

# club les domaines

**Paul Achs, Burgenland**

## Coup de pouce californien

Il y a presque 25 ans, un apprentissage en Californie a incité un jeune homme de Gols à se consacrer à la viticulture. Aujourd'hui, Paul Achs, ambassadeur de la biodynamie, fait partie des plus grands vignerons d'Autriche.

**Texte: Rudolf Knoll**

**E**n 1974, Paul Achs avait tout juste six ans lorsqu'il a «plongé» pour la première fois dans le monde du vin. L'expérience a été douloureuse et ses conséquences permanentes. Il s'est, en effet, fait happer une jambe dans l'égrappoir. Depuis, il porte une prothèse à partir du genou qui le handicape à peine («je peux même skier»). Son tragique

accident de jeunesse ne l'a toutefois pas dégoûté du raisin. Il est devenu un vigneron aussi enthousiaste que confirmé, ce qui n'était pourtant pas si prévisible. Sa ville natale, Gols, était encore insignifiante dans les années 1980. Quelques producteurs y élevaient des vins liquoreux décents. Certains ont été pris dans la tourmente déclenchée par le scandale

des vins frelatés au glycol en 1985. Mais c'est aussi à cette époque que le mot d'ordre «la prochaine sera la bonne» est apparu, auquel le père de Paul a adhéré. Il ne voulait pas voir l'entreprise, fondée en 1684, périr. L'homme de 74 ans s'y emploie aujourd'hui encore: lors de notre visite, une journée d'août caniculaire, il s'occupait de la vendange en vert...



Paul a commencé par suivre une formation classique de viticulteur et de caviste à Klosterneuburg. Mais il a ensuite eu l'opportunité de réaliser un apprentissage en Californie dans une petite filiale de Kendall-Jackson. «J'ai pu y accumuler pas mal d'expérience, c'était un réel plaisir et ça m'a donné envie de reprendre l'entreprise». De retour chez lui, le jeune vigneron a su convaincre son père, qui s'était fait un nom dans le vin rouge (même si les médias autrichiens jugeaient que le Blaufränkisch et consorts n'avaient rien à faire à l'est du lac de Neusiedl), de procéder à quelques changements. En 1990, Paul reprend la direction du domaine. Il a alors intro-

duit une limitation drastique des rendements, a ordonné que le raisin soit transporté dans de petites caissettes lors de la vendange et a commencé à renoncer à la filtration. Il va sans dire qu'il élève également ses plus grands vins en barriques de chêne.

Ses premiers succès lors de concours régionaux l'ont conforté dans ses choix. Il a commencé à expérimenter, et ce, aussi dans les vignes. Aujourd'hui, ses 24 hectares sont divisés en 30 parcelles, qui accueillent parfois jusqu'à trois cépages pour respecter la composition des sols et le microclimat de chaque parcelle. Autant dire qu'il a fallu agrandir la cave familiale.

#### **Pas de stress...**

Le domaine est typique du Burgenland. En arrivant devant la petite maison, la pancarte «Coaching und Mentaltraining» donne l'impression de s'être trompé d'adresse. Nous finissons par sonner. Paul Achs nous ouvre et nous explique: «Ma femme Elfi a un cabinet où elle donne des cours de relaxation et d'hygiène de vie, qu'il m'arrive de suivre». Il nous guide à travers différents bâtiments. Nous montons et descendons dans une succession de caves, d'époques différentes. «Dès que nous avons besoin de place, nous en creusons une nouvelle», explique Paul Achs en souriant. En 2007, le domaine a fait l'acquisition des maisons voisines et d'une nouvelle «salle de jeu». Il n'a jamais été question de déménager malgré quelques improvisations. «Je prends du plaisir à travailler dans des caves traditionnelles.» C'est pour cette raison qu'est encore accroché un panneau de 80 ans, souvenir du grand-père Paul, quatrième du nom: «Le vin est du soleil en bouteille.» Le bois joue un rôle clé dans ces souterrains. À côté des gros fûts anciens et des barriques neuves sont posés de petits récipients vieux de dix ans qui servent à la maturation.

