

Histoire et Aperçu du Vin Tchèque Avec Notes



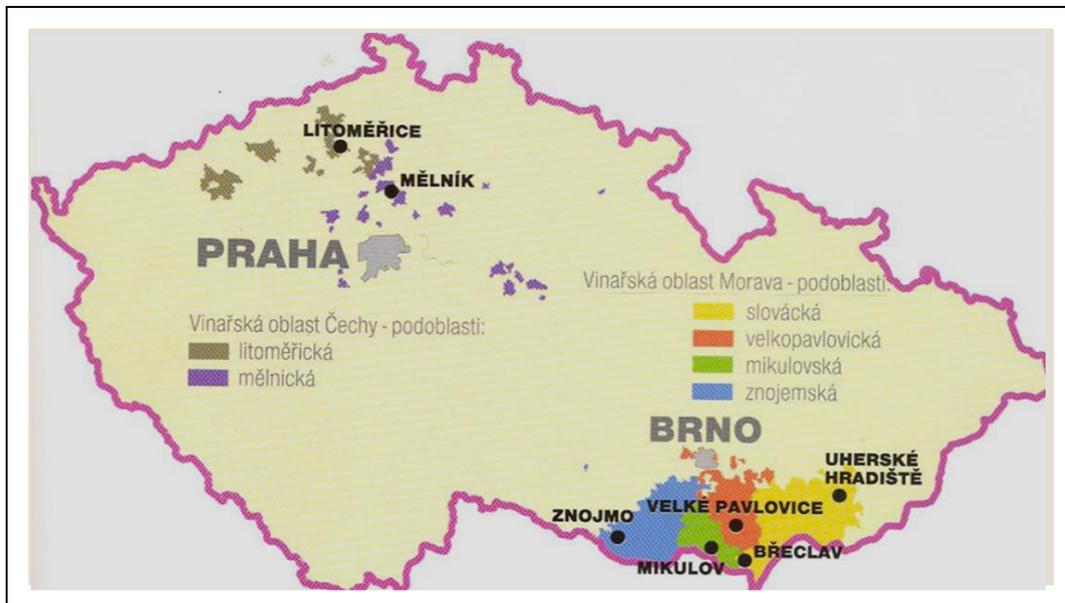
Où se trouve la Tchéquie?



La République tchèque est située au cœur même de l'Europe, avec sa frontière sud longeant le 49e parallèle, à environ 200-500 m d'altitude. Cette latitude reflète celle de l'Alsace, de la Champagne et du nord de la Bourgogne, où la viticulture est implantée depuis des siècles.

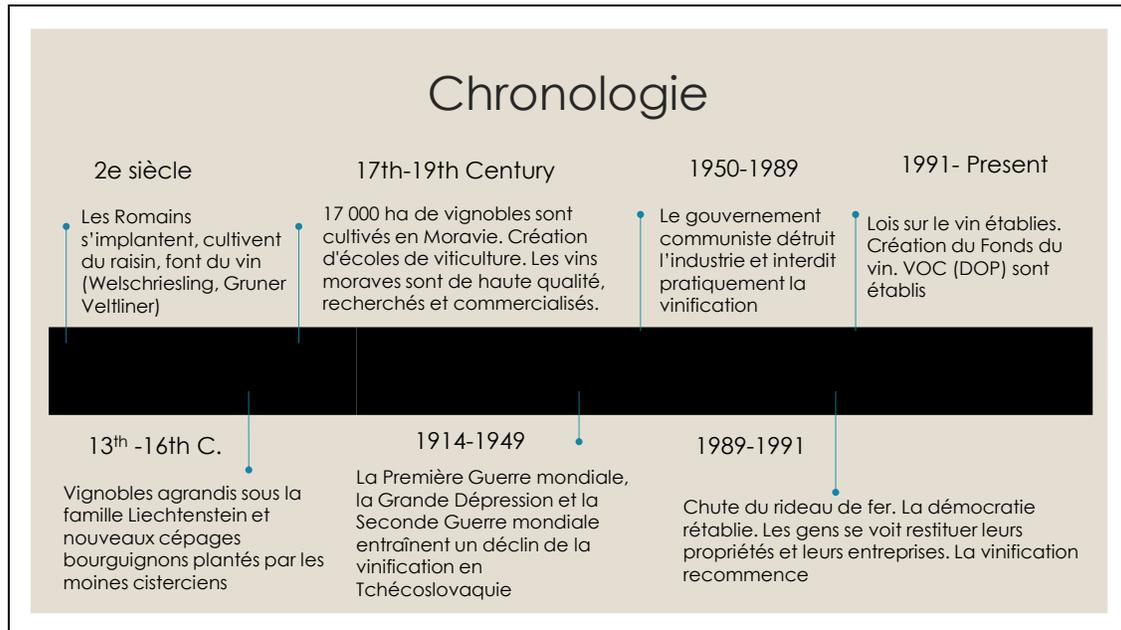
Cela peut sembler « nordique » pour une région viticole, mais en fait, il existe un certain nombre de chaînes de montagnes et de microclimats qui rendent les vignobles parfaits pour la culture du raisin, en particulier à mesure que le climat mondial se réchauffe. Techniquement, les climats sont pannoniens, méditerranéens et continentaux – mais ils sont souvent décrits comme une « zone de culture à climat frais » avec « un climat continental ».

