

# *Domaine Alice Hartmann*

## *Wormeldange*

Wormeldange, le 6 décembre 2021

### CHRONIQUES 2021

Ces dernières années, le ciel nous avait habitué à être généreux. Ce millésime 2021 aura été bien différent. Beaucoup de pluie, peu de soleil... mais nous ne devons pas nous plaindre. Au contraire de nombreux vignobles européens, la Moselle luxembourgeoise n'a pas eu à souffrir d'épisodes catastrophiques (gelées tardives, inondations) qui ont parfois frappé nos amis, comme en Bourgogne (où nous avons subi une perte totale de nos raisins pour l'Adigio) ou sur les rives de l'Ahr, dans la Rhénanie-Palatinat toute proche.

Au Luxembourg, l'hiver a été long et marqué par de fortes précipitations (pluie, neige). Les températures ont été glaciales, jusqu'à -10° C fin janvier. Un épisode de redoux est survenu fin février, le thermomètre dépassant les 20° C le 24 février : du jamais vu ! Le sol, toujours très humide, s'est avéré être une bonne nouvelle. Un froid suffisamment mordant pour geler le sol est toutefois vite retombé (-5° C le 8 mars). L'amplitude thermique entre la nuit et le jour atteignait parfois les 25° C avec des après-midis étonnamment doux jusqu'au mois d'avril.

Ces nuits froides ont eu pour conséquence de retarder le débourrement, apparu trois semaines plus tard que ces dernières années. Les premiers bourgeons n'ont commencé à sortir que début mai. Cette patience a cependant été bénéfique : elle a permis d'éviter le choc des gelées tardives. De fortes pluies se sont abattues tout au long du printemps, avec des températures fraîches. Il a fallu attendre mi-mai pour avoir un peu de chaleur. Ces conditions rigoureuses ont bloqué la croissance des ceps. Déjà, tout indiquait que 2021 serait une année moyenne, morosité est entretenue par un mois de mai pluvieux et froid.

Le mois de juin, enfin, affiche une météo plus habituelle. Il est sec et chaud, avec des journées régulières entre 20 et 25° C. La vigne attendait ce signal pour véritablement lancer sa croissance. Grâce au sol gorgé d'eau, elle puise toute l'énergie nécessaire pour se développer à un rythme effréné. Les premières fleurs apparaissent à Grevenmacher le 16 juin. Les deux journées suivantes, il fait 32° C le jour et 25° C la nuit : des conditions parfaites pour une belle floraison, rapide et homogène. Mais l'anxiété demeure puisque de violents orages sont annoncés pour le 18 juin... Ils pourraient être destructeurs : s'ils abîment les jeunes fleurs, l'avenir des futures grappes (et donc de la récolte) serait compromis. Heureusement, ils sont finalement très légers, 6 litres d'eau seulement. La floraison s'achève sereinement dans les coteaux les mieux exposés lors du week-end du 19 et 20 juin.

Mais un nouveau redoux s'installe et complique une nouvelle fois la donne. Le 22 juin, la floraison des coteaux moins bien exposés s'arrête net alors que les températures maximales ne dépassent plus les 16° C et lorsque la chaleur revient, la pluie en fait de même (20 litres de pluie par jour les 24, 29 et 30 juin). Ces conditions relancent le risque de la prolifération du mildiou. Malgré tout, la floraison s'achève autour du 26 juin.

Le début du mois de juillet se caractérise par un temps chaud et humide. Le mildiou fait son apparition début juillet sur les feuilles des vignes de la maison, mais il épargne encore les parcelles. Il ne s'agit que d'une question de temps... Au moins, les baies se développent vite. Elles ont besoin de soleil et d'humidité pour croître, elles sont servies ! Les 13 et 14 juillet, il tombe environ 100 litres d'eau sur la Moselle. Heureusement, malgré cet afflux brutal, les sols de nos vignes ne s'érodent pas. La suite de ce mois reste mitigée, avec des températures fraîches (entre 17 et 24° C) et des pluies incessantes. La croissance des ceps ralentit à nouveau tandis que le mildiou prospère.