Le domaine n'a pas de secrets. Les raisins sont égrappés. Les vins rouges subissent une fermentation spontanée. Une fois la fermentation terminée, le vin patiente un peu pour obtenir des tanins doux. Le jus passe au pressoir et est mis à décanter, avant d'être élevé sur lies fines dans des fûts en bois où se déroule la fermentation malolactique, ce qui donne du caractère et de la puissance aux rouges. Toutefois, les vins blancs, comme le

Chardonnay, le Sauvignon Blanc et l'assemblage Pannobile issu de céps vieux de 60 ans, ne sont pas en reste.

#### **L'union fait la force**

Paul Achs entretient de bonnes relations avec ses pairs. Il a demandé les conseils du «doyen» Ernst Triebaumer de Rust pour travailler le Blaufränkisch, ce qui a contribué à son ascension dans le monde viticole autrichien. Achs fait partie de l'association Renommée Weingüter Burgenland (RWB) et de la communauté de Pannobile de Gols, spécialisée dans les cuvées puissantes de rouge comme de blanc. Mais ce n'est pas tout: durant l'automne difficile de 2005, Paul Achs s'est rendu compte qu'il devait changer sa façon de faire et qu'il devait

**«La biodynamie amène davantage de vitalité. Elle nous aide aussi à limiter le taux d'alcool des vins.»**

Paul Achs Vigneron





emprunter de nouvelles (ou d'anciennes) voies. C'est ainsi qu'il s'est converti à la biodynamie l'année suivante. Plusieurs autres vigneronns renommés, comme Kurt Feiler, Gernot Heinrich, Fred Loimer, Fritz Wieninger et Franz Weninger, lui ont emboîté le pas. Aujourd'hui, avec d'autres producteurs, ils forment le groupe «respekt» qui a pour devise «le simple bio est trop simple». Paul Achs a multiplié les expériences en prenant cette nouvelle orientation. Le fumier de vache sert d'unique engrais. Certaines variétés de trèfle poussent entre les rangs de vignes et garantissent un taux d'humidité au sol stable même après une longue période de sécheresse. «La biodynamie apporte davantage de vitalité. Elle nous aide aussi à limiter le taux d'alcool des vins.»

Ses quatre fils (millésimes 2003, 2005, 2007 et 2010) grandissent dans un environnement agréable et sain. Paul Achs n'est pas déçu de les voir s'intéresser davantage au football qu'à la viticulture, l'heure n'est pas encore venue pour lui de transmettre le flambeau. Il a toutefois dû rompre avec une tradition: «Aucun d'entre eux n'a été prénommé Paul.»



## club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 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 flacons différents, sélectionnés auprès de vigneronns hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

### Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen  
Infoline 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

	Blaufränkisch Ungerberg 2011	Pannobile 2011	Zweigelt 2012
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Mûres délicates, légère note de bourgeon de sapin; tempérament fougueux et chaleureux en bouche; joue des muscles et offre une finale persistante.	Parfum de myrtilles, de mûres et de fines herbes; encore dur, complexe, épices prononcées, tanins mûrs, laisse exprimer des arômes intenses.	Délicat nez de baies des bois et de fines herbes; épices vives dans une bouche déjà ouverte et ronde, tanins doux et agréables.
	<b>Cépage</b> 100% Blaufränkisch	<b>Cépage</b> Saint-Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch	<b>Cépage</b> 100% Zweigelt
	<b>Apogée</b> 2014 à 2020	<b>Apogée</b> 2014 à 2020	<b>Apogée</b> 2014 à 2018
	<b>Mariage</b> Gibier, rôti de bœuf, canard, plats de lentilles et spécialités traditionnelles à base d'abats.	<b>Mariage</b> Gibier, viandes rouges, steaks et viandes mijotées à l'image de la goulash.	<b>Mariage</b> Consommé de tomate, pâtes accompagnées de sauce à la viande, poisson à l'unilatérale, rôti de lapin.