

## MIEUX COMPRENDRE LES VINS ALLEMANDS

Les vins nouveaux et les emballages sophistiqués provenant aujourd'hui d'Allemagne sont un plaisir à la fois pour les yeux et le palais. Les vins allemands conviennent à tout un chacun et pour chaque occasion. Cette diversité est reconnue par des chefs de grande renommée et appréciée tant par les néophytes que par les connaisseurs.

Un profond respect pour 3000 ans de tradition viticole, combiné à des pratiques respectueuses de l'environnement et axées sur la qualité et une technologie dernier cri, placent les vins allemands à l'avant-garde des producteurs de vin contemporains.

La récolte de raisins arrivés à pleine maturité constitue un véritable défi dans ce pays, le plus septentrional des pays viticoles traditionnels, dans lequel les conditions climatiques varient d'une année à l'autre. C'est pourquoi la plupart des vignobles sont plantés sur des pentes ou des collines escarpées, protégées par des forêts qui les placent à l'abri du vent, et presque toujours près d'un fleuve reflétant le soleil, principalement le Rhin et ses affluents, permettant de tempérer le climat. La saison de végétation est longue et présente un équilibre entre pluies et périodes ensoleillées. Elle permet aux raisins de mûrir lentement et de maintenir ainsi leur acidité fruitée tout en développant des sucres naturels et en absorbant les minéraux du sol. Tous ces éléments confèrent aux vins allemands leur fraîcheur inimitable, des nuances subtiles et un bouquet incomparable.

## LE STYLE DES VINS ALLEMANDS

### HARMONIEUSEMENT SEC :

Les termes trocken, halbtrocken, CLASSIC et SELECTION désignent des vins plus secs. Ceux-ci accompagnent à merveille les mets, à l'instar des vins Kabinett élégants et légers.

CARACTÈRE RICHEMENT FRUITE : Le Spätlese traditionnel et les catégories « Auslese » délicieusement sucrées ainsi que l'Eiswein offrent des saveurs et des arômes fruités concentrés.

## CLASSIC

DEGUSTEZ LE VIN SEC. APPRÉCIEZ LE STYLE.



A compter du millésime 2000, une nouvelle catégorie de vins allemands, les CLASSIC, a fait son apparition. Il s'agit de vins d'une qualité supérieure à la moyenne, à la saveur harmonieusement sèche et produits à partir de l'une des variétés de raisins, classiques comme le Riesling, le Silvaner ou le Spätburgunder (Pinot Noir). Le concept est conçu pour véhiculer un profil non équivoque sur la qualité et le goût de ce vin. CLASSIC procure aux amateurs des vins harmonieusement secs qui ont du corps et sont riches en saveurs fruitées. Ces vins sont vendus dans la catégorie de prix moyenne. Les noms des vignobles ont été délibérément omis de façon à ce que les étiquettes ne soient pas surchargées mais plus faciles à lire.

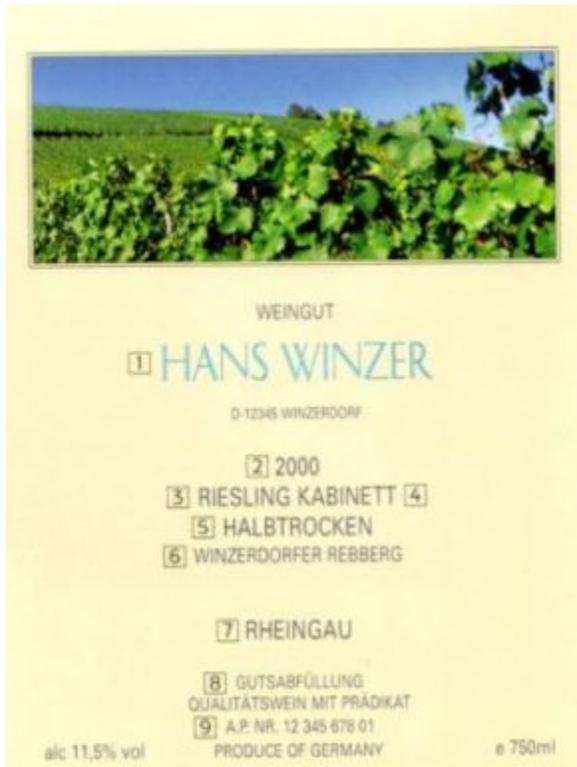
Millésime 2000 - les nouveaux vins allemands deviennent enfin plus faciles à comprendre.