En y regardant de plus près, on constate que le pays est divisé en deux régions principales : la Bohême à l'ouest, limitrophe de l'Allemagne, et la Moravie à l'est, limitrophe de la Pologne, de la Slovaquie et de l'Autriche. Jusqu'en 1918, tous ces territoires faisaient partie de l'Empire austro-hongrois. Il n'est donc pas surprenant que l'industrie de la bière se soit réellement implantée en Bohême, tandis que la viticulture s'est implantée dans l'actuelle Moravie.



96 % de tous les vins produits proviennent des quatre sous-régions de Moravie

- Znojmo
- Mikulov
- Velke Pavlovice
- Slovacko



La viticulture en République tchèque a une tradition qui remonte à plus de deux mille ans à l'époque romaine, prouvée au début du XXe siècle par la découverte archéologique d'un couteau de viticulture qui aurait été utilisé par un légionnaire romain alors qu'il cultivait des vignobles autour de Pálava, dans le sud de la Moravie.

Il existe des traces de plantations remontant au IIe siècle. Les historiens du vin émettent l'hypothèse que, pendant l'occupation romaine, les cépages Grüner Veltliner (Veltlinské Zelené) et Welschriesling (Ryzlink Vlašský) auraient pu être introduits dans la région.

Les premiers documents écrits faisant référence au vin remontent au XIe siècle.

Entre les XIIIe et XVIe siècles, des variétés bourguignonnes ont été introduites, principalement par les monastères cisterciens. Ces moines plantèrent des cépages de France et d'Allemagne et importèrent aussi les méthodes de conduite et de taille de la vigne de ces pays.

Entre le XVIIe et le XIXe siècle, la viticulture connaît un essor considérable en Moravie. Au moins 16 000 hectares étaient cultivés et la Moravie s'est fait connaître pour son savoir-faire viticole. Elle commence à exporter ses vins de qualité vers les pays voisins. On y crée également des écoles d'enseignement du vin et de viticulture dans la région.

La Première Guerre mondiale, la deuxième Guerre mondiale et la Grande Dépression ont déclenché la chute des plantations de vignobles et de la production de vins de qualité supérieure. Mais rien n'a préparé le pays à l'impact de la période communiste de 1950 à 1989. Ces changements politiques ont pratiquement mis fin à la viticulture en République tchèque.

La vinification était interdite à quelques exceptions près.

Les vignes sont arrachées et remplacées par des céréales pour le bétail et des légumes pour la consommation humaine.

Les vignobles autorisés à rester en activité sont nationalisés et contraints de produire des produits bon marché et de qualité industrielle.

Une ère de collectivisation ; les propriétaires privés n'avaient que 0,1 ha autorisé à cultiver. La plupart des vins étaient destinés à la consommation du village. L'accent est mis sur la quantité plutôt que sur la qualité. Les raisins les plus populaires à cette époque étaient le Muller Thurgau et le Saint Laurent, en raison de leurs rendements élevés.

Un gouvernement démocratique est finalement élu en 1990 et la communauté viticole du pays cherche à rétablir rapidement sa réputation et sa capacité à produire des vins de qualité de classe mondiale. Comment les Tchèques ont-ils pu effectuer une transition aussi rapide ? Connaissance. Les communistes n'ont pas réussi à empêcher la transmission du savoir-faire viticole d'une génération à l'autre. Aujourd'hui, il n'est pas rare de voir de nombreux vignerons parmi les plus importants du pays citer fièrement leurs racines – en tant que vignerons de troisième, quatrième, voire cinquième génération !

