

**DD**

**CLUB LES  
DOMAINES**

**Sektkellerei A-Nobis, Burgenland, Autriche**

**Une passion  
pétillante**



Photo: Maierisch-Untalentiert

## Sektkellerei A-Nobis

Bien que la Sektkellerei A-Nobis située à Zurndorf dans le Burgenland, en Autriche, soit encore assez jeune, l'instigateur de ce projet est un vieux briscard du vin effervescent. Norbert et Birgit Szigeti ont fondé A-Nobis en 2018. Cela fait plus de 30 ans que Norbert Szigeti vinifie des mousseux remarquables selon la méthode traditionnelle, comme en Champagne. D'ailleurs, cette figure incontournable du mousseux autrichien doit ses connaissances étendues et son expérience variée à la Champagne. Notre homme est un incontournable de la seconde fermentation en bouteille, qu'il combine à différents temps de repos sur lies, pour produire des vins effervescents uniques en leur genre.



Dès qu'il est question de grands vins effervescents autrichiens, un nom revient sans cesse: celui de Norbert Szigeti, le créateur des plus fines bulles, installé avec sa femme Birgit à Zurndorf dans le Burgenland, non loin du lac de Neusiedl. **Texte: Nicole Harreisser**

Les créations de Norbert Szigeti, l'un des meilleurs producteurs de mousseux d'Autriche et d'ailleurs, sont gages de moments de plaisir pétillants. Il bénéficie de plus de 30 années d'expérience. Il a accumulé une mine de connaissances au cours de ses nombreux voyages en Champagne, la Mecque de l'effervescent produit selon la «méthode traditionnelle». Cette passion pour les bulles ne l'a plus jamais quittée. Mais il n'est pas seul à cultiver cette passion. Sa femme Birgit s'est laissé contaminer par son enthousiasme et cela n'a été qu'une question de temps avant qu'ils ne rêvent tous deux de diriger leur propre cave.

### Début d'une aventure

En 2018, Norbert et Birgit se lancent dans une nouvelle aventure: ils fondent ensemble leur cave à mousseux, qui porte le nom latin de «A-Nobis», à Zurndorf dans le Burgenland. A-Nobis, qui signifie «par nous» en latin, ne fait pas référence qu'aux origines autrichiennes du couple, mais reflète aussi sa mission: ils s'emploient à élaborer d'excellents effervescents, capables d'impressionner et de convaincre par leur goût, mais aussi et surtout par leur qualité. Leur crédo: «Mousseux A-Nobis, produits en quantité limitée et mûris en toute tranquillité». Les vins attestent de leur envie au quotidien de mettre en verre des effervescents savoureux au profil gustatif original et aux origines claires. A-Nobis a une autre signification encore: le «A» désigne l'Autriche et «Nobis» est la contraction des initiales de Norbert et de Birgit Szigeti.

Régionalisme et savoir-faire de longue date jettent les bases de la nouvelle entreprise. En 2020, ils s'installent dans leur cave flambant neuve à deux pas du parc naturel de Zurndorf, Am Eichenwald. La nouvelle cave ultramoderne d'A-Nobis se distingue, entre autres, par sa gestion très efficace des ressources, que ce soit de l'énergie, de l'eau ou des matériaux, et par sa capacité à réduire les effets nocifs sur la santé et l'environnement. Une installation photovoltaïque devrait aussi lui permettre de bénéficier d'une alimentation énergétique 100% renouvelable. Et l'énergie qui ne sera pas consommée par A-Nobis sera réinjectée dans le réseau. Le bâtiment imposant de forme carrée est protégé par un toit en bois en saillie. L'enveloppe métallique aux allures de voile qui habille la bâtisse reflète les fines bulles des mousseux. Tous les murs extérieurs de la cave d'une longueur totale de 250 m sont végétalisés, assurant une climatisation naturelle. Ils accueillent ainsi de nombreux micro-organismes. Les plantes s'y développent peu à peu et garantiront d'ici quelques années des températures agréables à l'intérieur. La cave imposante affiche une superficie totale de 3600 m<sup>2</sup> et se dresse sur un terrain de trois hectares. Environ un cinquième seulement de cette superficie est bâti (parking inclus), le reste forme un espace naturel varié. Plus d'un millier d'arbres ont aussi été plantés tout autour de la cave, qui est certifiée bio.

La conception et la réalisation ne visaient pas qu'à créer un «simple» site de production. L'objectif était aussi de proposer un lieu dédié

## Vins de l'offre du club

### Muskat Ottonel Brut 2020 2024 à 2026

Parfum raffiné aux arômes de raisin de Muscat Ottonel, typiques du cépage. Frais et élégant en bouche, acidité piquante et vivifiante jusque dans la longue finale.

**Mariage:** en apéritif de fête, mais aussi sur des plats asiatiques ou des sorbets fruités et des fromages délicats.

### Cuvée 1217 Blanc de Noirs Extra Brut 2018 2024 à 2028

Fines notes fruitées de fruits rouges secs, notes minérales de silex, accents floraux aussi. Gracile, notes de réduction. Élégant en bouche avec une acidité délicate et raffinée, mousseux crémeux. Très équilibré.

