



Crédit photo : Benjamin Pfitscher

À LA DÉCOUVERTE DES VINS DU HAUT-ADIGE, UN UNIVERS UNIQUE ET ORIGINAL

Par Alessandra Piubello

Deux jours d'immersion totale dans les hauteurs du Haut-Adige, sous l'égide du Haut-Adige Wine Summit, qui en est à sa cinquième édition, grâce à l'organisation du Consorzio Vini Alto Adige. Cette année s'ajoute également la célébration des 50 ans de la DOC Haut-Adige, introduite en 1975.

Le Haut-Adige, au nord de l'Italie, dans un environnement caractérisé par les montagnes, est une mosaïque complexe faite de situations uniques et originales, y compris d'un point de vue culturel. La région est en effet un carrefour d'échanges et un lieu de rencontre entre trois cultures (allemande, italienne et ladine).

Avec ses 5 850 hectares de vignobles, le Haut-Adige représente environ 1 % de la superficie viticole de la péninsule italienne. Malgré sa petite taille, c'est l'une des régions italiennes les plus connues pour ses vins. Les quelque 326 caves du Haut-Adige produisent environ 40 millions de bouteilles, dont 95 % sont classées DOC. Les cépages les plus répandus sont les cépages à baies blanches, qui couvrent 65 % de la superficie cultivée (entre cépages autochtones et allochtones), tandis que parmi les rouges, outre les deux cépages autochtones Schiava et Lagrein, presque toutes les variétés les plus connues sont cultivées de manière systématique depuis plus d'un siècle et le Pinot noir a certainement trouvé ici un berceau privilégié. Aujourd'hui, le Haut-Adige est une région à forte vocation pour les vins blancs, avec une production presque double de celle du vin rouge (35 %). Il est donc surprenant qu'il y a 50 ans, c'était l'inverse.

La grande variété des sols, des altitudes et des expositions permet de cultiver les cépages dans les zones les plus adaptées, afin qu'ils puissent s'exprimer au plus haut niveau de qualité. Les sols du Haut-Adige sont un véritable puzzle, composé de porphyres d'origine volcanique ancienne, de schistes et de roches métamorphiques de quartz et de mica, de calcaire dolomitique, de sables et de graviers de nature morainique ou alluviale. C'est précisément la complexité du territoire qui a poussé le Consortium à mettre en place un zonage plus précis, identifiant 86 unités géographiques supplémentaires, officialisées avec la récolte 2024. « Ce fut un travail long et complexe, déclare Andreas Kofler, président du Consortium des vins du

Haut-Adige, mais désormais chaque bouteille peut raconter avec une transparence maximale son origine, jusqu'au vignoble d'origine. C'est une étape décisive pour la traçabilité et pour exprimer, dans toute son authenticité, l'extraordinaire diversité de notre région ».

Le Haut-Adige viticole, tel que nous le connaissons, est le fruit d'une récente révolution qualitative, survenue à la fin des années 70 et au début des années 80, alors que le monde du vin était en pleine mutation partout dans le monde et que les viticulteurs du Haut-Adige avaient du mal à suivre le rythme, liés à une production axée sur la quantité et les cépages autochtones (le Schiava représentait 80 % du vignoble). Ce fut un tournant difficile, marqué par la recherche de la qualité et des cépages internationaux, qui relanceront ensuite la production locale. Aujourd'hui, on trouve à la tête des entreprises familiales de jeunes œnologues et même les caves coopératives (qui représentent 70 % de la production et constituent un fleuron de la région) ont entamé un important changement générationnel.

La dégustation

Le Haut-Adige est un exemple vertueux d'un territoire qui, en quelques décennies, a su se renouveler et s'engager sans hésitation sur la voie de l'excellence, comme l'ont largement démontré les dégustations. 365 vins provenant de 98 domaines ont été proposés lors du Wine Summit.

Nos lecteurs savent désormais que notre philosophie consiste à nous concentrer uniquement sur les domaines qui travaillent selon les principes de l'agriculture biologique, mais aussi biodynamique. Dans le Haut-Adige, la superficie consacrée à la viticulture biologique est de 10 %. Nous nous sommes concentrés sur les vins blancs, désormais reconnus au niveau international : des vins de montagne, caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, mais aussi par leur profondeur, leur élégance et leur saveur. Des éléments qui en font des compagnons idéaux pour la table et la convivialité, mais aussi parfaits pour l'apéritif.

Nous avons sélectionné cinq vins représentatifs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique. Une tâche très, très difficile, compte tenu du niveau de qualité élevé des vins proposés à la dégustation.