Grâce aux cadastres rendus publics après la chute du communisme, une partie des vignes sont restituée aux familles pendant cette période de restitution. Cependant, de nombreuses familles n'ont jamais reçu les terres qui appartenaient autrefois à leur famille. De plus, les vignobles restitués étaient en très mauvais état. Néanmoins, les Tchèques ont commencé à planter et à replanter et se sont préparés à réintégrer la scène mondiale.

Ré-émergence de l'industrie du vin

- La Révolution de Velours (1989) a vraiment tout changé.
 - Les vigneron tchèques ont rapidement cherché à retrouver leur réputation, leurs vignobles et leur place sur le marché mondial du vin.
 - Le savoir générationnel, l'internet, les écoles de viticulture et la collaboration ont permis aux vigneron de revenir dans le domaine et de prospérer.
- Ils ont commencé à planter et à replanter en préparation de l'entrée dans l'UE.
 - 1995 – Loi sur la Viticulture et l'œnologie
 - 2004 – Les Tchèques entrent dans l'UE; Des fonds sont disponibles pour aider à la vinification
 - 2009 – Premier VOC – Znojmo (similaire à l'AOC, DAC)
- Aujourd'hui, il y a 13 VOC - Znojmo, Mikulov, Palava, Blatnice, Modré Hory

La relance du secteur vitivinicole a apporté certains avantages aux viticulteurs tchèques.

Les vigneron tchèques ont pu

- Replanter – mettre les bons cépages dans les bonnes parcelles
- Recentrer les variétés tchèques traditionnelles
- Adopter des méthodes de culture et de vinification biologiques, BIO et biodynamiques en mettant l'accent sur la durabilité – bien en avance sur leur temps !
- Revenir à la production de types de vins spécifiques à la République tchèque, tels que le Slamové, ou vin « de paille » comme on l'appelle en anglais.
- Retrouver une expérience pratique en perfectionnant des techniques de vinification anciennes telles que le «Kvevri»
- Prendre l'initiative de produire des vins « naturels » de haute qualité tels que le vin d'orange et le pet nat.
- Établir des normes industrielles telles que le programme VOC du pays, en s'alignant sur des normes mondiales similaires

En chiffres

- 2 régions viticoles, 6 sous-régions
- 36 000 acres (18 000 hectares) plantés, 96 % en Moravie
- 1800 domaines viticoles, de nombreuses « boutiques »
- 70% des raisins plantés sont des cépages blancs aromatiques
- 13+ blancs, 10+ rouges : Nouveaux cépages créés et enregistrés dans le registre national tchèque des raisins, faisant preuve d'une forte innovation
 - Conçu pour résister au gel, à la moisissure et aux parasites = moins d'utilisation de produits chimiques dans les vignobles
 - Exemples incluant Andre, Aurelius, Cabernet Moravia, Muškát Moravský et Palava

Même si la plupart des établissements vinicoles avec lesquels nous travaillons sont petits, cela ne signifie pas qu'ils ne peuvent pas vous fournir le nombre de caisses que vous recherchez. Beaucoup ont une production en volume assez élevée – mais dans certains cas, vous souhaitez peut-être avoir plus de variété pour continuer de proposer des nouveautés pour vos cartes des vins. Cela peut être un excellent moyen d'attirer de nouveaux clients...

VOC de Tchéquie – Vína Originální Certifikace



- Basé sur le système germanique de mesure du poids du moût au moment de la récolte
- Détermine le vin de qualité, les vins de qualité avec attribut
- Les vins reflètent le terroir/la région d'où ils sont issus
- Les raisins proviennent uniquement d'emplacements et de vignobles sélectionnés
- L'évaluation des vins est réalisée par les vignerons eux-mêmes – membres de l'Association VOC
- VOC Znojmo basé sur les systèmes germanique et roman (poids Viti/Vini et « moût » germanique)

Vins issus de cépages typiques de la région viticole.

