leur introduction il y a plus de 30 années. Les vins sont toujours cultivés secs et sans influence du bois, toute forme d'enrichissement est interdite. La définition basée sur le degré de maturité et donc aussi le style de vin se sont imposées comme un guide d'orientation essentielle.

## STEINFEDER<sup>®</sup>



La Steinfeder est une herbe douce originaire de la Wachau et elle vient utilisée pour indiquer la plus légère des trois catégories du vin. Cette marque du vin a été introduit comme première de la Vinea Wachau en 1984. La teneur maximale en alcool est de 11,5 % vol., son style est vivant et délicat, il y a le fruit et la fraîcheur qui sont au premier plan.



## FEDERSPIEL<sup>®</sup>

Des Federspiel sont des attrapes de proie pour la chasse de faucons, qu'étaient autrefois populaire dans la Wachau. Les vins nommés de cette manière représentent avec la teneur en alcool de 11,5 à 12,5% vol. le milieu doré dans le spectre stylistique de la Wachau. Souvent on utilise la Ried comme dénomination d'origine pour ces vins. Les Federspiele combinent la vitalité et le caractère et ils sont des compagnons idéaux pour des repas pour leurs composants aromatiques délicats.



## SMARAGD<sup>®</sup>

Les terrasses raides de la Wachau avec leurs murs de pierres sèches offrent un habitat naturel à une variété d'êtres vivants – de cette manière aussi aux émeraudes lézardes : à leur est dédiée la marque de la Vinea la plus connue au niveau international. Les raisins pour les Smaragde mûrissent dans les meilleurs endroits de la Wachau, il leur teneur en alcool commence à 12,5% vol., ils sont vendangés tardivement et sont des représentants expressifs de leur terroir. Ces vins sont denses et puissants, complexes et de longue durée.

# GEOLOGIE ET TERRAIN

Les vignes de la Wachau ont des racines dans une variété étonnante à différents terrains et aux rochers de départ en dessous. Il domine des diverses variétés de gneiss, lesquelles se sont formées sous pression et température élevée pendant la formation hercynienne il y a environ 350 millions d'années. Selon le degré de métamorphose, des amphibolites se sont également formées, qui se manifestent principalement en association avec les gneiss. De plus, la Téthys primitive et plus tard le Danube influencent le développement géologique de la région à travers des dépôts sédimentaires. Le loess a également soufflé sur plusieurs 10.000 d'années, qui se sont principalement accumulées sur le versant oriental des pentes des montagnes et fournissent une composante supplémentaire dans le profil géologique de la Wachau. Les terrains de la Wachau sont principalement caractérisés par les intempéries, ils sont perméables à l'eau et ils se réchauffent bien. En particulier dans les emplacements raides, les vignes n'ont souvent qu'un revêtement de sol très bas, de sorte qu'elles utilisent les fissures de la roche en couches pour prendre racine plus profondément. Par contre, les dépôts érodés garantissent des sols profonds au pied de la pente qui stockent bien l'eau et fournissent des meilleurs nutriments aux vignes. Près du Danube, les sols délavés constitués de sable et de gravier prédominant, créent les conditions idéales pour des plumes de pierre en filigrane et des jeux de plumes à fruité fin.





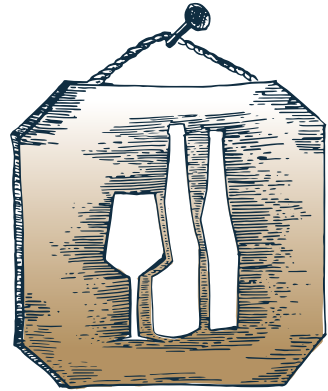
## CLIMAT

Climatiquement, la Wachau est située dans la zone frontalière de la viticulture. On peut atteindre la maturité souhaitée seulement par l'interaction des masses d'air chaudes pannoniennes, l'effet régulateur du Danube, l'exposition des vignobles et les sols pierreux légèrement chauds. C'est aussi la raison pour laquelle la Wachau se lit la plupart du temps plus tard que dans d'autres régions et souvent dans des nombreuses rondes. Il y a aussi des grandes différences de température entre le jour et la nuit, qui sont renforcées par l'influence fraîche du Waldviertel. Aussi difficile que cela puisse être de faire face aux conditions météorologiques, des vins de la Wachau se justifient par la partie de l'indépendance et de la profondeur aromatique.

## CAPACITÉ À MATURITÉ

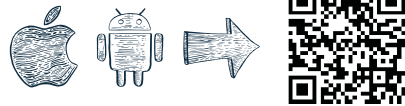
Les vins de la Wachau ont non seulement une incroyable capacité à mûrir - Au fil des années et des décennies, ils ont continuellement développé des nouvelles nuances et des saveurs sensorielles. Les notes initialement fruitées et exotiques se transforment petit à petit en une large palette d'arômes tertiaires - les notes minérales prennent de plus en plus d'importance. Il faut être surtout patient avec les Smaragd et il vaut souvent la peine de l'oublier pendant une décennie ou deux décennies (ou plus) dans la cave. Les Federspiel devraient être ouverts quelques années plus tôt, mais idéalement, ils devraient également mûrir pendant de nombreuses années sans perdre leur attrait. Les Steinfeder font plaisir pendant des deux premières années après leur mise en bouteille.





myWachau

Carte des noms du territoire, profils du sol,  
Heurige, restaurants.



