

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

Wormeldingen, den 6. Dezember 2023

CHRONIKEN 2023

Was für ein Jahr ... so viele wetterbedingte Überraschungen! 2023 konnten wir uns nur wenig ausruhen – mit einer sehr kurzen und intensiven Weinlese als Höhepunkt. Aber dank der hohen Ansprüche, die wir gewohnt sind, können wir Ihnen heute mit Freude mitteilen, dass wir von der Qualität der gekelterten Weine begeistert sind. Zwar litten die Erträge unter den Wetterkapriolen, wir haben es aber geschafft, das Beste aus diesem Jahrgang herauszuholen.

Ein Jahr folgt dem anderen – doch keines gleicht dem anderen. 2021 war sehr nass, 2022 sehr trocken und 2023 gewissermaßen eine Mischung aus diesen beiden Jahren mit mehreren deutlich unterschiedlichen Phasen.

Die ersten Monate waren sehr feucht, mit sehr ergiebigen Regenfällen im Januar und März. Und auch im Frühling gab es nie längere Perioden ohne Niederschlag. Allerdings waren diese kein Grund zum Klagen. Im Gegenteil! Anders als 2022 war der Boden bei Vegetationsbeginn nicht staubtrocken und der Natur kam das viele Wasser mehr als zugute.

Der Austrieb (Aufbrechen der Knospen) begann Ende April, d. h. weder sehr früh noch sehr spät. Doch aufgrund der kühlen, feuchten Witterung bis Mitte Mai verlief das Wachstum der Reben eher zögerlich.

Bedingt durch die vielen Regenfälle in den ersten Monaten des Jahres mussten wir unseren Zeitplan anpassen und wegen der mit Wasser übersättigten Böden konnten wir unsere neuen Weinstöcke erst ab dem 24. Mai in Wormeldingen pflanzen.

Mitte Mai dann schlug das Wetter auf einen Schlag um. Die Sonne zeigte sich endlich am Himmel und das Quecksilber stieg zur Freude der Weinreben deutlich an. Mit einer an der Wetterstation in Wormeldingen gemessenen Durchschnittstemperatur von 20,5 °C war der Juni einer der wärmsten seit 1838 (unter den Top 6). Am Ende wird er sogar der wärmste Monat des ganzen Jahres sein. Während dieser ersten Hitzewelle wurden bis zu 29 °C erreicht.

Ideale Bedingungen demnach, um die Vegetation richtig anzukurbeln. Dank der hohen Bodenfeuchte und der vielen Sonnenstunden explodierten die Reben regelrecht und die ersten Blüten waren am 10. Juni auf unseren Koeppchen-Terrassen zu sehen.

Die Reblüte ist ein entscheidender Moment, da die Pflanze dann am empfindlichsten ist. Frost, Hagel oder starke Niederschläge können Auswirkungen auf die gesamte Ernte haben. Glücklicherweise verlief alles bestens. Angesichts der guten Versorgung der Reben mit Nährstoffen und Wasser sowie einer optimalen Sonneneinwirkung zur Photosynthese war die Blütezeit sehr kurz und fand in jeder Parzelle zur gleichen Zeit statt, was eine schöne homogene Reife im Herbst garantiert.

Obwohl wir sehr erfreut waren über den positiven Verlauf dieser kritischen Phase, hatten wir die anhaltende Dürre vom letzten Jahr stets im Hinterkopf. Was, wenn wir wieder mit den gleichen Problemen zu kämpfen hätten? Was, wenn die Rebflächen wieder unter Wassermangel leiden würden?

Doch dank der Regenfälle in den ersten vier Monaten des Jahres litten die Pflanzen nicht und bis Anfang Juli waren keine Schadsymptome zu verzeichnen. Allerdings trat Anfang Juli Echter Mehltau auf. Der Schadensdruck war entsprechend hoch und um eine übermäßige Schwächung der Reben zu vermeiden,

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

bedurfte es regelmäßiger Kontrollgänge und gezielter Eingriffe, bei denen die betroffenen Trauben sofort abgeschnitten wurden.

Im Juli entsprachen die Temperaturen mehr oder weniger dem Durchschnitt und wir freuten uns über die Regenfälle am 26., 27. und 29. Juli. Sie kamen genau zum richtigen Zeitpunkt und so konnte zu großer Wasserstress vermieden werden. Dank Niederschlägen von mehr als 80 Litern pro Quadratmeter an diesen drei Tagen war das Schreckgespenst einer erneuten Dürre endgültig gebannt und die Vorstellung, das Jahr könnte ähnlich perfekt wie 2018 verlaufen, nahm in unseren Köpfen Gestalt an. Zu diesem Zeitpunkt hofften wir, mit der Ernte sehr früh, vielleicht schon am 4. September, beginnen zu können.

Doch Prognosen sind Kaffeesatzleserei. Während des gesamten Monats August hörte es fast nicht auf zu regnen. Mehr als 150 Liter pro Quadratmeter sind sehr selten und sowieso viel zu viel für die Rebstöcke zu dieser Jahreszeit. Zu allem Überfluss war es an den wenigen trockenen Tagen so heiß und sonnig, dass die nach Süden ausgerichteten Rebanlagen Sonnenbrand erlitten.