Bohême– 4% du vignoble

- Deux sous-régions
 1. Litoměřice – 288 ha
 2. Mělník – 343 ha



662 hectares plantés

152 vignobles

164 producteurs

72 villages vitivinicoles

La Bohême est surtout connue pour sa bière Pilsner. Elle est née dans la région en 1842, dans la ville de Plzen. Mais les établissements vinicoles qui existent produisent d'excellents produits. Le seul domaine viticole certifié Demeter: Kutna Hora, est basé ici à Mělník.

Moravie – 96 % du vignoble

- Quatre sous-régions
 1. Mikulov – 4432 ha
 2. Slovacko – 4188 ha
 3. Velke Pavlovice – 4741 ha
 4. Znojmo – 3153 ha



16,000+ hectares plantés

1 126 vignobles

18,874 producteurs

312 villages vitivinicoles

N'oubliez pas que c'est la région qui partage son terroir avec l'Autriche – donc très au sud du pays. Les habitants appellent cette région la Moravie du Sud.

Le vin blanc règne en maître et représente 70 % des vins produits. Cependant, certains cépages rouges poussent également exceptionnellement bien dans certains vignobles en raison de leur emplacement, de leurs heures d'ensoleillement prolongées, de leurs précipitations limitées et de l'aspect du vignoble. Le Cab Sauvignon, le Pinot Noir, le Blaufränkisch, le Saint-Laurent ou encore le Merlot sont autant de cépages rouges qui fleurissent bien dans cette région.

Sous-région Mikulov



Mikulov à la loupe

- VOC Mikulov créé en 2011
- Les raisins autorisés sont le Palava, le Welschriesling, le Riesling, le Pinot Gris, le Pinot Noir et le Pinot Blanc.
- Meilleurs villages viticoles :
 - Pavlov, Valtice, Dolní Dunajovice, Novosedly, Popice
- Meilleurs vignobles :
 - Sonberk, Kolby, Nepraš, Plener, Balaž, Volarík, Marcinčák, Gala



Mikulov est le centre historique de la viticulture en Moravie et abrite VOC Mikulov et VOC Palava.

Les sites importants incluent les collines de Pálava, les forêts des plaines inondables de la rivière Dyje, la steppe de Pouzdranky (paysage environnemental protégé au niveau national).

Pálava et la steppe de Použdranky sont tous deux des sites classés patrimoine mondial de l'UNESCO, tout comme Lednice et Valtice.

VOC Mikulov



- Seulement six cépages autorisés :
- Rulandské Bílé (Pinot Blanc), Rulandské Modré (Pinot Noir), Rulandské Sědé (Pinot Gris), Pálava, Ryzlink Rynsky (Riesling), Ryzlink Vlašský (Welschriesling)
- Le moût destiné à la production de vin doit avoir une teneur minimale en sucre de 21° selon le compteur de moût standard
- Le moût pour les productions vitivinicoles doit avoir une teneur minimale en sucre de 21° à la récolte
- Le rendement ne peut excéder 2,5 kg/vigne
- Tous les raisins doivent être récoltés à la main
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

VOC Palava



- Créé en 2012
- Une seule variété autorisée – Ryzlink Vlašský (Welschriesling)
- 2108 hectares au total, 750 en vigne, 14 Welschriesling
- Vignobles conduits selon la production intégrée, l'irrigation n'est pas autorisée
- Les vins doivent être produits à partir de raisins cultivés dans des vignobles enregistrés ; récolté à la main
- Les principaux sites viticoles incluent Goldhamer, Zelezna

Le Système d'Appellation est basé sur le Système Germanique (mesure du poids du moût à la récolte) Le VOC Palava nécessite MW Minimum - 21°NM // MW Maximum - 27°NM

Les vins doivent être produits uniquement à partir de raisins cultivés sur des vignobles enregistrés dans la zone délimitée entre les communes de Perna, Horní Vestonice, Dolní Vestonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov et Bavory.

Les vins à sélectionner doivent déjà être mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés approuvée par décision du ministère de l'Agriculture de la République tchèque.

Membres fondateurs Vinselekt Michlovsky, Mikrosvin Mikulov, Tanzberg Mikulov
Il y a 2108 hectares au total, dont 750 en vigne.

Les vignobles sont à 350 M d'altitude

Les principaux sites viticoles comprennent Goldhamer, Zelezna, Turoid, Purmice – il y a un sol argileux lourd avec une teneur élevée en calcaire, en particulier à Palava.

