

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

Wormeldange, le 10 décembre 2020

CHRONIQUES 2020

Si le quotidien de nos sociétés a été bouleversé cette année, le travail au domaine est – dans les grandes lignes – resté le même. Qu’importe la situation sanitaire : la vigne a poussé (vite et bien de surcroît) et produit de beaux raisins qu’il a fallu vinifier, comme toujours !

Bien sûr, de nouveaux protocoles ont été mis en place pour sécuriser l’ensemble du personnel. Les contacts entre les équipes à la vigne et dans la cave ont, par exemple, été réduit au minimum pour éviter les risques de contamination. Ces méthodes ont été efficaces, et heureusement, aucun cas positif n’a été déclaré chez nous.

La période hivernale aura été douce et sèche sur la Moselle. Des conditions météorologiques agréables, qui nous ont épargnées le gel et qui ont provoqué une sortie très précoce des premiers bourgeons, mi-avril. Le mois suivant, le risque de manque d’eau a été écarté puisqu’il a plu une journée par semaine. Grâce à ces précipitations, la vigne a pu puiser toute l’énergie dont elle avait besoin pour bien lancer sa reprise végétative.

Suivant ce début de saison effréné, les premières fleurs sont apparues très tôt, dès le 3 juin. Il s’agit généralement d’une bonne nouvelle car plus le processus est précoce et plus les raisins auront le temps de mûrir. Mais un front froid a embrassé la vallée quelques jours plus tard et de fréquentes averses ont arrosé les coteaux du 5 au 16 juin. Les ceps des parcelles les plus tardives ont préféré laisser passer les frimats et l’humidité pour fleurir un peu plus tard, jusqu’au 19 juin parfois.

Jusqu’à cette date, l’état sanitaire de la vigne était excellent, mais des fortes variations de température augmentaient le risque d’oïdium. Heureusement, le travail sans cesse de nos équipes a pu éviter ce problème.

Le début de l’été a donc été ensoleillé et chaud. À partir du 22 juin, le thermomètre est monté à 30° tous les jours. Par chance, nos vignes ont échappé de justesse aux orages du grêle du 26 juin qui ont éclaté dans la moitié sud du vignoble luxembourgeois, entre Schengen et Remich. Le lendemain, une grosse averse a déversé 30 litres par m² de pluie qui ont permis d’éloigner le stress hydrique pour un temps.

Le mois de juillet s’est montré constant, avec des températures maximales de 26°. Les conditions étaient parfaites pour la bonne croissance de la vigne. Mais les dernières journées de ce mois ont vu le mercure s’envoler, jusqu’à atteindre 36° le 31 juillet. Le riesling et le pinot noir, qui était en train de prendre sa couleur, ont particulièrement soufferts de cette canicule. La vague de chaleur a perduré jusqu’au 13 août, avec des températures montant quotidiennement jusqu’à 35°. Les quelques pluies qui auraient pu relancer le mûrissement des raisins sont passées au nord et au sud de Wormeldange, le développement des baies a donc été bloqué pendant un temps.

La préparation des vendanges a occupé la dernière semaine d’août. La mise en place des mesures sanitaires pour protéger les vendangeurs et les équipes de production a été méticuleuse : il fallait absolument éviter la mise en quarantaine de toute ou d’une partie de l’équipe.

Les premières grappes ont été coupées le 1^{er} septembre en... Bourgogne, dans nos vignes de Saint-Aubin (1^{er} cru « Sur Gamay »). Ces chardonnays français sont associés à leurs cousins luxembourgeois dans notre prestigieuse cuvée Adigio. Au Luxembourg, la première semaine de récolte (à partir du 7 septembre) a été consacrée aux raisins qui permettront d’élaborer les crémants : le pinot noir pour les rosés et le chardonnay,

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

dont la grande qualité pourrait nous inspirer de nouvelles idées ! Les semaines qui ont suivies se montraient chaudes et sèches, sans brouillard: l'idéal pour récolter des raisins parfaitement sains ! Les températures ont de nouveau atteint les 36° pendant la troisième semaine de septembre, ce qui a entraîné une augmentation rapide du taux de sucre (calculé en Oechsle). Les pinots noirs, absolument magnifiques, dépassaient parfois les 95 Oechsle ! Quel dommage que les conditions difficiles à supporter pour ce cépage aient induits de faibles rendements, environ la moitié d'une année classique.

Nos premiers rieslings ont été récoltés le 23 septembre, uniquement pour le crémant. Les taux de sucre étaient mesurés (80-83 Oechsle), ce qui est optimal pour l'élaboration des bulles. Toutefois ces maturités restaient insuffisantes pour répondre à notre charte de qualité dédiée aux vins tranquilles. Alors qu'une baisse de température et longue période de pluie s'annonçait, nous avons pris le risque de faire une pause pour laisser à ces raisins le temps de parvenir à leur optimum. Cette décision était un vrai pari, puisqu'avec toute cette humidité, une seule journée de chaleur aurait provoqué une explosion de la pourriture. Nous sommes d'ailleurs pratiquement les seuls à avoir agi ainsi au Grand-Duché.

La patience a payé ! Le 9 octobre, nous avons eu l'honneur de recevoir son Altesse Royale, le Grand-Duc Henri, sur les hauteurs de notre belle Koepchen. C'est en sa compagnie que nous avons lancé les vendanges du riesling pour les vins tranquilles, juste sous la chapelle vouée à Saint-Donat.

Les récoltes sur les terroirs du Palmberg (à Ahn), du Fels (à Grevenmacher), du Felsberg (à Wintrange) et notre vigne de la Moselle allemande l'Apotheke (à Trittenheim) se sont succédées jusqu'au 15 octobre. Visuellement, ces raisins étaient sublimes avec leur éclatante couleur or ! Une impression confirmée par leur analyse : les maturités étaient exceptionnelles (jusqu'à 92 Oechsle).

Sans prendre de pari inconsidéré sur l'avenir, nous pouvons déjà affirmer que la nature nous a offert la matière pour façonner de très beaux vins, dans toutes les couleurs. Le travail n'a pas manqué et il est loin d'être terminé, mais nous avons la satisfaction d'avoir les meilleures cartes en main !