## Domaine Alice Hartmann Wormeldange

Wormeldange, le 6 décembre 2022

## **CHRONIQUES 2022**

L'année 2021 avait eu le mérite de nous apprendre à relativiser. Incroyablement humide, la météo nous avait imposé une attention quotidienne et beaucoup de travail. Certaines années, la vigne fait elle-même le vin, mais en 2021, la nature n'a rien donné gratuitement. Si nous avons finalement pu mettre en cave de très beaux jus, c'est à toute notre équipe que nous le devons.

À l'issue de cette campagne harassante, il était légitime de se demander ce que 2022 allait nous offrir. Une répétition éprouvante de l'année qui venait de s'achever ou, au contraire, une nouvelle saison tout en sérénité?

L'hiver a été globalement doux, mais humide. Les jours qui ont entouré la nouvelle année, le mercure a même dépassé les 10 °C. Le gel n'a blanchi la vallée de la Moselle qu'une poignée de journées, lors des premiers mois de l'année, sans jamais être très sévère. Le mois de mars, lui, a été caractérisé par de très fortes amplitudes thermiques. Lors de la première semaine, il gelait presque tous les jours au lever du soleil mais il faisait souvent plus de 10 °C en journée. Il n'aura finalement jamais neigé, le temps aura été ni suffisamment froid, ni suffisamment humide. Déjà, la crainte d'une sécheresse se fait ressentir. L'hiver permet normalement de reconstituer les réserves hydriques du sol mais à l'approche du printemps, la terre est sèche.

Le fort ensoleillement du mois de mars et la douceur inhabituelle (il a fait plus chaud qu'en 2018) ont permis de tailler et de lier les vignes dans des conditions de travail très agréables pour nous, mais loin d'être idéales pour la vigne. Avec 219 heures d'ensoleillement, le mois de mars a même été le mois de mars le plus ensoleillé jamais consigné depuis le début des enregistrements en 1947. Le précédent record datait de mars 1949 (212 heures).

Ce printemps précoce s'est confirmé par la suite. Après quelques jours froids et humides (0 °C au plus bas et 25 mm de pluie le 8 avril), de vraies chaleurs sont vite arrivées. Le 13 avril, il faisait déjà plus de 21 °C! Ce mois aura été, lui, très sec, les vignes n'ont été arrosées que par de petites averses les 16 et 17 (13 et 15 mm).

Les premiers bourgeons sont sortis le 20 avril, une précocité à double tranchant. Si les raisins auront davantage de temps pour parvenir à maturité, le risque que des gelées tardives condamnent tout ou partie de la récolte va être longtemps présent. Les saints de glace (saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais) n'arrivent qu'à la mi-mai (du 11 au 13) ...

Heureusement, les 20 °C sont atteints presque chaque journée. Nous soufflons, le risque d'une gelée est rapidement écarté. Le 19 mai, la barre des 30 °C est même franchie. Quelques orages éclatent à la fin du mois sans apporter beaucoup de pluie. Le sol est décidément très sec, mais la vigne ne semble pas encore en souffrir. Les importantes précipitations tombées en 2021 nous sont utiles. Grâce à leurs profondes racines, les vignes peuvent puiser l'eau en profondeur. Les premières fleurs éclosent début juin et dès le 10, on les observe déjà dans pratiquement partout.

Les mois de juin, juillet et août se poursuivent sur le même rythme. Il fait chaud et, comme pour nous narguer, les averses semblent éviter la Moselle. Une première journée caniculaire survient le 18 juin (37 °C). Une deuxième vague de chaleur s'abat sur le vignoble entre le 18 et le 20 juillet. Le 19, une pointe à 39 °C est même enregistrée. Les vignes plantées sur les pentes les mieux exposées commencent à souffrir du soleil.

Et pour cause, avec 377 heures d'ensoleillement, ce mois de juillet 2022 est le mois de juillet le plus ensoleillé jamais observé, dépassant même 2018 (348 heures). Il est aussi le 3<sup>e</sup> mois de juillet le plus sec jamais enregistré (7,5 mm à Wormeldange).

