

Outre-Rhin, changement climatique et crise sanitaire modifient le travail des vignerons du **pays de Bade**, tandis que le consommateur allemand s'intéresse davantage aux productions locales.

# Allemagne, l'évolution s'accélère

**E**n Allemagne, « une bonne récolte, en qualité et en quantité, arrive tous les sept ou huit ans », relate le naturaliste Georg Forster en 1790. Avec le réchauffement climatique, ce temps est révolu. Désormais, même les cépages que nos voisins qualifient de méridionaux mûrissent.

Werner Giener est chef de cave à la coopérative de Sasbach am Kaiserstuhl, la Sasbacher Winzerkeller, à une trentaine de kilomètres à l'est de Colmar. « En 1995, on vendangeait le cabernet-sauvignon au 1<sup>er</sup> octobre. Maintenant c'est à la mi-septembre, voire à la fin août... » Hagen H. Rüdlin, qui dirige Markgräfler Winzer, la puissante coopérative de 900 membres actifs sur 940 ha à Efringen-Kirchen, à dix kilo-

mètres au nord de Bâle, fait le même constat. « Ces dernières années, le sauvignon blanc et le cabernet-sauvignon ont gagné en importance. Ces deux variétés bénéficient clairement du changement climatique. »

**Avec 790 ha, le merlot est le cépage « méridional » le plus répandu en Allemagne**, suivi par le cabernet-sauvignon planté sur 449 ha. Plus sudiste encore, la syrah occupe une superficie modeste, soit 100 ha sur les 100 000 ha que totalise le vignoble allemand.

En 1999, Hans Ziereisen fut l'un des premiers à planter des pieds de syrah à Efringen-Kirchen. Il vend les vins de ce cépage de 22 à 105,60 € la bouteille, des cuvées haut de gamme de belle maturité dont la plus chère est



issue de ses vignes les plus vieilles plantées à 14 000 pieds par ha. Ce vigneron original, ancien menuisier, est devenu une référence en Allemagne avec son chasselas le plus cher du monde, à 135 € la bouteille. Il exporte 60 % de ses vins, un exploit dans ce pays. Avec sa famille, il exploite 20 ha et expérimente sans relâche : effeuillage à l'air comprimé, pose de planches au pied des ceps pour éviter de désherber...

À Ihringen, à une cinquantaine de kilomètres au nord de là, Markus Mlenik, l'œnologue du domaine du Dr Heger, appartient à la jeune génération de *winemakers* voyageurs, adeptes des nouvelles variétés résistantes ou non. « Le futur, c'est le viognier et la syrah, assure-t-il. En 2022, on commencera à vendre nos vins de syrah. » Ce domaine de 29 ha fut créé en 1935 par le Dr Max Heger, un médecin passionné de vins.

Encore plus au nord, à Bruchsal, Andreas Klumpp gère en biodynamie le domaine de 32 ha que ses parents, dans la banque et les affaires, ont fondé en 1990. Il produit 200 000 bouteilles par an. Il a planté 1,2 ha de cépages méridionaux : syrah, cabernet-sauvignon, cabernet franc et merlot. Il vend ses syrahs entre 29 et 42 €/col, des vins destinés aux connaisseurs.

**Tous testent également de nouvelles pratiques.** « On enlève les feuilles pour aérer les grappes, mais on en laisse pour leur donner de l'ombre et les protéger de la chaleur », indique Markus Mlenik. Certains choisissent des terrains moins ensoleillés ou à plus haute altitude. D'autres plantent des clones plus tardifs ou installent l'irrigation en prévision des sécheresses futures. Andreas Klumpp se prépare autrement à cette éventualité. Se-



**LA COOPÉRATIVE DE SASBACH** a lancé une tasting box d'échantillons de six vins, pour pallier la baisse de vente directe due à la crise sanitaire.



**ANDREAS KLUMPP**, ici dans son chai, produit quelque 200 000 cols par an de vins biodynamiques.