

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

Wormeldange, le 6 décembre 2023

CHRONIQUES 2023

Que cette année a été riche en péripéties climatiques ! 2023 ne nous aura laissé que très peu de repos, avec en point d'orgue une campagne de vendanges particulièrement courte et intense. Mais grâce à l'exigence dont nous sommes coutumiers, nous sommes aujourd'hui heureux de vous annoncer que la qualité des vins qui sont en cave nous enchante. Certes, les rendements en ont pâti, mais nous avons su tirer le meilleur de ce millésime.

Décidément, les années se succèdent sans jamais se ressembler. 2021 avait été très humide, 2022 très sèche et 2023 a été, en quelque sorte, un condensé des deux avec plusieurs phases bien distinctes.

Les premiers mois auront été très humides, avec des pluies très abondantes en janvier et en mars. Au printemps non plus, il n'y a jamais eu de longues périodes sans précipitations. Mais à vrai dire, nous ne nous sommes pas plaints de ce constat. Au contraire, à la différence de 2022, le sol ne serait pas complètement sec à la reprise de la végétation et la nature avait vraiment besoin de toute cette eau.

Le débourrement (la sortie des bourgeons) a démarré à la fin du mois d'avril, ni très tôt ni très tard. Mais du fait de la fraîcheur et de l'humidité qui se sont étirées jusqu'à la mi-mai, la croissance des vignes a débuté sur un rythme assez lent.

L'humidité des premiers mois de l'année nous a obligés à adapter notre calendrier. Ainsi, à cause de ce sol gorgé d'eau, nous n'avons pu planter nos nouvelles vignes à Wormeldange qu'à partir du 24 mai.

À partir de la mi-mai, la météo s'est transformée. Le soleil a enfin fait son apparition dans le ciel et le mercure a nettement grimpé, au grand plaisir de la vigne. Le mois de juin sera l'un des plus chaud depuis 1838 (dans le top 6) et avec une moyenne de 20,5 °C enregistrée à la station météo de Wormeldange. Ce mois figurera même comme le plus chaud de toute l'année. Lors de cette première vague de chaleur, les températures ont monté jusqu'à 29 °C.

Cette fois, les conditions étaient idéales pour que la végétation se lance véritablement. Grâce au sol humide et à un généreux soleil, les vignes ont cavale et les premières fleurs sont apparues le 10 juin dans nos terrasses de la Koepchen.

La floraison est un moment très important, puisque c'est alors que la plante est la plus fragile. Un coup de gel ou de grêle, de fortes pluies et toute la récolte peut être durement impactée. Heureusement, tout s'est passé de la meilleure manière qui soit. Avec de quoi se nourrir et suffisamment de soleil pour opérer la photosynthèse, la floraison a été très courte et les fleurs ont éclos en même temps dans chaque parcelle, garantissant une belle homogénéité des futures maturités.

Nous étions bien sûr ravis du déroulement de cette étape critique, mais le souvenir de la sécheresse de l'an passé surgissait dans un coin de nos têtes. Et si nous allions revivre les mêmes difficultés que l'an dernier ? Et si les vignes allaient encore pâtir du manque d'eau ?

Mais finalement, à la faveur des pluies des quatre premiers mois de l'année, les plantes n'ont pas souffert. Jusqu'au début du mois de juillet, aucun problème phytosanitaire ne s'est déclaré. L'oïdium faisait toutefois

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

son apparition au début du mois de juillet. La pression qu'il imposait était forte, mais, grâce à une veille régulière et des interventions ciblées pour couper immédiatement les grappes touchées, les dégâts sont restés très marginaux.

Les températures du mois de juillet furent proches de la moyenne et les pluies des 26, 27 et 29 juillet nous ont réjouis. Elles arrivaient à point nommé pour éviter un trop grand stress hydrique. Avec plus de 80 litres par m² lors de ces trois journées, nous écartions définitivement le spectre d'une nouvelle sécheresse et l'idée de revivre une année presque parfaite, à l'image de 2018 par exemple, prenait corps dans nos esprits. À ce moment-là, nous espérions lancer la récolte très tôt, peut-être dès le 4 septembre.

Mais l'exercice des prévisions est sournois. La pluie n'a quasiment jamais cessé de tomber pendant tout le mois d'août. Plus de 150 litres d'eau par m², c'est très rare et surtout beaucoup trop pour la vigne à ce moment de l'année. D'autant que les quelques journées sèches étaient tellement chaudes et ensoleillées qu'elles ont causé des brûlures dans les vignes exposées plein sud.

De la pluie et du soleil : cette fois, ce sont les conditions que le mildiou affectionne. Dès la mi-août, des traces de pourriture apparaissaient, surtout dans nos vignes de Pinot Noir.

