

A man with short grey hair and glasses, wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt, is holding a wine glass filled with red wine. He is looking towards the camera with a slight smile. The background is a warm, dimly lit wine cellar with stone walls and arches.

LD
CLUB LES
DOMAINES

Stiftsweingut Klosterneuburg

Entre tradition et innovation



Photo: Anna Rauchenberger

Stiftsweingut Klosterneuburg

Directeur de cet imposant domaine de 108 hectares, Wolfgang Hamm travaille avec son œnologue Günther Gottfried depuis 2014. Ayant exercé dans de grandes maisons autrichiennes de vins effervescents, ce dernier a élevé les mousseux à base de Chardonnay et de Grüner Veltliner vers des hautes sphères. Il relève aussi haut la main le défi de vinifier des raisins d'une grande variété, issus de régions disséminées de Krems à Vienne, en passant par la Thermenregion. Premier domaine neutre en carbone, non seulement en Autriche, mais aussi en Europe, le Stiftsweingut Klosterneuburg valorise la chaleur produite lors de la fermentation, utilise des panneaux photovoltaïques, fait vieillir le vin dans du bois local et invite chèvres et poules dans la vigne.



Cet imposant domaine situé au bord du Danube à deux pas de Vienne a été fondé en 1114. L'impressionnant Stiftsweingut Klosterneuburg, le plus vieux domaine viticole d'Autriche, possède des vignes dans trois régions.

Text: Rudolf Knoll

Bienvenue dans un monde souterrain, un monde de délices. Là, au milieu de la ville viticole de Klosterneuburg, plus exactement en dessous de l'imposante abbaye, nous empruntons des dizaines de marches et descendons de cinq étages, soit à 36 mètres sous terre, en passant devant des rangées soignées de fûts, petits et grands, et de cuves étincelantes. Comme depuis des siècles, des vins uniques mûrissent ici sous l'œil attentif de Günther Gottfried, le maître de chai originaire du Burgenland. La fraîcheur de cette cave profonde offre des conditions idéales. Ces dernières décennies, l'aménagement a quelque peu changé. «On retrouve tous les éléments techniques modernes nécessaires à la production de grands vins», explique Wolfgang Hamm, né dans le Weinviertel, qui dirige le domaine de 108 hectares depuis 15 ans.

Il s'en remet en cave à son œnologue Gottfried depuis 2014. Ce dernier mise sur une fermentation lente à froid des vins blancs pour favoriser l'expression aromatique typique du cépage. Après une macération prolongée, les vins rouges subissent une fermentation à une température un peu plus élevée afin d'obtenir une robe et une structure tannique optimales. Au terme de la vinification, les interventions se limitent au strict minimum. «Nous tenons à préserver le caractère de chaque cépage, de chaque millésime et de chaque parcelle», indique M. Hamm. Il suffit ensuite de laisser le vin mûrir le temps nécessaire avant

de le mettre en bouteille. Selon le maître des lieux, l'environnement joue un rôle clé: «On ressent le calme et la puissance de cet endroit, qui confère aux vins profondeur et harmonie.» Et on peut se servir de la gravité pour éviter de recourir à des pompes.

Une cave remplie de trésors

Dans ses entrailles, la cave de la vinothèque abrite plusieurs milliers de bouteilles, dont certaines datant de 1956. L'étonnante stabilité de ces crus surprend les amateurs de vins anciens lors de rares dégustations en petit comité. Les vins sont néanmoins goûtés à intervalles réguliers pour écarter d'éventuels problèmes. M. Hamm explique l'absence de bouteilles plus anciennes par l'après-guerre. Les Russes sont arrivés à Klosterneuburg en 1945 et y sont restés jusqu'en 1955. Ils ont ainsi eu tout le loisir de découvrir les trésors cachés dans la cave de l'abbaye...

Les conditions requises pour l'élaboration de beaux vins cohérents sont déjà définies en vigne. Les vignobles étant disséminés dans différentes régions, la logistique a d'abord dû être étudiée avec soin. Sur la commune de Klosterneuburg se trouvent 23 ha de Grüner Veltliner, de Riesling et de Sauvignon Blanc. Sur le papier, ils sont rattachés à la région viticole de Wagram, située au nord du Danube près de Krems, à 40 km environ à vol d'oiseau. Après de multiples réorganisations et changements de noms des zones de culture à proximité du Danube

Les vins de l'offre

Mathäi Grosse Reserve brut 2022 à 2026

Ce Chardonnay monocépage est marqué par les sols de calcaire érodé du Nussberg à Vienne. Frais et onctueux, il exprime son terroir clair et minéral.

Mariage: sur la cuisine viennoise classique, mais aussi des plats pimentés.

Weissburgunder Ried Kahlenberg 2021 2022 à 2026

Les jeunes sols alluviaux du 19e arrondissement de Vienne confèrent à ce Pinot Blanc structure et élégance. Doux, marqué par les fruits jaunes et des notes florales. Persistant.

Mariage: sur des plats délicats de poisson, viande blanche aussi, comme de la blanquette de veau ou du filet de lapin.

Monasterium Cuvée rot 2020 2022 à 2028

Cuvée juteuse et corsée composée de Saint-Laurent, de Zweigelt, de Cabernet Sauvignon et Merlot, issue d'une parcelle de Trattendorf. Jeune, avec des tanins cohérents et un beau potentiel de mûrissement.