Sous-région Slovacko



Slovacko à la loupe

- VOC Blatnice créé en 2013
 - 25 caves membres
 - Les cépages autorisés sont le Pinot Blanc, le Pinot Gris, le Chardonnay et le Riesling.
- Meilleurs villages viticoles :
 - Bzenec, Moravská Nová Ves, Uherské Hradiste
- Meilleurs vignobles :
 - Nove Vinarstvi, Vinarstvi Hruska, Petratur, Krasna Hora



Dominant Grapes: Cabernet Moravia, Burgundy Varieties, Zweigelt, Moravian Muskat, Blaufränkisch

Slovacko à la loupe

Climat

- Altitude plus basse et températures plus fraîches, modérées par les rivières Morava et Kyjovka
- Blatnice a des étés chauds et secs et un printemps court

Géographie

- Situé dans la moitié orientale de la Moravie du Sud, à la frontière de la Slovaquie et de l'Autriche
- Sols de la moitié orientale formés par les montagnes des Carpates : forte teneur en calcaire, argiles lourdes, excellente rétention d'eau
- Sols argileux rocheux et plus chauds à Blatnice, parfaits pour le Riesling

Statistiques

- La température annuelle moyenne est d'environ 13 °C.
- Précipitations = 450 mm/an
- Ensoleillement = 1650 heures/an
- 4188 hectares cultivés
- Les altitudes varient de 150 à 300 m au-dessus du niveau de la mer

VOC Blatnice



- Créé en 2013
- Des vignes peuvent être plantées à Blatnice pod Svatym Antoninkem
- Les vignerons doivent être membres de la Guilde des vignerons de Blatnice
- Les raisins doivent être récoltés à la main et respecter un poids minimum de « moût » de 20° NM
- Les vins doivent être conservés en cave au minimum 5 mois après la récolte
- L'affinage ou le vieillissement en barrique française grillée n'est pas autorisé
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

Sous-région Velke Pavlovice



Velke Pavlovice à la loupe

- VOC Modre Hory créé en 2011
 - Uniquement des VOC contenant des cépages noirs exclusivement en raison du macroclimat plus chaud : Modry Portugal (Blauer Portugieser), Saint Laurent, Frankovka (Blaufränkisch)
- Meilleurs villages viticoles :
 - Němčičky, Bořetic, Velké Bilovice, Vrbice, Kobyli
- Meilleurs vignobles :
 - J. Štavek, Kamil Prokes, Gurdau Winery, Springer, Vino z Kobyli, Syfany, Nestarec, Valka



La région de Modre Hory, c'est ce petit micro climat qui permet aux raisins rouges de s'épanouir. Il n'y a pas que le Saint-Laurent et la Frankovka qui réussissent ici : le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Pinot Noir s'en sortent également très bien.

Velke Pavlovice à la loupe

Climat

- Sous-région la plus chaude et la plus sèche de Moravie
- Coteaux exposés sud, sud-ouest, vents chauds favorisant la maturation automnale

Géographie

- La gamme de sols comprend un mélange de grès, d'argiles calcaires, de sable, de loess et un peu de calcaire.
- Le sol des Blue Mountains est composé d'une teneur élevée en magnésium
- Les vignobles sont entourés par la forêt de Ždánice

Statistiques

- La température annuelle moyenne est de 9,5 °C
- Les précipitations sont de 580 mm/an
- L'ensoleillement est de 1871 heures/an
- 130 hectares en culture
- L'altitude est d'environ 180 m au-dessus du niveau de la mer

Plantations Premium : Cépages Bourguignons, ainsi que Blaufränkisch, Riesling, Merlot

VOC Modré Hory



- Seuls les cépages noirs autorisés :
 - Modry Portugal (Blauer Portugieser), Frankovka (Blafränkisch), Svatovavřinecké (St. Laurent)
- 18 vignobles participants | 130 hectares
- Les vins rouges doivent être vieillis au minimum 18 mois
- Tous les raisins doivent être vendangés à la main
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

Il est à noter que même si les vins doivent être élevés 18 mois après la récolte, avant la vente, les vins ne doivent pas présenter de notes de chêne dominantes provenant de petites barriques.

Sous-région Znojmo



zz noy mo.

