

**Domaine Fred Loimer,
Langenlois, Kamptal**

Des vins sortis de la boîte noire

club les
domaines



Pour devenir ce qu'il est, un top vigneron autrichien, il fallait avoir le goût du risque, voire un certain sens de la provocation et les tripes nécessaires. Fred Loimer possède ces qualités. A Langenlois dans le Kamptal (Basse Autriche), son Grüner Veltliner et surtout son Riesling font fureur.

.....
Texte: Rudolf Knoll



Technologie moderne et précision formelle: Fred Loimer (au centre) pratique une viticulture ne craignant ni l'extension ni la soif d'innovation.

« Au départ je voulais juste gérer un petit domaine viticole, et bien vendre » se souvient Fred Loimer. Cette envie date de 1988, lorsque, à l'âge de 24 ans, le jeune Fred reprit le domaine de huit hectares de son père, qui commercialisait la plus grande partie de sa récolte en bouteilles de 2 litres («Doppler»). Mais les premières années, la nature en a fait voir de toutes les couleurs au fils Loimer, qui était même à deux doigts de jeter l'éponge. Un stage pratique chez l'Allemand Walter Schug en Californie avait néanmoins définitivement réfilé le virus du vin à ce diplômé de l'école viticole de Klosterneuburg, qui avant cela, ne savait pas très bien qu'elle voie professionnelle emprunter. Il eut également la chance de pouvoir compter sur les recommandations d'un voisin célèbre. «Willi Bründlmayer a exercé une énorme influence sur moi», se souvient Fred Loimer. Cela fait longtemps que les deux amis ne sont plus des voisins immédiats. En 1999 Fred Loimer quitta le centre de Langenlois pour acquérir en périphérie, une grande cave voûtée enterrée profondément sous terre, datant du 19^e siècle. Un an plus tard, Fred Loimer risqua la provocation en faisant construire un bâtiment neuf en surface: du béton brut et sans fioritures à l'intérieur, avec une surface

vitrée importante, et à l'extérieur que du noir. Cette «boîte noire» en plein milieu des vignes, près d'anciennes maisons vigneronnes, a pu choquer les esprits. Aujourd'hui, Fred Loimer en sourit: «Avec le temps, cette construction a été acceptée comme objet architectural hors norme». Le jeune homme ne s'est pas contenté de choquer, il a également pris le risque de s'agrandir. «Ces dernières années, il y a eu une très forte croissance», admet-il. Le joli petit domaine avec son rythme tranquille, c'est déjà de l'histoire ancienne. Avec ses 65 hectares propres et la récolte de 30 hectares supplémentaires achetée auprès de vigneron contractuels, Fred Loimer est aujourd'hui l'un des tout grands producteurs indépendants du monde viticole autrichien.

L'aventure biodynamique

Il n'a jamais baissé les bras. Il y a quelques années, des problèmes sanitaires récurrents sur les plantes l'ont incité à cultiver ses propres vignes en biodynamie, ce qui n'est pas allé sans mal au départ, même s'il est désormais satisfait de l'évolution de son vignoble. «Nous avons choisi une orientation totalement nouvelle. Je suis redevenu un agriculteur et un paysan.» Il fait en sorte de disposer d'une grande diversité florale dans les vignes, il élève des moutons et des chevaux ce qui

lui permet d'enrichir son compost, et de pratiquer le labour à cheval. Pour quel effet sur le produit final? Fred Loimer sourit: «Je m'imagine pouvoir proposer des vins avec plus de caractère. Ils sont plus harmonieux.» Une autre étape osée a été la construction d'une nouvelle cave en 2009, dans le style qui avait déjà fait ses preuves au domaine, avec un revêtement noir. Une grande partie du caveau est enterré en profondeur et relié à l'ancienne cave voûtée souterraine, qui sert encore mais qui avait vite montré ses limites, vu la croissance exponentielle du domaine. «Cela me permet de travailler en douceur, par gravité», explique Fred Loimer.