[WWW.VINEA-WACHAU.AT](http://WWW.VINEA-WACHAU.AT)

IMPRESSUM: ÉDITEUR: Vinea Wachau Nobilis Districtus, Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau -  
office@vinea-wachau.at - www.vinea-wachau.at TEXT: Vinea Wachau, Andreas Essl FOTOGRAFIE: Monika  
Löf, Vinea Wachau PROFILES DU SOL: Walter Fitz MATERIAL DE CARTES: Monika Löf, Antoine Guerin,  
anderdonau.at GRAFIQUE & LAYOUT: anderdonau.at

# Faits de la Wachau

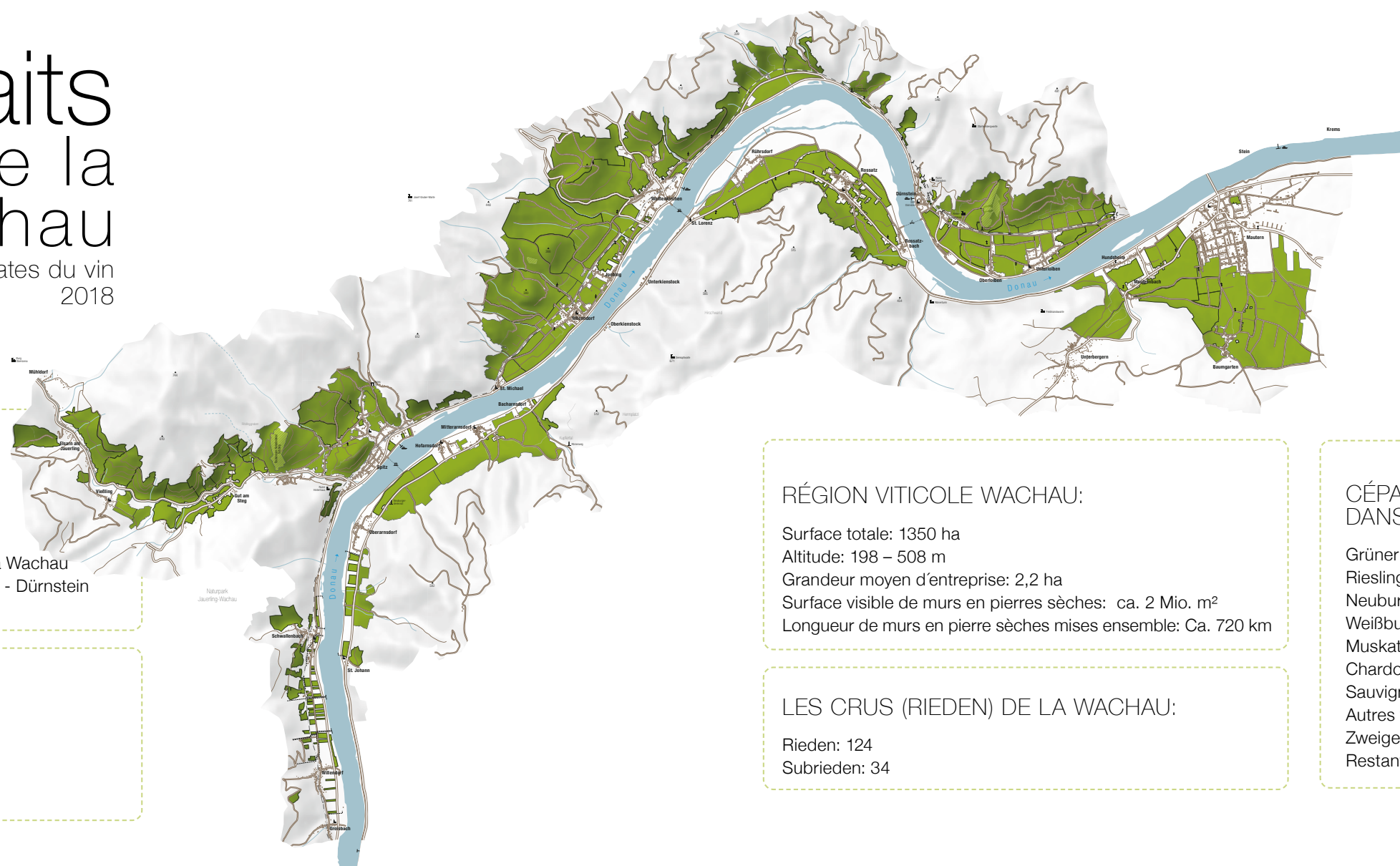
Les dates du vin  
2018



Le sceau de l'association Vinea Wachau  
montre Leuthold I. de Kuenring - Dürnstein  
(1243 - 1312).

VINEA WACHAU  
NOBILIS DISTRICTUS:

Nombre de membres: 217  
Fondation: 17. August 1983  
Président: Emmerich H. Knoll



## RÉGION VITICOLE WACHAU:

Surface totale: 1350 ha  
Altitude: 198 – 508 m  
Grandeur moyen d'entreprise: 2,2 ha  
Surface visible de murs en pierres sèches: ca. 2 Mio. m<sup>2</sup>  
Longueur de murs en pierre sèches mises ensemble: Ca. 720 km

## LES CRUS (RIEDEN) DE LA WACHAU:

Rieden: 124  
Subrieden: 34

## CÉPAGES DANS LA WACHAU:

Grüner Veltliner: 57%  
Riesling : 17%  
Neuburger: 3%  
Weißburgunder: 2%  
Muskateller: 2%  
Chardonnay: 1%  
Sauvignon blanc: 1%  
Autres variétés du vin blanc: 8%  
Zweigelt: 6%  
Restants variétés du vin rouge: 3%