**Mariage:** excellent sur de la viande blanche, comme du veau, du lapin et du poulet, mais aussi sur de la caille.

### Grande Cuvée Extra Brut 2013 2024 à 2030

Accents floraux, soulignés par de fines notes de miel et de brioche, frais et fruité. Sec en bouche, complexe, soutenu par ses accents fruités. Acidité fraîche et élégante qui donne naissance à un mousseux raffiné.

**Mariage:** délicat sur des huîtres et des fruits de mer, mais aussi sur du veau et de la volaille.

au plaisir gustatif, où les visiteurs pourraient découvrir chacune des étapes du processus d'élaboration, ainsi que déguster et acquérir des vins effervescents de premier choix dans une atmosphère agréable.

L'intégralité du raisin destiné à l'élaboration des vins de base dans la cave de Zurndorf est achetée auprès de producteurs, car le domaine ne dispose pas de ses propres vignes. Seules les meilleures grappes de raisin cultivées par des vignerons autrichiens qui travaillent selon la même philosophie que celle du couple Szigeti sont utilisées: «Le processus de création nous inspire, nous l'accueillons en pleine conscience», explique Norbert Szigeti. Seules

les meilleures conditions de culture peuvent donner vie à du raisin de qualité supérieure qui, à son tour, permet de garantir l'excellence des mousseux d'A-Nobis. Selon les parcelles, le terroir est marqué par des sols sablonneux et argileux aux parts variables de pierres concassées. On y trouve aussi des sols pierreux aussi bien pauvres que riches en calcaire ou encore des sols sablonneux légers et salés. Le Goldberg, situé à Gols, contient par exemple beaucoup de pierres rouges.

La région se situe au cœur de la zone climatique pannonicienne. Le climat subcontinental d'Europe centrale se caractérise par des étés chauds et secs avec des précipitations modérées et des hivers froids faiblement neigeux. Le lac de Neusiedl, le plus grand lac de steppe d'Europe centrale d'une superficie de 315 m<sup>2</sup>, joue un rôle essentiel dans l'émergence de ce microclimat. L'été, la vaste surface d'eau se réchauffe et restitue peu à peu durant la nuit la chaleur emmagasinée en journée. Le léger rafraîchissement nocturne favorise le développe-

ment d'un fruit froid et préserve l'acidité nécessaire qui caractérise les vins et les mousseux.

Norbert Szigeti crée ses effervescents à partir de différents cépages, comme le Blauburger, le Pinot Noir, le Blaufränkisch, le Chardonnay, le Grüner Veltliner, le Muscat-Ottonel, le Riesling, le St-Laurent, le Traminer, le Pinot Blanc, le Welschriesling et le Zweigelt. Certains d'entre eux sont élevés en monocépage ou d'autres sont assemblés pour obtenir des cuvées. Mais

**«Nous voulions créer un lieu proche de la nature, à l'image de notre passion et de nos racines.»**

chacun d'entre eux ont ceci en commun: ils sont exclusivement élaborés selon la méthode traditionnelle, la plus ancienne méthode de prise de mousse et celle qui nécessite aussi le plus de travail. Systématiquement, la seconde

fermentation se déroule en bouteille, et non en cuve. Ce sujet ne souffre d'aucune discussion et ne donne lieu à aucun compromis. La méthode traditionnelle confère aux mousseux leur finesse et leur équilibre caractéristiques, si chers aux yeux de Norbert Szigeti. Son engagement en faveur de l'excellence et sa passion lui ont déjà valu de recevoir de nombreuses récompenses. Jusqu'à un million de bouteilles, qui reposent jusqu'à cent mois sur lies, sont stockées dans la cave, dans l'attente d'être dégorgées. Environ 250 000 bouteilles viennent s'y ajouter chaque année.

### L'union de deux cœurs

La passion dévorante que nourrit Norbert pour les bulles l'a conduit au fil des ans à franchir les portes du Burgenland et ce jusqu'à la fameuse région française qui reste la référence absolue en termes de méthode traditionnelle des vins mousseux et dont l'Autrichien est resté si proche. Il a ainsi créé le Champagne «Norbert Deux-Cœurs».



## 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 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](http://www.clublesdomaines.com) ou utilisez le code QR.



## **Bon plan**

**Hotel am Friedrichshof, Zurndorf**  
**[www.hotel-friedrichshof.com](http://www.hotel-friedrichshof.com)**

Une fois arrivé à Vienne, vous pourrez rejoindre l'hôtel-restaurant Friedrichshof au sud-est de la ville en trois quarts d'heure de route. Entouré d'un vaste parc qui appartenait jadis au domaine agricole de l'archiduc Frédéric de Habsbourg, cet hôtel est l'endroit idéal pour se détendre et profiter de la vie.

**Plus de bons plans dans l'offre du club**

Les vignobles sont marqués par le microclimat du lac de Neusiedl, le plus grand lac de steppe d'Europe centrale.