Regen und Sonne: Nun war der Falsche Mehltau an der Reihe, der solche Bedingungen liebt. Ab Mitte August wiesen viele Rebstöcke Fäulnisbefall auf – vor allem unser Pinot Noir.

Aufgrund der ungünstigen kühlen und nassen Witterungsbedingungen stellten die Pflanzen ihr Wachstum mitten im Sommer ein. Nicht zu fassen! Die Weinlese würde demnach doch nicht früher stattfinden und wir planten, am 11. September mit der Ernte zu beginnen.

Anfang September kehrten das heitere Wetter und unsere gute Laune zurück. Was, wenn – wie 2018 – der Reifungsprozess auf „heilbringende“ Weise wiederbelebt würde?

Weit gefehlt! Ab dem 10. passierte das genaue Gegenteil. Die heißen Temperaturen und die extreme Sonneneinstrahlung verursachten weiteren Sonnenbrand an den Trauben. Einige Beeren vertrockneten regelrecht und die Traubenwelke trat auf, was so viel bedeutete, dass sie – trotz Lesebeginn am nächsten Tag – nicht geerntet werden konnten.

Aufgrund der sehr hohen Tagestemperaturen fingen die Erntehelfer schon bei Sonnenaufgang mit ihrer Arbeit im Weinberg an, um von der Kühle am Morgen zu profitieren. Sind die Trauben beim Ernten nämlich warm, steigt das Risiko unkontrollierter Gärungsprozesse noch vor dem Pressen, was zu unerwünschten aromatischen Abweichungen führt.

In dieser ersten Woche pflückten wir alle Pinot-noir-Trauben für unseren Crémant. Unsere Mitarbeiter waren angewiesen, rigoros vorzugehen und nur die besten zu lesen. Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) bevorzugt vor allem dunkle Rebsorten und fügte unseren roten Trauben sehr großen Schaden zu, denn die befallenen Beeren faulen und werden unbrauchbar. Die Erträge waren daher gering, aber dank der guten Arbeit unserer Belegschaft waren die gekelternen Trauben vollkommen gesund. Unsere Erntehelfer haben sich unseren herzlichsten Dank redlich verdient!

In Anbetracht des nur durchschnittlichen Reifegrads unseres Pinot Noir haben wir die Entscheidung getroffen, für den 2023er-Jahrgang keine Rotweine abzufüllen. Diese Weine werden zur Herstellung unseres Crémant Rosé verwendet, der dadurch umso besser wird.

Ab der zweiten Woche der Weinlese schlug das Wetter um. Tagsüber war es nicht mehr so warm und die Rebsorten, deren Trauben wir in den Weinbergen hängen ließen, profitierten von normaleren Wetterwerten.

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

In der zweiten Woche wurde der Chardonnay für die Crémants gelesen. Jene Trauben, die in unseren besten Weinbergen – insbesondere in Grevenmacher – wachsen und die wir für stille Weine reservieren, waren sehr gesund und so beschlossen wir, noch etwas länger zu warten. Am 27. und 28. September konnten sie perfekt reif gelesen werden. Wer hätte drei Wochen vorher gedacht, dass solche Reifegrade erreicht würden!

In der dritten Woche der Weinlese mussten wir feststellen, dass sich der Gesundheitszustand einiger Rebflächen verschlechterte. Die Ernte der Trauben konnte nicht länger hinausgezögert werden und wiederum musste sehr darauf geachtet werden, dass alle, die nicht perfekt waren, aussortiert wurden.

Wir freuten uns aber auch darüber, dass die Rieslinge auf den Steilhängen den Dauerregen im August viel besser überstanden hatten. Die Entscheidung, diese erst später zu lesen, war richtig. Morgennebel und kalte Nächte, die der Aromenentwicklung zuträglich sind, spielten eine wesentliche Rolle. Im positiven Sinn! Unsere Weinberge Ahn Palmberg, Grevenmacher Fels und Wintringen Felsberg erreichten perfekte Reifegrade für die Lese am 28. und 29. September. Am 30. September waren unsere schönen Koepfchen-Terrassen in Wormeldingen an der Reihe. In jedem dieser außergewöhnlichen Weinberge war die Qualität der Trauben absolut bemerkenswert. Allerdings mussten wir im Gegenzug sehr niedrige Erträge in Kauf nehmen.

Die erste Oktoberwoche war auch unsere vierte Woche der Weinlese. Sie war ganz dem Riesling auf der Koepfchen gewidmet, dem Herzstück unseres Weinguts. Wir hatten das große Glück, dort wunderbare Trauben mit wahrscheinlich sehr großem Potenzial ernten zu können. Dass die besten Rieslinge mit einem feinen, eleganten Säuregerüst nicht immer in Jahren mit den meisten Sonnenstunden wachsen, werden wir mit diesem Jahrgang sicherlich unter Beweis stellen.

Die letzte Weinpresse drehte am 5. Oktober und beendete eine Weinlese, die im Eiltempo verlief. Sie wird uns in Erinnerung bleiben: Noch nie war die Ernte so früh abgeschlossen. Obwohl das Wetter sich nicht von seiner besten Seite zeigte, sind wir dennoch sehr zufrieden mit dem Most in unseren Tanks. Wir mussten einen Großteil unserer Trauben opfern, aber dies ist unsere Verpflichtung – und der eigentliche Sinn der von all unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geleisteten Arbeit.