Subissant un climat qui ne lui convenait plus, les ceps ont cessé leur croissance en plein milieu de l'été. Incroyable. Les vendanges ne seraient finalement pas si précoces et nous envisageons alors de les commencer que le 11 septembre.

Début septembre, le sourire revenait en même temps que le soleil. Et si nous observions une salutaire relance de la maturation comme en 2018 ?

Las, dès le 10, nous tombions dans l'excès inverse. Le soleil chaud et violent provoquait de nouvelles brûlures sur les raisins. Certaines baies se sont ainsi littéralement desséchées, entraînant le flétrissement des grappes qui n'ont pas pu être récoltées alors que les vendanges débutaient le jour suivant.

À cause des températures très élevées en journée, les vendangeurs se lançaient entre les rangées dès le lever du soleil pour profiter de la fraîcheur matinale. En effet, en récoltant des raisins chauds, on prend le risque de voir partir des fermentations incontrôlées avant même le passage des raisins dans le pressoir, provoquant des déviations aromatiques absolument intolérables pour nous.

Durant cette première semaine, nous avons cueilli tous les pinots noirs destinés au crémant. Nous avons demandé à nos vendangeurs d'être implacables et de sélectionner drastiquement les raisins récoltés. La mouche *Suzukii*, qui aime particulièrement piquer les fruits sombres, a causé beaucoup de tort à nos raisins rouges, car tous ceux qu'elle abîme finissent par pourrir. Les rendements ont donc été faibles, mais grâce à nos équipes, tous les raisins que nous avons vinifiés étaient parfaitement sains. Nos vendangeurs ont bien mérité nos plus chaleureux remerciements !

Néanmoins, après avoir pris en compte la maturité moyenne de nos pinots noirs, nous avons décidé de ne pas produire de vin rouge pour ce millésime 2023. Ces vins entreront dans la composition de notre crémant rosé, qui n'en sera que meilleur.

La météo a changé à partir de la deuxième semaine de vendanges. Les températures n'étaient plus aussi chaudes en journée et les cépages dont les raisins restaient dans les vignes appréciaient ce retour à des valeurs plus classiques.

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

La deuxième semaine était consacrée à la récolte des Chardonnays destinés aux crémants. Ceux qui poussent dans nos meilleures vignes (notamment à Grevenmacher) et que nous réservons pour le vin tranquille étaient en très bonne santé et nous avons choisi de les laisser se développer encore un peu. Nous les avons récoltés parfaitement mûrs les 27 et 28 septembre, nous n'aurions jamais espéré obtenir de telles maturités trois semaines plus tôt !

Dès la troisième semaine de vendanges, nous avons constaté que l'état sanitaire de quelques-unes de nos vignes commençait à se dégrader. Il devenait urgent d'en récolter les raisins et, une fois encore, en prenant garde d'éliminer tous ceux qui n'étaient pas parfaits.

En revanche, nous nous sommes félicités d'observer que les rieslings plantés dans les pentes abruptes avaient beaucoup mieux résisté aux incessantes pluies du mois d'août. La décision d'attendre encore un peu pour ceux-là était la bonne. En offrant des nuits froides, ce qui est bénéfique au développement des arômes, ainsi que des brumes matinales, la météo a enfin joué pour nous. Nos vignes du Ahn Palmberg, du Grevenmacher Fels et du Wintrange Felsberg ont atteint des maturités idéales les 28 et 29 septembre, jours où nous les avons vendangées. Le 30 septembre, c'était au tour de nos belles terrasses de la Koeppchen, à Wormeldange. Dans tous ces vignobles d'exception, la qualité des raisins était absolument remarquable, mais nous avons dû la payer au prix des rendements, devenus très faibles.

La première semaine d'octobre était aussi notre quatrième semaine de vendanges. Elle a été entièrement consacrée aux rieslings de la Koeppchen, le cœur de notre domaine. Nous avons eu la chance d'y récolter de magnifiques raisins qui laissent entrevoir un très grand potentiel. Les meilleurs rieslings, dont la trame est formée par une acidité fine et élégante, ne sont pas toujours issus des années les plus ensoleillées, nous en tiendrons certainement une nouvelle illustration avec ce millésime.

Le dernier pressoir a été mis en route le 5 octobre, achevant des vendanges qui se sont déroulées tambour battant. Cette campagne restera dans nos mémoires : jamais nous n'avions clos la récolte aussi tôt.

Malgré une météo qui ne nous a pas beaucoup aidés, nous sommes pourtant très satisfaits des moûts que nous avons mis en cuve. Il aura fallu sacrifier une bonne partie de nos raisins, mais tel est notre engagement et le sens même du travail accompli par l'ensemble de nos employés.