Si les vignes âgées supportent assez bien ces contraintes, les plus jeunes dont les racines ne sont pas encore suffisamment longues pour puiser l'eau en profondeur commencent à souffrir. Nous sommes contraints d'arroser les dernières plantées (à Grevenmacher et sur le Mohrberg, à Wormeldange) dès le 10 juillet. Là où les ceps sont les plus



## Domaine Alice Hartmann Wormeldange

éprouvés, nous coupons des grappes et même des branches pour les soulager. Pour eux, la perspective de la récolte est secondaire, nous cherchons simplement à les maintenir en vie.

La croissance de la vigne est alors au même stade qu'en 2018, mais il y a 4 ans, les mois de janvier, de mai et de juin avaient été beaucoup plus pluvieux. Et les orages annoncés entre le 20 et le 29 juillet évitent toujours les vignes... Les pinots noirs commencent à se colorer dès le 26 juillet.

Le mois d'août est le plus chaud depuis 1838. Toutes les jeunes vignes subissent maintenant un stress hydrique sévère. Nous sommes encore obligés de réaliser des vendanges en vert. Il va finir par pleuvoir lors de la dernière semaine. Ces 20 litres arrivent tardivement, mais ils vont quand même faire beaucoup de bien.

Climatiquement, l'été 2022 aura été celui de tous les records. Seul celui de 2003 aura été plus chaud (20,1 °C en moyenne, contre 20,5 °C). Il est aussi le plus ensoleillé depuis 1949 (30 % de plus que pendant la moyenne 1991-2020) et le plus sec depuis 1976 (74 mm contre 100 mm).

Nous lançons les vendanges le 5 septembre, d'abord pour les raisins réservés aux crémants. Nous sommes étonnés de constater que ces grains plus petits que d'habitude livrent une belle quantité de jus.

Les premiers jours de vendanges se déroulent sous un temps très agréable, mais de fortes pluies orageuses bouleversent l'atmosphère générale. La température tombe et quelques foyers de botrytis apparaissent. Cette eau fait grossir les raisins et leur peau se fragilise. Il faut être très attentif pour éviter que la pourriture ne se répande.

Nous récoltons le chardonnay la semaine du 20 septembre. Les rendements sont faibles, mais la qualité admirable. Les pinots noirs destinés au vin rouge sont vendangés les 22 et 23 septembre. Ils sont parfaitement sains et mûrs, la pluie ne leur a pas causé de tort.

Nous décidons d'attendre qu'ils parviennent à une maturité optimale avant de récolter nos rieslings. Nous croisons les doigts pour que le temps s'assèche. Leur récolte débute le 26 septembre à Wormeldange. Les rendements sont faibles, 40 hectolitres par hectare. Malgré quelques pluies annoncées, nous prenons encore le risque de garder quelques parcelles mais de grosses averses s'abattent les 1<sup>er</sup> et 2 octobre. Heureusement, il fait trop froid pour que le botrytis se développe et nous récoltons de très beaux raisins. Le risque de la patience a payé!

Les rieslings du Palmberg (à Ahn), au pied de la falaise de dolomie, sont vendangés le 4 octobre. Les raisins sont bien mûrs, mais les rendements modestes. Le lendemain, ceux du Felsberg (à Wintrange) arrivent en cave. La qualité est ici aussi au rendez-vous. Le 6 octobre, nous vendangeons la première parcelle de la Chapelle, sur la Koeppchen. Les raisins sont splendides mais peu juteux. Puisque le temps est de nouveau sec et ensoleillé (mais froid, moins de 10 °C), nous décidons de laisser encore quelques jours à nos vignes en terrasses. Elles clôturent la récole le 10 octobre. La qualité nous ravit, mais les quantités nous frustrent un peu...

Pour conclure, cette année 2022 aura été l'antithèse de 2021. D'un millésime à l'autre, nous sommes passés d'une saison excessivement pluvieuse et grise à une année extrêmement sèche et ensoleillée. Si les deux ont été stressantes, 2022 nous apporte une énorme satisfaction car elle a tout d'une grande année. Sans doute même d'une très grande. Les rieslings étaient magnifiques et nous attendons beaucoup de nos pinots noirs, sans doute les plus beaux que nous ayons jamais vendangés. Alors que nous avions décidé de ne pas produire de vin rouge en 2021 faute d'une qualité suffisante, mettre en barriques ces magnifiques jus nous a remplis de bonheur.

