



CLUB LES
DOMAINES

Fürstlich Castell'sche Domäne, Castell, Allemagne

La patrie du Silvaner



Fürstlich Castell'sche Domäne

Le Fürstlich Castell'sche Domäne est l'un des rares domaines à pouvoir se targuer d'avoir une histoire aussi longue et riche. L'histoire de la famille peut être retracée jusqu'en 1057. Son activité de production de vins remonte déjà à près de 800 ans. Elle possède, en outre, la plus ancienne banque de Bavière, la Fürstlich Castell'sche Bank, et exploite des forêts et des champs. Âgé de 58 ans, le Prince Ferdinand Fürst zu Castell-Castell, représentant de la 26^e génération de la famille princière, est responsable du domaine. Ses vignes marquées par le Keuper gypseux s'étendent sur les collines du Steigerwald autour de l'un des villages viticoles les plus anciens d'Allemagne, qui porte le même nom que la famille et le domaine: Castell.

Photos: Vg. Hardy Müller



À une quarantaine de minutes de la ville universitaire de Wurtzbourg se trouve le Fürstlich Castell'sche Domäne à Castell au pied du Castellberg. C'est ici que les premiers ceps de Silvaner d'Allemagne ont été plantés en 1659 comme l'attestent les archives.

Texte: Nicole Harreisser

En Allemagne, le Silvaner est un cépage que l'on associe en général au nom de Castell. Car c'est là qu'ont été plantés les premiers pieds, mais aussi car le Silvaner trouve dans les sols de Keuper gypseux d'excellentes conditions de culture et donne de magnifiques vins. Aucun autre domaine ne possède une si longue expérience en matière de Silvaner que le Fürstlich Castell'sche Domäne. Ce n'est pas un vain mot: Castell, c'est nous et nous aimons le Silvaner. La longue relation commune entre le domaine et le Silvaner a permis à des techniques de vinification traditionnelles de voir le jour, des techniques qui ne cessent d'être mises à l'épreuve, remises en question et améliorées avec clairvoyance. Le propriétaire, le prince Ferdinand Fürst zu Castell-Castell, représente la 26^e génération à la tête du domaine. Avec le directeur du domaine Peter Geil, à qui l'on doit les vins de la maison depuis de nombreuses années, le maître de chai, Christian Frieß, et le directeur d'exploitation, Peter Hemberger, il veille sur le précieux héritage de sa famille.

Attachement au terroir

Les sept vignobles du domaine s'étendent dans le paisible paysage de la commune de Castell avec son château princier et son imposante église St. Johannes, entourés de forêts pleines de vitalité. Ce cadre offre des conditions idéales à la viticulture grâce à la forêt qui assure un équilibre: l'été, elle apporte de la frai-

cheur et, l'hiver, elle protège la vigne. Outre la viticulture, les forêts princières constituent un élément central de la maison Castell. Le Prince Ferdinand et Prince Otto de Castell-Rüdenhausen y ont consacré un livre, qui souligne le rôle clé de la forêt, ainsi que celui de la sylviculture par rapport au changement climatique, selon leur philosophie «Nous réfléchissons à l'échelle de plusieurs générations, pas de trimestres.» L'objectif avoué est de préparer le domaine au travers d'actions durables et responsables pour le transmettre aux générations à venir. Bien qu'elle ne perde jamais de vue le passé, la maison anticipe le monde de demain, mais aussi celui d'après-demain. Les chênes de Castell offrent la matière première précieuse pour l'élevage des vins. En effet, les fûts sont réalisés dans la région selon d'anciennes méthodes artisanales. Un élément indispensable au lent mûrissement des vins de Castell.

Le domaine exploite en tout 70 ha de vigne. Les sols de Keuper gypseux posent les bases de vins blancs minéraux et rouges structurés. C'est à cette formation géologique particulière, qui ne se trouve qu'à l'extrême orient de la région viticole de Franconie, que l'on doit le style des vins de Castell. Associé à ses parcelles, le Keuper gypseux confère aux vins une qualité de plus en plus prisée: la longévité. Une qualité sur laquelle la philosophie actuelle du domaine repose. C'est elle qui donne l'envie et la motivation d'avancer et de donner aux vins

Les vins de l'offre

Pinot Brut Nature 2023 à 2028

Expressif, délicate note de levure, un peu de pomme rouge, d'abricot et de zeste de citron en prime. Fine bulle en bouche. Très droit avec des notes calcaires, croquant et frais, mais aussi pourvu d'un corps solide. Longue finale

Mariage: sur des noix de Saint-Jacques marinées ou du tartare de poisson, mais aussi du Vitello Tonnato.

Apriles Silvaner 2014 2023 à 2030

Hommage aux premiers pieds de Silvaner plantés à Castell en 1659. Élevé dans du chêne de Castell. Parfum intense, onctuosité crémeuse avec de fines notes de maturité. Présent et élégant en bouche avec une finale longue et riche.

Mariage: sur des plats relevés, des légumes rôtis et un rôti de veau avec un jus finement assaisonné.

