

La République Tchèque

On parle de Sumivé Vino pour déterminer les vins mousseux tchèques, majoritairement élaborés en cuve close ou selon la méthode russe.

Les cépages les plus utilisés sont les pinots, les muscats, le grüner Veltliner, le limberger, le müller thurgau, des variétés de traminer et de riesling, le neuburger et de plus en plus, le chardonnay. De nombreux cépages hybrides sont utilisés pour les assemblages.

Le marché est dominé par 3 marques : Bohemia Sekt, Ceskomoravska Vinarska et Sary Plzenec. En élaborant au tour de 30 millions de litres par année, elles représentent 70 % du marché. Bohemia Sekt est située près de la frontière allemande, dans la ville de Sary Plzenec, fondée au Xe siècle. La tradition viticole remonte à l'époque médiévale quand, évidemment, les moines élaboraient vins et fromages

Moravie

Avec 18000 hectares consacrés à la vigne, la Moravie est la plus grande région viticole tchèque. Les meilleurs producteurs sont installés à Mikulov et Bzenec.

La vigne a été plantée dès le 1er siècle après Jésus-Christ par les romains.

Des cépages hybrides comme le palava, l'aurelius ou l'andré sont très employés. Les vigneron de Velke Pavlovice sont à l'origine de l'andré, car c'est ici qu'il fut élaboré en 1980, par l'hybridation de deux cépages rouges, le saint-laurent et le frankovka. Cependant, le chardonnay, les cabernets et les pinots qui donnent de biens meilleurs vins ont été considérablement plantés au cours de la dernière décennie.

Bohême

Si la Bohême viticole ne représente que 5 % de la superficie totale du pays (730 hectares), cette région développe des vins effervescents de plus en plus intéressants, dont certains élaborés selon la méthode traditionnelle.