

## Étapes gourmandes a Vienne

Par [JFB](#) le ven 18/05/2007 - 03:30

**Il y a deux semaines, nous étions invités à une dégustation de vins de Provence à Vienne.**

**Comme la dégustation s'est terminée assez tôt, nous avons décidé de rester à Vienne et de profiter d'une belle journée de printemps. Et comme nous sommes gourmands, nous avons fait des étapes gourmandes..**



Notre première halte fut le Wine & Co. Ce caviste, qui se trouve juste à côté du Naschmarkt, le marché découvert de Vienne, propose une large sélection de vins autrichiens et étrangers, ainsi que différents produits : vinaigres, huiles, moutardes, et petites gourmandises (comme du chocolat Valrhôna). Il dispose d'une large sélection de vins que l'on peut déguster au verre, dans un coin bar, juste à côté de la boutique. Nous nous laissons tenter par un verre de Meursault (rien à faire, mes vins préférés restent les bourgognes...), mais ce vin était un peu décevant pour un prix assez élevé (4,5 euro le verre). Il était correct, mais quand on goûte un Meursault, on veut du gras, de la longueur, un vin sublime, qui a une attaque franche...

En sortant de la boutique, nous avons fait un petit tour au Naschmarkt. Ce marché découvert est sublime, vivant et coloré. On y trouve de tout et on peut y passer facilement des heures. Il a deux parties : la partie chic et l'autre, plutôt populaire, où les prix sont moins élevés alors que la qualité des produits est pourtant la même !

Notre dernier arrêt pour la journée fut le pub Klemo, un bar conseillé par une amie qui habite à Vienne. Nous cherchions un bar où l'on puisse goûter de bons vins autrichiens à un prix abordable et où l'on soit bien accueillis et on a exactement trouvé ce lieu ! Le nom du bar dévoile déjà l'ingéniosité du patron : le pub Klemo rappelle le célèbre Château Pape Clément (Graves/Bordeaux). Le bar est petit, mignon et peut accueillir une vingtaine de personnes. Les murs et les tables sont décorés avec les cartes des vignobles et, si l'on hésite sur un cépage, on peut

utiliser les nombreux livres mis à disposition. On peut facilement passer une soirée entière dans ce bar, car de nombreux jeux (Vinopoly) sont proposés à ceux qui veulent passer une soirée amusante entre amis. Le patron (qui est à la fois serveur, cuisinier et sommelier) nous accueille comme si l'on se connaissait depuis longtemps. Il nous a avoué qu'il était au courant de notre visite et nous avait déjà préparé une liste de vins à déguster. Sur sa carte il propose un millier de vins: autrichiens, italiens, espagnols, hongrois et français bien sûr, pour lesquels il ne dispose que d'une ou deux bouteilles. Ici, les vins ne sont pas vendus en 0,75 l mais en 0,68 l car, puisque tous les vins font partie de sa propre collection, il se réserve le droit de les goûter aussi, et il a bien raison ! Il propose en outre une vingtaine de vins au verre, avec des plats de saison.

Avant d'attaquer la dégustation, jetons un oeil sur la carte de l'Autriche. Le pays possède huit régions viticoles bien différenciées : le Weinviertel, Vienne et sa région, la Thermenrégion, le Burgenland, Wachau, le Kamptal-Donauland, le Donauland-Carnuntum et le Steiermark. Les vignes furent plantées en 955 d'après l'ordonnance de Othon 1er, puis se furent les moines qui les cultivèrent. À l'époque, les producteurs avaient le droit de vendre leurs produits hors taxes. Si un vigneron voulait vendre son vin nouveau, il faisait signe en accrochant des branches devant sa maison.

Même les connaisseurs confondent souvent les vins autrichiens avec les vins allemands. Il y a pourtant de nombreuses différences entre ces deux pays et leurs vins. L'Autriche a un climat plus extrême : l'hiver est plus froid et l'été plus chaud. Résultat : les vins autrichiens sont plus riches, aussi en alcool. La superficie du vignoble autrichien est similaire à celle de l'Allemagne (cca. 100.000 ha), mais les Autrichiens ne représentent que le quart des vins allemands. Même la capitale, Vienne, compte encore 700 hectares de vignobles. La ville est entourée par les bois et c'est sur les coteaux de la forêt viennoise que pousse la vigne. Son vin jeune est le Heurige qui est servi dans les Heurigen. Le mot désigne à la fois le vin et la taverne où il est bu. Ce vin est fait à base de Grüner veltliner, il est vif, piquant et monte facilement à la tête. Le cépage le plus répandu en Autriche (planté sur plus d'un tiers du vignoble) est le Grüner Veltliner qui donne des vins fruités, assez légers, à boire jeunes. Surtout les vins provenant de la région de Weinviertel qui sont destinés à une consommation rapide.

Notre premier vin était un Fidesser Grüner Veltliner 2006, provenant de cette région. Le vin était fruité, avec des notes de citron et d'agrumes, il restait longtemps en

bouche sans avoir beaucoup de concentration. Un vin très agréable qui accompagne bien les salades, fruits de mers et antipasti. Nous avons ensuite goûté un deuxième Grüner Veltliner (j'ai malheureusement oublié de noter le producteur), il était magnifique. Au nez, il rappelait plutôt un sauvignon blanc avec des notes végétales, ortie, feuille de figue, même en bouche, il tenait la route.

Mais continuons notre voyage en Autriche ! Le secteur de Donauland se trouve au nord de Vienne. On élabore ici des vins très épicés. Notre troisième vin, le Riesling 2006 Fritsch de Donauland était un bon exemple de ce type de vin, plus puissant que les deux vins précédents, avec une acidité remarquable.

Notre prochaine région fut le Burgenland. Cette région se situe à la frontière de la Hongrie à laquelle cette province appartenait jusqu'en 1920. On y trouve beaucoup de cépages différents : du welschriesling ou du muscat ottonel, qui donnent ici d'excellents vins blancs. Parmi les cépages rouges, citons le blaufrankisch, le zweigelt, le cabernet sauvignon et le Saint Laurent. Le district du Lac de Neusiedl est le plus important au point de vue viticole. Les vignobles entourent ce lac sur trois côtés. C'est la région viticole la plus chaude de l'Autriche. Elle est protégée contre des vents froids par les Carpathes et l'immense surface du lac retient et reflète la chaleur du soleil. Les cépages rouges mûrissent ainsi complètement chaque année.

Le Welschriesling, provenant de cette région, que nous avons goûté était un excellent vin. Au nez, fleurs blanches, en bouche attaque franche, avec une acidité élégante et beaucoup de longueur. Puis on a pu goûter aussi le cépage typique de cette région : le Saint Laurent qui ressemble un peu au pinot noir. Notre vin Zantho 2005 était un vin rustique, intéressant mais sans beaucoup de corps, un vin à boire plutôt jeune.

Mais si on goûte les vins de Burgenland, il faut goûter aussi les vins faits à base du cépage Blaufrankisch ! Ces vins sont typiques, légers, fruités et veloutés.

Après tous ces vins, on a commencé à avoir faim... Or leur assiette d'antipasti était royale avec de l'artichaut, des olives, du Manchego (fromage espagnol), de l'Appenzeller (quel affinage!), du jambon, du chorizo. Bref, tout ce qu'il fallait.

Nous avons ensuite dû regagner la gare mais le départ était difficile car le patron organisait une dégustation de vieux rieslings. Maintenant on le saura : quand on va au pub Klemo, il faut compter y passer la soirée entière !

**Katalin Ujbányai**

•  
Catégorie  
Agenda Culturel