

## L'Autriche

La production totale autrichienne de vins effervescents tourne autour de 15 millions de bouteilles par an. Parmi la quarantaine de producteurs de vins effervescents, trois marques se distinguent en volume, puisqu'elles représentent 80 % du marché : Kattus/Hochriegl, Schlumberger et Henkell.

Les catégories de vins effervescents respectent les mêmes règles qu'en Allemagne. Les principales régions productrices sont celles de Vienne, de la Basse-Autriche et du Burgenland.

Les cépages utilisés sont nombreux parce qu'ils peuvent provenir de toute l'Europe, mais le gruner veltliner, le rheinriesling, le welschriesling, le chardonnay, le pinot blanc et le pinot noir sont tout de même privilégiés et ils offrent les meilleurs vins.

La méthode traditionnelle est la plus employée, cependant, depuis une dizaine d'années, les gros producteurs s'orientent vers la production de vins pétillants, plus rentables, élaborés en cuve close.

Le vignoble autrichien a la particularité d'avoir une faible densité de plantation, caractérisée par une culture dénommée Lenz Moser, ce dernier étant le vigneron qui instaura une discipline dans la viticulture nationale au cours de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle : la distance entre chaque plant est de 1 m à 1 m 20 et les rangs sont espacés de 3 m à 3 m 20. Les moyens pour contrôler la vigne et pour obtenir de meilleurs résultats ont certes évolué depuis la crise phylloxérique et les autorités actuelles préconisent la plantation en rangs serrés, mais la tradition perdure.

Une nouvelle génération de producteurs de vins effervescents semble pourtant vouloir obtenir de meilleurs vins, plus riches et plus typés. On voit de nouvelles parcelles établies en rangs étroits (90 cm à 2,5 m) avec une moyenne de plantation de 4000 pieds par hectare. Il suffit pour s'en rendre compte de goûter les vins des maisons Szigeti et Weinhof Platzer.