Spätburgunder Schlossberg 2014 2023 à 2032

Fruit de baies noires, souligné par une note de bois intégrée avec doigté, une pointe de caramel. Dense et expressif. Un fruit noir herbacé se dévoile en bouche avec un peu de thym. Un vin droit, qui a besoin de temps pour révéler son bouquet.

Mariage: sur du gibier, mais aussi des plats de légumes aux herbes fraîches, comme un fenouil farci par exemple.

le temps nécessaire à l'épanouissement de leur plein potentiel. En septembre 2023, VDP. Grosse Gewächs Castell Schlossberg Silvaner 2018 est commercialisé pour la première fois cinq ans après les vendanges. Cette nouveauté permet de prendre en compte le caractère unique du Schlossberg, gage de longévité. Cette décision clé permet de montrer sous son meilleur jour le potentiel du Silvaner de Castell, les prémices de son aura gustative.

Cinq des sept vignobles du domaine sont détenus en monopole, c'est-à-dire en propriété exclusive: Schlossberg classé VDP.Grosse Lage, Hohnart, Kugelspiel, Reitsteig et Trautberg classé VDP.Erste Lage. À cela s'ajoutent les parcelles Kirchberg et Bausch, classées VDP.Erste Lagen. Certains documents relatifs à ces vignobles, plantés de

ceps quinquagénaires, remontent jusqu'à 750 ans. Environ 85% des vignes sont composées de cépages blancs. Il va sans dire que le Silvaner se taille la part du lion, avec 40%, suivi par le Müller Thurgau, le Pinot Blanc et le Riesling, ainsi que par le Pinot Noir, l'unique cépage rouge. Offrant des conditions optimales pour l'élaboration de grands Silvaner, le Schlossberg, classé VDP.Grosse Lage, est désormais entièrement dédié à ce cépage. Outre les directives strictes du Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), le domaine applique un système de classification propre, qu'il a lui-même établi au fil des décennies. Il fait, par ailleurs, partie des pionniers de la première classification.

Tout le monde travaille main dans la main, de la récolte du raisin à la mise en bouteilles. Le directeur d'exploitation, Peter Hemberger, le maître de chai, Christian Frieß, et le directeur

du domaine, Peter Geil, forment une équipe de choc, en vigne comme en cave, depuis de nombreuses années. Ils veillent soigneusement sur chaque cépage et chaque millésime afin d'en tirer le meilleur vin. Leur objectif consiste à suivre la ligne claire tracée par la maison pour donner corps à un style unique à l'aide des possibilités à leur disposition. À cette fin, ils n'hésitent pas à remettre en question leurs méthodes de travail afin de peaufiner le moindre détail et de s'améliorer. Et le succès rencontré

année après année par les vins de Castell leur donne raison. Le raisin des VDP. Ersten Lagen subit une macération à l'instar des vins rouges afin de faire ressortir l'intensité gustative et d'obtenir une sensation raffinée en bouche. La majeure partie de la fermentation se déroule dans des fûts de chêne de Castell

pour souligner le caractère du terroir. Le vin est ensuite élevé un certain temps sur lies entières. La durée de l'élevage est déterminée au cas par cas. Chaque vin, chaque fût doit se voir accorder précisément le temps nécessaire à l'obtention d'un goût et d'une structure optimales.

Tradition et modernité à l'unisson

L'esthétique du domaine et des bouteilles se veut aussi contemporaine. La maison a très tôt misé sur des bouchons à vis, les préférant aux bouchons en liège, afin de garantir la qualité des vins. Des étiquettes modernes pourvues d'un nouveau logo faisant écho à un ancien dessin ont été présentées en septembre 2023. Une alliance très réussie de tradition et de modernité, propre au domaine allemand millénaire, Fürstlich Castell'sche Domäne.

«Tradition et innovation sont très liées. Nous réfléchissons à l'échelle de plusieurs générations.»



Profitez de nos découvertes!

Et devenez dès maintenant membre du Club les Domaines. Nous, rédacteurs de VINUM, sommes constamment en mouvement. Nous explorons des régions et des domaines viticoles et dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs et, en collaboration avec les vignerons, nous composons six fois par an un colis de trois grands vins, livré à domicile aux membres du club. En outre, nous rédigeons pour vous des articles sur le pays et ses habitants, avec des conseils de voyage de première main. Tout ce dont vous avez besoin pour planifier votre prochain voyage œnologique, un verre à la main, ou pour vous laisser emporter par vos pensées dans les plus belles régions viticoles du monde. Cela vous a-t-il donné envie? Laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs vignobles du monde et commandez un forfait dégustation à l'adresse suivante: www.clublesdomaines.com ou utilisez le code QR.



Bon plan

Gasthaus zum Schwan, Castell
www.schwancastell.de

La Gasthaus zum Schwan se situe en contrebas du château. Jörn Kabisch y sert une cuisine moderne d'inspiration de la Franconie avec des ingrédients régionaux et de saison, issus pour certains du jardin potager de l'établissement. Si vous y passez la nuit, vous aurez l'occasion de savourer la confiture raffinée au petit-déjeuner.

Plus de bons plans dans l'offre du club.

Schlossberg se dresse avec la vue sur Castell. Le domaine a la propriété exclusive (monopole) de cette Grosse Lage.