



Autriche, Burgenland

Zweigelt. Le mot, en soi, a quelque chose de drôle, comme une consonance ludique. Un peu à l'image des vins qu'il donne, charmeurs, au caractère enjoué, avec un fruité croquant. Il peut aussi donner des vins plus corpulents, plus corsés, avec un élevage sous bois. Mais sa fraîcheur et ses arômes affriolants de fruits rouges me semblent mieux s'exprimer dans des vins peu ou pas boisés.



LE ZWEIGELT

UN CÉPAGE ROUGE QUI GAGNE DU TERRAIN

L'Autriche est un pays reconnu pour produire de grands vins blancs. Pourtant, les cépages rouges occupent près de 40 % de sa production vinicole. Parmi eux, le plus cultivé, et de loin, est le zweigelt, qui couvre près de 14 % du vignoble autrichien. Plutôt jeune, il a été créé en 1922, à partir d'un croisement entre deux autres cépages du pays, le blaufränkisch et le saint-laurent. Mais ce n'est qu'à partir des années 1960 que les vignerons commencent vraiment à s'y intéresser et vers la fin du siècle dernier qu'il prend sérieusement de l'expansion. De 1999 à 2009, sa surface augmente de près de 50 %.

PAR VÉRONIQUE RIVEST

EN AUTRICHE,
ON RETROUVE
LE ZWEIGELT DANS
PRESQUE TOUTES
LES RÉGIONS
VITICOLES, AVEC
LA PLUS GRANDE
SURFACE DANS
LE BURGENLAND.

Certaines personnes le comparent à la barbera ou au grenache, mais la comparaison avec le gamay me semble plus juste. Et cette comparaison va aussi pour la différence de style : il peut donner des vins gouleyants, au fruité croquant, comme un bon beaujolais, ou avec plus de structure et de profondeur, comme un cru du Beaujolais.



austrianwine.com

À table

À table, son caractère frais et gouleyant en fait un vin très passe-partout. Il accompagne bien sûr les fameux *wiener schnitzel* et les viandes blanches en général, comme un poulet rôti ou des escalopes de porc au chou rouge. Délicieux avec des charcuteries, du pâté de campagne ou des terrines de gibier, les plus légers peuvent aussi être servis avec des poissons. Leur fruité éclatant, leur fraîcheur et leur caractère légèrement épicé en font de bons compagnons pour une cuisine simple, relevée et goûteuse, comme des hamburgers, une pizza, des côtes levées ou des tacos. Les vins plus corsés sont excellents avec du canard ou du gibier.



À leur charme indéniabie, on peut aussi ajouter une grande constance. L'Autriche peut se targuer d'avoir une qualité d'ensemble plutôt élevée pour ses vins. Après tout, ses lois viticoles sont parmi les plus strictes au monde. Mais ça semble encore plus vrai pour le zweigelt, du moins parmi les cépages rouges. Très peu de ces vins m'ont déçue : au pire, ils sont plutôt simples, mais toujours francs et frais; au mieux, ils sont absolument délicieux et charmeurs.

Véronique Hupin et Michael Marler, Domaine Les Pervenches



Photo : Domaine Les Pervenches

DU FRUIT ROUGE!

Son registre aromatique est très fruit rouge, avec des arômes de cerise, de griotte, de framboise ou de fraise, et parfois un peu de fruit noir, comme la mûre. Les épices sont aussi toujours de la partie, avec des notes de poivre ou de cannelle, et très souvent également des arômes de fleurs, comme la violette. Les vins qui en résultent sont en général légers à moyennement corsés, avec une acidité fraîche et des tanins plutôt discrets, très fins. Ils font preuve d'une grande fraîcheur, d'un fruité éclatant, et ont un caractère tonique, débordant de vitalité, avec, parfois, une légère amertume qui leur confère encore plus d'intérêt.

Le zweigelt est relativement facile à cultiver. Il s'accommode de nombreux types de sols, supporte bien le froid hivernal, mûrit relativement tôt et résiste aux principales maladies. Par contre, il est aussi très vigoureux et productif. Il est donc primordial de limiter ses rendements afin de produire des vins de qualité. Ses grappes sont plutôt grosses, avec des baies très rondes, de taille moyenne et de couleur noire bleutée, à peau assez dure, ce qui confère une couleur rouge violacé aux vins.

DES ORIGINES DU CÉPAGE

Zweigelt est le nom qui lui a été donné en l'honneur de son créateur, l'Autrichien Fritz Zweigelt. On le retrouve encore parfois, rarement, sous son nom original de rotburger – à ne pas confondre avec rotberger, un cépage allemand – ou encore blauer zweigelt ou zweigeltrebe (*rebe* signifie raisin en allemand). En Autriche, on le retrouve dans presque toutes les régions viticoles, avec la plus grande surface dans le Burgenland, qui cultive tout de même près de 50 % des cépages rouges du pays. Par contre, il est très peu cultivé ailleurs. Il y en a une centaine d'hectares en Allemagne, encore moins en Angleterre, et un peu en Belgique, en Suisse, dans le nord-est de l'Italie, en République tchèque, en Slovaquie, en Hongrie, en Pologne et même au Japon. Il a aussi fait son chemin jusqu'en Amérique du Nord, où on le retrouve surtout, mais en très petite quantité, en Colombie-Britannique, en Ontario et au Québec. Le vignoble Les Pervenches, à Farnham, en cultive quelques rangs.



lespervenches.com

COUPS DE
COEUR
DE VÉRO



230 CAISSES
À LA
MI-OCTOBRE

**Pittnauer Pitti
Burgenland 2016**
Vin rouge
Autriche
Code SAQ : I2411000
19,45 \$



**Schloss Gobelsburg
Zweigelt Kamptal 2016**
Vin rouge
Autriche
Code SAQ : I3110559
19,40 \$



Voir les commentaires de Véronique sur l'application gratuite *Exquis mag* pour iPhone, iPad et Android.