Cave Terlano Terlaner I Primo Grande Cuvée Haut-Adige Terlano Doc 2022

La composition de la cuvée 2022 est de 62 % de Pinot Blanc, 35 % de Chardonnay et 3 % de Sauvignon. Elle est la quintessence des meilleurs vignobles de la région de Terlano.

Parfois, face à un grand vin, il suffit de l'écouter, car on entre immédiatement en empathie avec lui et notre être le reconnaît immédiatement, au-delà de tout ce qui peut être décrit. Son style se caractérise par sa finesse et son élégance, portées à leur apogée.

L'histoire de la cave remonte à 1893. Elle voit le jour dans un lieu propice : de vieilles vignes qui plongent leurs racines dans des sols riches en quartz et en silice, des vignobles à faible rendement situés à différentes altitudes entre 250 et 900 mètres. C'est à Sebastian Stocker, figure légendaire (il a commencé à collaborer avec Terlano dans les années 50 et a continué jusqu'aux années 90) et grand visionnaire, que nous devons l'idée que les vins blancs de cette région pouvaient bien évoluer avec le temps.

Rudi Kofler, l'œnologue actuel, rejoint l'entreprise en 1999 et, en 2011, il produit le premier millésime de ce vin exemplaire, élaboré uniquement lors des meilleures années. Une partie des vignobles est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique, d'autres selon les principes de la lutte intégrée (SQNPI).

Brunnenhof Alto Adige Doc Chardonnay Mühlanger 2023

Issu d'un hectare du vignoble Mühlanger, ce chardonnay s'exprime sur des notes fruitées, herbacées et légèrement épicées. La bouche est juteuse et fluide, vive et énergique, à tel point qu'il aura encore beaucoup à raconter au fil des ans. Il invite au partage.

Kurt Rottensteiner, désormais secondé par son fils Johann, fonde l'entreprise en 1999, puis obtient la certification biologique. La propriété compte sept hectares de vignes sur des sols principalement sableux et argileux.

Castel Juval Unterortl Haut-Adige Unterortl Val Venosta Doc 2024

Un riesling de montagne, d'ailleurs nous sommes dans la Val Venosta, avec des vignobles qui atteignent 850 mètres d'altitude avec des pentes importantes. Le bouquet aromatique évoque des notes d'agrumes et d'aubépine, tandis que la bouche, savoureuse et tendue, invite à la dégustation. Nous l'apprécierons encore plus dans les années à venir, lorsque son profil deviendra plus complexe, mais non moins frais et vif.

Le domaine, propriété de Reinhold Messner, a été fondé en 1992 avec la collaboration de Martin Aurich, qui y est resté jusqu'en 2024, année où il a pris sa retraite. Aujourd'hui, ce sont les jeunes Christine et Raphael Burki qui poursuivent l'exploitation de ce lieu magique, composé de près de 5 hectares de vignes, certifiées biologiques.

Manincor Alto Adige Doc Sauvignon Lieben Aich 2023

C'est un sauvignon aux arômes délicats, pas du tout effrontés comme nous en avons souvent l'habitude, mais néanmoins polyphoniques. Le goût mise sur l'élégance et la finesse, sans pour autant négliger une vivacité fraîche et savoureuse qui incite à prendre une autre gorgée.

En 1991, le comte Micheal Goëss-Enzenberg décide de s'installer avec sa famille dans la résidence historique de Manincor, au milieu des vignobles. Depuis 2006, le comte et son œnologue de confiance Helmut Zozin convertissent l'exploitation selon les principes de la biodynamie. Sur les 50 hectares de l'exploitation, une partie se trouve autour de la cave à Caldaro, les autres à Terlano.

Cantina Tramin Alto Adige Doc Gewürztraminer Nussbaumer 2023

Au fil du temps, l'œnologue Willi Stürz a su rendre plus léger ce grand classique de l'œnologie du Haut-Adige. Si les arômes sont restés ceux typiques du gewürztraminer, entre la rose, le safran et les épices douces, c'est en bouche qu'il révèle une verve inattendue. L'équilibre entre la sapidité et une acidité vive qui allège la bouche est intrigant.

C'est en 1898 que le curé de Termeno, Christian Schrott, décida de créer une coopérative capable de regrouper les nombreux viticulteurs de la région. Aujourd'hui, elle compte 170 membres cultivateurs qui gèrent 270 hectares de vignobles.

Les vignobles sont en partie certifiés biologiques, en partie certifiés biodynamiques et en partie certifiés lutte intégrée (SQNPI).