Pour un vin harmonieusement sec se mariant à merveille avec vos préparations, recherchez des étiquettes portant la mention CLASSIC à côté de la variété de raisin.

Région, degré de maturité, variété et style de raisin, nom du producteur ou du viticulteur, garant du contenu de la bouteille... autant d'indices permettant de savoir à quoi s'attendre de la bouteille achetée dans un magasin ou au restaurant.

## L'ÉTIQUETTE

## LE CERTIFICAT DE NAISSANCE DU VIN



## EXEMPLE D'ÉTIQUETTE

1. Le nom et l'adresse du domaine viticole (Weingut).
2. Le millésime - année de récolte des raisins.
3. La variété de raisin.
4. Le niveau de qualité du vin, indiquant le degré de maturité des raisins à la récolte.
5. Le style du vin. Ici, un vin mi-sec. Trocken désigne un vin très sec. Les vins étiquetés CLASSIC ou SELECTION sont des vins secs. Si aucun de ces termes ne figure sur l'étiquette, attendez-vous à une certaine douceur résiduelle.
6. La ville (+ "er") et le vignoble d'origine des raisins. Là, un exemple hypothétique.
7. La région spécifiée. L'Allemagne compte treize régions viticoles.
8. Les vins embouteillés et produits par le viticulteur ou une coopérative de viticulteurs (Winzergenossenschaft) peuvent être étiquetés Erzeugerabfüllung. Les domaines et les producteurs indépendants peuvent utiliser comme alternative le terme

Gutsabfüllung, D'autres établissements vinicoles et embouteilleurs sont identifiés sous le vocable Abfüller.

9. Le numéro de contrôle de qualité indique que le vin a subi les tests chimiques et sensoriels requis pour tous les vins allemands de qualité.

## LE GOÛT EXQUIS DES GRANDS CÉPAGES

### BLANCS TRADITIONNELS

#### RIESLING

La première variété d'Allemagne. Un vin distinctif en raison de son élégance, de son acidité affirmée, de sa complexité et de sa longévité. Ce vin se marie à merveille avec un large éventail de mets, en ce compris les saveurs épicées et aigres-douces des cuisines asiatiques et latino-américaines. Pomme croustillante, pêche mûre, riche en minéraux ou le ton mielleux du Botrytis sont autant de variations sur le même thème : Riesling.

#### SILVANER

Une variété ancienne produisant des vins charnus et juteux à la verveur fruitée subtile. Suffisamment neutre pour rehausser les saveurs délicates des fruits de mer et des viandes légères.

#### RIVANER

Une version plus sèche, compatible avec la plupart des mets, de son pendant le MÜLLER-THURGAU. Accompagne à merveille les aliments épicés, les salades et les plats végétariens, Ces vins sont fleuris, avec un léger ton de Muscat, pas trop verts et agréables au palais. A consommer jeune.

#### PINOTS BLANCS

#### GRAUBURGUNDER (Pinot Gris)



Tel: 514-486-0846 | Fax: 514-486-0752  
[info@valmonti.net](mailto:info@valmonti.net) | [www.valmonti.net](http://www.valmonti.net)

Une version plus sèche et plus lisse du RULÄNDER. Tous deux sont des vins puissants, pleins en bouche, avec une acidité arrondie. Essayez-le avec des mets relevés (poisson, agneau, gibier) ou un Rüländer doux et mûr avec du fromage piquant.

#### WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc)

Vin blanc élégant à l'acidité rafraîchissante, un caractère fruité en toute subtilité et un bouquet qui n'est pas sans évoquer la pomme de pin, les noix, les abricots ou le citron. Excellent avec les viandes légères et les fruits de mer. Les versions vieilles en barrique accompagnent merveilleusement l'agneau ou le gibier.

#### NOUVEAUTÉS DANS LES BLANCS

Deux nouveaux croisements à succès sont le KERNER, apprécié pour ses traits de Riesling - une acidité tout en fraîcheur et un caractère richement fruité et le SCHEUREBE, dont le bouquet évoque le cassis ou le pamplemousse. Ce dernier présente des nuances de fond épicées et une acidité marquée. Agrémente magnifiquement la cuisine asiatique et les fromages bleus.