Znojmo à la loupe

- VOC Znojmo a été créé en 2009
- Première appellation établie
- Les raisins autorisés comprennent le Riesling, le Grüner Veltliner et le Sauvignon Blanc.
- Meilleurs villages viticoles :
 - Znojmo, Novy Saldorf, Dolni Kounice, Nove Branice, Kravi Hora
- Meilleurs vignobles :
 - Thaya, Vinarstvi Spalek, Lahofer, Oulehla



3 530 hectares au total et 91 villages viticoles

Znojmo à la loupe

Climat

- Climat de croissance frais alors que le Dyje (Thaya) Rover modère les températures

Géographie

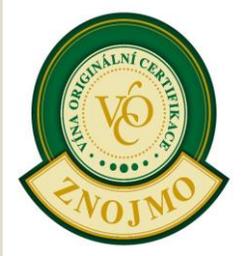
- Les types de sols comprennent le granit, le loess, l'argile, le grès. La granodiorite, un sol antérieur à la période jurassique, est dominante à Dolní Kounice
- Kraví Hora est un prestigieux site viticole à flanc de colline

Statistiques

- La température annuelle moyenne est de 9,2 °C
- Les précipitations sont de 583 mm/an
- L'ensoleillement est de 1650 heures/an
- 3500 hectares cultivés
- Les altitudes varient de 216 m au-dessus du niveau de la mer

- 3 Cépages Blancs en COV : Gruner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc
- D'autres variétés majeures incluent Palava, Blaufränkisch, Saint Laurent

VOC Znojmo



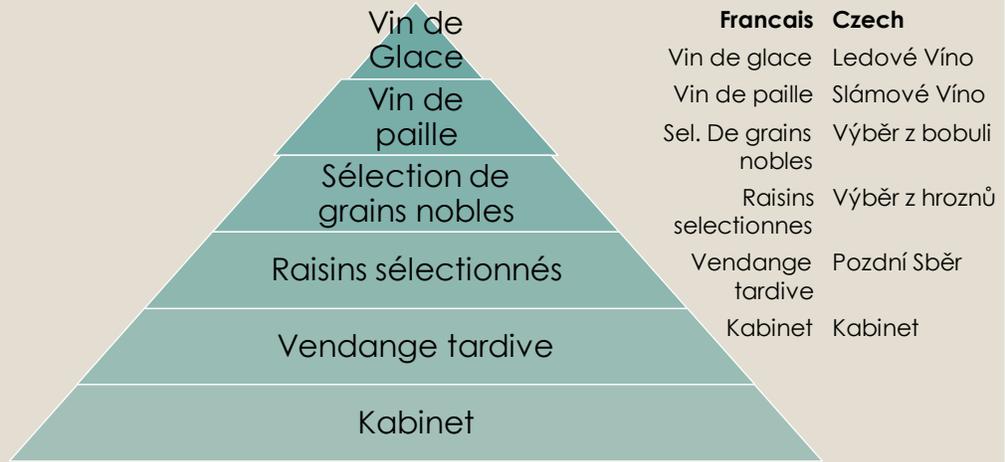
- Créé en 2009
- Seule appellation à combiner les styles d'étiquetage germanique et roman
- Les raisins doivent avoir une teneur minimale en sucre de 19° NM
- La teneur maximale en sucre résiduel et en alcool est respectivement de 25 g/l et 13,9 %
- Maturation | le vieillissement en barrique française grillée n'est pas autorisé
- Tous les raisins doivent être récoltés à la main et répondre aux exigences minimales de poids « moût »
- Les vins sélectionnés doivent avoir déjà été mis en bouteille et évalués par une commission de dégustateurs sélectionnés, agréée par le ministère tchèque de l'Agriculture.

- Créé en 2009 ; Premier système d'appellation en République tchèque.
- Seul VOC à inclure les systèmes d'étiquetage germanique et roman (les poids des moûts et les exigences viticoles/vinifications sont requis)
- Les autres variétés majeures incluent Palava, Blaufränkisch, Saint Laurent

Terminologie

Français	Czech
Sucre	Cukr
Acidité	Kyseliny
Alcool	Alkohol
Extrait sans sucre	Extrakt bez Cukru
Sec	Suché
Demi-sec	Polosuché
Demi-doux	Polosladké
Doux	Sladké

Pyramide des vins de qualité



Questions?

- **Brenda Bourgeois**
 - Brenda@Nicheandnosh.ca
 - +1.902.448.5231
- **Gabriel Riel-Salvatore**
 - Griels@hotmail.com
 - +420 605 400 367

