

L'Allemagne

Avec un vignoble dont plus des deux tiers est planté de cépages blancs (principalement riesling et müller-thurgau), l'Allemagne est le deuxième producteur de vins effervescents dans le monde (525 millions de bouteilles) et surtout, le premier consommateur de vins effervescents, toutes méthodes d'élaboration confondues ! En effet, les Allemands importent 800 000 hl de mousseux et 500 000 hl de vins perlants.

On compte actuellement 1362 entreprises artisanales et industrielles qui produisent du vin effervescent en Allemagne.

Les trois premiers producteurs de vin effervescent ou Sekt sont le groupe Schloss Wachenheim (1/4 de part du marché national), le groupe Rotkäppchen-Mum et le groupe Henkell-Söhnlein. Les vins effervescents allemands sont classés en trois catégories déterminées par le poids, la qualité du moût pour la cuvée, puis la méthode d'élaboration et non par la provenance géographique : le Schaumwein (vin mousseux), le Qualitätsschauwein ou Sekt (mousseux de qualité) et le Qualitätsschauwein bestimmter Anbaugebiete (mousseux de qualité provenant d'une région déterminée).

Schaumwein

Vin dont l'effervescence est obtenue par la première ou la seconde fermentation alcoolique des raisins, du moût de raisin ou d'un vin sec qui dégage du dioxyde de carbone à l'ouverture de la bouteille. Sa teneur minimum en alcool doit être de 9,5 % et la surpression par le CO₂ supérieure à 3 bars. Il peut être élaboré en brut nature, extra-brut, brut, extra dry sec, demi-sec et doux.

Qualitätsschauwein ou Sekt

Vin mousseux qui peut être élaboré selon la méthode en cuve close, la méthode de transfert ou la méthode traditionnelle. Après la deuxième fermentation, ils doivent titrer au moins 10 % d'alcool et 3,5 bars de pression.

Le terme Sekt provient de l'évolution et de la dérivation du mot Sack qui, du XVI^e siècle au XIX^e siècle, désigna d'abord les vins mutés espagnols, puis le Xérès et enfin, un vin blanc parfois mousseux qu'on servait dans les tavernes allemandes. Ce dernier obtint son nom à cause du dramaturge allemand Ludwig Devrient qui, en 1825, demanda en entrant dans un restaurant, un verre de Sack à la manière du héros shakespearien Falstaff. Le personnel ne comprenant pas le comédien, on lui servit un verre de vin blanc pétillant. L'anecdote berlinoise devint nationale et après quelques années, on désigna un vin qui pétillait par le terme Sekt.

Le Sekt peut être élaboré avec tous les cépages autorisés par l'Union européenne. Cependant, si la mention Deutscher Sekt est inscrite sur l'étiquette, les cépages doivent provenir d'Allemagne. Enfin, si la mention Sekt b.A. est indiquée sur l'étiquette, les cépages doivent provenir d'une région allemande déterminée (voir catégorie suivante). La mention Winzersekt signifie que le vin effervescent est entièrement artisanal, qu'il a été élaboré depuis la conduite

de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, par le vigneron, sur son domaine. Les cépages les plus utilisés pour l'élaboration des meilleurs vins, c'est-à-dire les Deutscher Sekt, sont le riesling, le pinot noir, le pinot meunier, le pinot gris, le pinot blanc, le sylvaner, le chardonnay, le rieslaner, l'elbling, le kerner, le scheurebe et le gewurztraminer.

Qualitätsschauwein bestimmter Anbaugebiete

Ces vins suivent les mêmes règles que la catégorie précédente, tout en étant originaires d'une région délimitée. Enfin, une fois élaborés, ils sont testés par un comité d'au moins trois experts d'État qui déterminent si les conditions de couleur, de limpidité, d'effervescence et de caractéristiques des cépages sont représentatives des qualités de l'appellation.

À ces trois catégories, on peut ajouter le Perlwein, un vin pétillant qu'on a vulgarisé sous le nom de « Secco ». Il se distingue du Schaumwein par des bulles plus fines qu'on assimile à des perles, d'où son nom. Il est toujours obtenu par une fermentation en cuve close et est élaboré en sec, demi-sec et doux. Sa production est industrielle. Elle s'établit à partir de moûts et de vins produits localement ou importés, en fonction des besoins et des prix du raisin naturel.