#### ROUGES PRISÉS

SPÄTBURGUNDER (Pinot Noir) La variété de rouge la plus raffinée et la plus à la mode en Allemagne produit des vins doux et veloutés, remplissant bien la bouche, au léger arôme fruité. Parfait avec les rôtis et le gibier. Essayez le Spätburgunder Weissherbst (rosé) avec des viandes légères.

#### DORNFELDER

Une nouvelle variété produisant des vins à la robe profonde. A servir frais, dans le style « jeune ». Riche en arômes de baies, ce vin convient à merveille pour les pique-niques. Les versions vieilles en barrique, au corps plus plein, présentant plus de tanin et de profondeur, accompagnent merveilleusement les rôtis, le gibier et les fromages à la saveur prononcée.

## LES FAVORIS RHÉNANS ET SOUABES

Des vins rouges légers et non compliqués, comme le PORTUGIESER (acidité moyenne) et le TROLLINGER (acidité acerbe) conviennent parfaitement à qui aime lamper le vin et/ou les mets ordinaires (plateaux de fromages et viandes froides). Les vins LEMBERGER d'un rouge profond et au corps plein rehaussent les pâtés, les viandes savoureuses et le fromage piquant.

## MATURITE - UN SIGNE DE QUALITÉ

Il existe deux grandes qualités de vins dans l'Union européenne : les vins de table et les vins de qualité. En moyenne, moins de cinq pour cent de la récolte annuelle en Allemagne sont affectés à la production du vin de table. Les DEUTSCHER TAFELWEIN et DEUTSCHER LANDWEIN, un vin de table de qualité supérieure, offrent un simple rafraîchissement pour une consommation locale.

Les vins de qualité de l'une des treize régions viticoles spécifiques d'Allemagne sont produits à partir de raisins plus murs et soumis à des normes élevées. Les vins de qualité basique, QUALITÄTSWEIN B.A. (QbA) et les vins secs de cépage de qualité supérieure, étiquetés CLASSIC, conviennent à merveille pour une consommation quotidienne, avec ou sans viande. Il convient de les consommer jeunes et frais. SELECTION est le terme réservé aux vins secs de qualité supérieure. Ils conviennent parfaitement pour les occasions festives.

Les vins de première qualité en Allemagne, QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (QmP), sont produits à partir de raisins arrivés à maturité et atteints de Botrytis. Ces vins sont élégants, nobles et ont une grande longévité. Les prédicats suivants dénotent, par ordre croissant, les six niveaux de maturité et de qualité :

**KABINETT** : Vins élégants produits à partir de raisins arrivés à maturité. Vins lisses et généralement à faible teneur en alcool.

**SPÄTLESE** : signifie littéralement récolte tardive. Vins équilibrés, arrondis, à l'intensité des raisins très mûrs.

AUSLESE : Vins nobles, au bouquet et à la saveur intense, produits à partir de raisins très mûrs, sélectionnés en grappes

BEERENAUSLESE (BA) : Vins rares et exquis à l'inimitable arôme de miel du Botrytis (pourriture noble). Produits à partir de baies trop mures, sélectionnées une à une à la main.

EISWEIN : Produit à partir des raisins de qualité BA. Vendangés et pressés une fois gelés. Des vins véritablement uniques présentant une concentration remarquable d'acidité et de douceur fruitées.

TROCKENBEERENAUSLESE (TBA) : Le couronnement de la viticulture allemande. Un vin délicieusement sucré produit à partir de raisins ratatinés au point de ressembler à des raisins secs.



Somme toute, les vins allemands conviennent pour toutes les occasions, depuis le rendez-vous informel ou le pique-nique jusqu'au dîner le plus élégant ou la réception.

## SELECTION

Cette nouvelle appellation SELECTION se réfère à des vins secs de grande qualité typiques de leur millésime et de leur vignoble. Toutes ces informations sont reprises sur l'étiquette et font l'objet de productions limitées, d'une vendange sélective à la main et de tests sensoriels additionnels. La première commercialisation a lieu le 1er septembre de l'année qui suit la vendange. En d'autres termes, un SELECTION millésime 2000 débutera à l'automne 2001. Ces vins sont disponibles en très petites quantités. Ce sont des vins de connaisseurs et de collectionneurs.

[En savoir plus sur les rieslings allemands](#)



Tel: 514-486-0846 | Fax: 514-486-0752  
[info@valmonti.net](mailto:info@valmonti.net) | [www.valmonti.net](http://www.valmonti.net)

---

*Reproduction autorisée par le Bureau des vins Allemands*