Malgré la taille du vignoble, les vendanges restent manuelles, les raisins transportés dans des caissettes d'une contenance de 20 kilos sont triés sur un tapis, avant d'être encuvés. Fred Loimer préfère la fermentation spontanée, renonce aux techniques d'amélioration du vin, et pour l'élevage il mise essentiellement sur des fûts d'occasion de grande capacité, en plus de la cuve inox. La barrique n'est utilisée plus que pour les rouges et le Chardonnay du domaine Schellmann de l'aire de Thermenregion, qu'il a repris il y a quelques années avec plusieurs partenaires. Sur ses parcelles dans la région Kamptal, il bénéficie de nombreuses vieilles vignes, au rendement déjà

club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui compte déjà 15 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois bouteilles différentes sélectionnées auprès de vignerons hors du commun, produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et les vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen, Tél. 0800 366 246 37, www.clublesdomaines.com

Un style classique contemporain: cette architecture veut créer un contraste avec les caves voûtées souterraines.

naturellement réduit. Le volume s'élève à tout juste 30 hectolitres à l'hectare. Il est légèrement supérieur pour ses marques «Lois» (Grüner Veltliner), «Lenz» (Riesling) et «Fred» (Zweigelt), produits à partir de raisins achetés à des vignerons contractualisés. Un volume effectivement nécessaire, quand on sait que rien que la cuvée «Lois» représente 150 000 bouteilles par an. La clientèle exigeante

apprécie les crus de sélection parcellaire complexes et vigoureux à base de Grüner Veltliner et de Riesling, figurant parmi ce qui se fait de mieux en Autriche. Fred Loimer a fait inscrire auprès du syndicat des domaines viticoles de tradition autrichiens les crus Käferberg et Spiegel en «premier cru» pour le Veltliner. Pour le Riesling, il s'agit des crus Steinmassl et Seeberg. Entre la marque Loimer et

les premiers crus, l'on trouve les seconds vins Kamptal et Terrassen (en Grüner Veltliner et Riesling). «J'aime la prise de risque, quand ça profite à la qualité», dit ce producteur de 47 ans. Un sentiment qui n'est pas partagé par tout le monde. «Un stagiaire allemand est reparti avant le terme, parce qu'il ne comprenait pas où je voulais en venir», raconte Fred Loimer en souriant.



Les vins du paquet découverte

2010 Riesling Terrassen Kamptal DAC

Voilà une cuvée ferme, juteuse, énormément épicée assemblée à partir de diverses parcelles du domaine. Les vins plutôt légers (12 degrés d'alcool) ont été élevés séparément en cuve inox avant d'être assemblés au mois d'avril.

Cépage
100% Riesling

Apogée
2012 à 2015

Accord
Plats légers d'été, salades raffinées, poulet aux épices relevées, ou à boire en solo, tout simplement.



2008 Grüner Veltliner Spiegel Kamptal DAC Reserve

Un bon Veltliner dispose d'un énorme potentiel de garde. Le 2008, au nez caractéristique de poivre blanc est très complexe, encore vigoureux. Fermentation spontanée, élevage en fût de grande capacité, en bouteille en août 2009 seulement.

Cépage
100% Grüner Veltliner

Apogée
2011 à 2016

Accord
Pâtes, poisson avec sauce crémeuse, fromage épicé et spécialités autrichiennes, frites, comme l'escalope viennoise, le poulet frit à la viennoise.



2008 Pinot Noir Langenloiser Terrassen

Un pinot raffiné, vraiment typique, issu de trois parcelles différentes, possédant un tanin tendre, vinifié sur lies et élevés en foudres de 5000 à 1250 litres. Mise en bouteille en mai 2010.

Cépage
100% Pinot Noir

Apogée
2011 à 2016

Accord
Agneau, selle de chevreuil, tripes, pâtes, poisson rôti en croûte d'olive.