Cet été bien moche se poursuit en août. Il ne fait désormais plus de doute que le calendrier des vendanges se décidera davantage en fonction de l'évolution des maladies des raisins. Lors de la première quinzaine, il fait doux, il pleut pratiquement tous les jours. La météo devient chaude et sèche les jours suivants avec une pointe à 30° C

# *Domaine Alice Hartmann*

## *Wormeldange*

le week-end du 14. Les raisins de pinot noir commencent enfin à prendre de la couleur. Certaines grappes sur le Grevenmacher Fels sont même partiellement brûlées par le soleil. Mais cette situation ne dure que le temps d'un week-end. L'air se rafraîchit dès le 16 et il pleut énormément le 23.

Heureusement, des conditions plus favorables s'installent jusqu'au 9 septembre avec un temps sec et chaud (jusqu'à 28° C). Les vignes relancent leur croissance et elles rattrapent une partie de leur retard. Mais l'optimisme est de courte durée. La semaine du 13 septembre redevient compliquée. Il pleut et il fait chaud la nuit. Cet apport d'eau fait gonfler les raisins, au point que certains éclatent. Avec ces blessures, la pourriture se propage. Ce sont les pinots noirs qui en souffrent le plus. Il est grand temps de préparer les vendanges pour être prêt à se lancer rapidement.

L'état sanitaire des raisins impose de les lancer le 20 septembre, plus tôt qu'espéré. Il faut malgré tout s'y résoudre au risque de tout perdre. La récolte doit être extrêmement soignée car il faut impérativement trier pour éliminer les grains piqués par les guêpes ou la mouche *Suzukii* ou touchés par le botrytis... Les passages multiples sont devenus la norme.

Nous décidons de ne pas produire de pinots noirs, la qualité ne correspond pas à nos exigences. Par chance, le temps reste clément. Le soleil est même visible, parfois. Les 3 premières semaines, nous récoltons les raisins pour nos crémants. Le début de la 4<sup>e</sup> semaine est réservé aux chardonnays du Grevenmacher Kreitzerberg. Le beau temps d'automne leur a fait beaucoup de bien : ils font une excellente base pour l'élevage en barrique. Les premiers rieslings, toujours pour le crémant, sont récoltés au cours de la même semaine. Nous préférons attendre avant de vendanger ceux réservés aux vins tranquilles.

À l'issue de la 5<sup>e</sup> semaine de vendanges, il ne reste plus que les derniers rieslings dans la vigne. Nous décidons de réaliser un premier tri pour ôter tous les raisins dont la qualité n'est pas optimale. Lors de ce passage sans concessions, la moitié des raisins est éliminée. La tempête qui s'abat du 20 au 22 octobre ne nous aide pas. La pluie et la chaleur relance la progression de la pourriture. Le soleil revient le 23 et nous constatons avec bonheur que les rieslings ont bien tenu le coup. Mieux, leur maturité a nettement progressé lors du week-end du 23 et 24 octobre. Les vendanges reprennent donc le lundi 25 sur le Wintrange Felsberg, le Ahn Palmberg puis sur la Wormeldange Koepchen. Cette longue attente a été bénéfique. La prise de risque en valait la peine : les rieslings sont beaux, ils produiront à coup sûr de grands vins de garde.

Climatiquement, cette année aura été incroyablement compliquée. Les relevés des stations météo de l'État ont enregistré des pluies records : juillet aura été le mois le plus humide depuis 1854, date à laquelle on a commencé à compiler ces données. Quant à celui d'août il s'agit du deuxième le plus arrosé sur la même période. Il aura donc fallu beaucoup de travail pour parvenir à récolter de beaux raisins, susceptibles de produire de grands vins. La qualité des chardonnays et des rieslings de ce millésime 2021 est, à ce titre, un grand soulagement pour nous !