Mariage: sur de la goulache, du rôti de bœuf ou du blunzn, mais aussi du rôti de gibier avec des légumes sautés et des champignons de forêt.

ces dernières décennies, Klosterneuburg a hérité de Wagram comme «région faitière». Mais la clientèle ne risque pas de s'y tromper: «Klosterneuburg» est écrit en gros sur des étiquettes redessinées (blanches pour les vins de village, noires pour les vins de terroir).

Sur le territoire de Vienne, 25 ha de vigne (dont les excellentes parcelles de Nussberg) sont dédiés aux cépages bourguignons (Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir), ainsi qu'au Traminer, au Riesling, au Muscat et au Grüner Veltliner. Cette diversité offre beaucoup de liberté pour créer la spécialité viennoise très prisée, le Gemischter Satz. Une petite majorité des vignes de l'abbaye se situe dans la Thermenregion à une cinquantaine de kilomètres au sud de Vienne à vol d'oiseau.

Les vignobles de Gumpoldskirchen accueillent du Zierfandler et du Rotgipfler, réunis dans une cuvée traditionnelle. À Tattendorf poussent les cépages rouges du Stiftsweingut, à savoir du Blaufränkisch, du Zweigelt, du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc, du Merlot et, évidemment, du Saint-Laurent, très apprécié. Vers 1860, le domaine s'est efforcé d'acclimater ce cépage originaire de France. Sur les 621 ha qu'en compte l'Autriche à l'heure actuelle, le Tattendorfer Riede Stiftsbreite, grand de 42 ha, constitue le plus vaste vignoble de Saint-Laurent au monde.

Deux cépages, à savoir le Chardonnay et le Grüner Veltliner, ont inspiré la création de vins effervescents. La Mathäi Reserve et la Mathäi Grosse Reserve élaborées selon la méthode classique avec un long élevage sur lies se sont distinguées lors de plusieurs concours, rendant ainsi hommage à leur parrain: Christoph II Mathäi, un contemporain de Dom Pérignon et pré-

vôt à l'abbaye de 1686 à 1706, a grandement contribué au développement de la viticulture. Le mousseux à base de Grüner Veltliner rivalise néanmoins avec elles. On doit la réussite de ce mousseux à la «formation préalable» du maître de chai Günther Gottfried. Après ses études à l'école de viticulture de Klosterneuburg, il a exercé auprès des célèbres maisons de vins effervescents Szizeti et Schlumberger. L'œnologue a prouvé aussi son doigté au travers du vin naturel «Uvae solae» à base de Gewürztraminer qui, au terme de son élevage en barrique et contrairement à de nombreux vins orange, affiche de la jutosité, une belle structure et des tanins agréables.

«Le calme et la puissance de cet endroit confèrent à nos vins profondeur et harmonie.»

Mais on n'a rien sans rien. Les vins tirent leur qualité du soin apporté aux vignes. Il ne suffit

pas de mettre la main sur de grands terroirs et d'y cultiver des cépages adaptés, explique M. Hamm. Il sème différentes plantes entre les rangs pour favoriser la diversité des espèces végétales, mais aussi animales. Il utilise son propre composte en guise d'engrais. Cela fait d'ailleurs plusieurs années qu'il a abandonné insecticides et herbicides. D'autres «collaborateurs» ont pris le relais en vigne: des chèvres et des poules se chargent de travailler le sol et d'entretenir les ceps à leur façon. La chaleur générée par la fermentation constitue, quant à elle, une source de biomasse qui permet de chauffer les bâtiments et de réinjecter de l'électricité dans le réseau. Les fûts sont fabriqués dans du bois issu des forêts locales. Une installation photovoltaïque produit également de l'électricité verte. Grâce à toutes ces mesures, le domaine est neutre en carbone depuis 2009 déjà, une première en Autriche, mais aussi en Europe.



Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club les Domaines. Nous, les rédacteurs de VINUM, sommes toujours sur les routes. Nous partons à la découverte de régions et de domaines viticoles, où nous dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs pour vous préparer six fois par an un coffret de trois grands vins que vous, en tant que membre du club, recevrez directement chez vous. Nous rédigeons aussi pour vous des articles sur les pays visités et leurs habitants et vous dévoilons les meilleurs bons plans. Vous aurez ainsi tout le loisir d'organiser votre prochain voyage un verre de vin à la main ou de vous laisser transporter par la pensée avec délectation dans les plus belles régions viticoles à travers le monde. Vous en avez l'eau à la bouche? Alors, laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs domaines au monde et commandez un coffret découverte à l'adresse suivante: www.clublesdomaines.com

Bon plan

Charcuterie Dormayer, Langenzersdorf
www.dormayer.at

La chance vous sourit: si vous traversez le Danube de Klosterneuburg vers Langenzersdorf à proximité immédiate de Vienne, de nouveaux délices s'offriront à vous. La charcuterie de Franz senior et Markus junior doit ses lettres de noblesse à son assortiment de viande et de charcuterie quasi légendaire. Markus est champion de saucisse blanche, Franz a été plusieurs fois champion du monde du boudin noir.

Plus de bons plans dans l'offre du club.



Le Nussberg offre une vue incomparable sur la métropole de Vienne.