



Une entreprise *familiale pur jus*

Soudain, l'arôme du vin se déploie dans le verre et il s'en dégage une note épicée herbacée typique, appelée familièrement ici, en Autriche, «pfefferl», qui veut dire poivrée. Edwin Jurtschitsch a cueilli les grappes de ce grüner veltliner 2000 sur des vignes vieilles d'environ 40 ans, avant de les confier au pressoir de son frère Paul. Avec délicatesse, il en reprend une gorgée, laisse le goût fondant caresser son palais, puis d'un air satisfait nous livre son verdict : «Ce cru développe tout ce que les ceps ont appris durant des dizaines d'années».

Nous sommes assis dans leur caveau de dégustation lumineux, dont les hautes fenêtres offrent une vue imprenable sur la large cour intérieure où tout respire l'histoire. Le n° 39, de la Rudolfsstrasse, à Langenlois, a longtemps été l'auberge du cloître franciscain tout proche, jusqu'à ce que de nouveaux propriétaires, en 1868, les Jurtschitsch déjà, décident d'en changer la destinée. Aujourd'hui, le Sonnhof, avec ses murs épais et sa grande cour intérieure, passe pour être l'une des meilleures adresses vinicole de l'aire de Kamptal en Basse-Autriche. Aux côtés

En Autriche, à Langenlois, Paul Jurtschitsch est le responsable de la vinification de vins blancs et rouges exceptionnels, ainsi que de liquoreux épicés. Il forme avec ses frères Edwin et Karl, un trio «mûr», mais toujours dynamique, heureux de ses millésimes à succès.



Les meilleurs vins de la maison sont blancs, mais, au fil des ans, les vins rouges progressent.

d'Erwin et de Paul, un troisième frère est associé à cette entreprise, que l'on peut citer à juste titre d'entreprise familiale. Les Langenlois les appelle d'ailleurs : «les gamins Jurtschitsch». À 53 ans, Karl est le benjamin dans cette fratrie, et le responsable des ventes. L'épouse d'Edwin, Brigitte, dirige le bureau, soutenue dans les coups durs par sa belle-sœur Christine, l'épouse de Paul. Et la prochaine génération est déjà prête à prendre la relève. Alwin et Josef, les fils de Brigitte et Edwin, suivent une formation en œnologie et viticulture. Gertrude, la mère, la grande dame de la maison, observe avec satisfaction les considérables transformations des dernières années.

Le domaine des frères Jurtschitsch qui comprenait à l'origine 14 hectares, est étendu maintenant à 55 hectares, auxquels il faut ajouter les 35 hectares dont ils achètent les raisins. Ainsi, ils peuvent aujourd'hui proposer une palette de vins très variée, qui commence par un vin léger, simple mais rafraîchissant, à

boire jeune, commercialisé sous la marque «GrüVe», et qui va jusqu'aux vins blancs corsés et puissants, comme l'est Schwarzenegger, l'enfant du pays, mais laissent néanmoins en bouche une impression d'élégance et de souplesse.

Ces vins opulents, dont certains peuvent atteindre jusqu'à 15 degrés d'alcool, ne sont cependant en rien comparables à leurs trois géniteurs. Même s'ils ne sont pas des plus jeunes, les trois frères ont su rester sveltes et minces. Tout trois pratiquent une activité sportive, mais n'hésitent pourtant pas à se nourrir de plats hautement caloriques : Edwin a une préférence pour le rosbif aux knödels, Paul penche pour le bœuf bouilli et le *kaiserschmarrn*, une crêpe épaisse aux raisins secs découpée en plusieurs parts, puis dorée au beurre ; quant à Karl, son plat favori est l'escalope viennoise et la crêpe autrichienne.

Les meilleurs vins de la maison Jurtschitsch sont blancs, mais, au fil des ans, les vins rouges progressent. Le domaine produit des crus plus que corrects à partir de Zweigelt, un cépage rouge autrichien, croisement de Saint-Laurent et de Blaufränkisch. La cuvée «Rotspon», un assemblage de Zweigelt, Pinot noir et d'un peu de Merlot, rencontre le plus de succès. Le

Rotspon est également un terme utilisé dans les villes hanséatiques où les négociants prolongent, dans leurs propres fûts, l'élevage de vins rouges directement importés de Bordeaux. «Lorsque nous avons créé le nom de notre marque et l'avons déposé, nous ne connaissions pas cette utilisation du terme», se défend Karl Jurtschitsch. Il y a longtemps de cela, un domaine tout proche aurait déjà vendu du «Rotspon». «Nous avons des clients dans la restauration qui étaient à la recherche d'un tel vin et nous avons répondu à cette demande.» Au domaine, la cuvée est qualifiée de «rouge tiré au tonneau de bois». «Mais, s'empresse d'ajouter Edwin, ce vin n'est pas destiné aux amateurs de tannins.» Il n'empêche que ce vin d'un style plutôt fruité et élégant est très stable. Karl ouvre d'abord un 97, au meilleur de sa forme, puis un 92, à l'allure très épicé, avec du mordant et de la jeunesse.

Les vins blancs sont encore plus intéressants. La famille tient une cave bien fournie de grüner veltliner et de riesling, dont l'une ou l'autre bouteille, couverte d'une épaisse couche de moisissure noire, est parfois ouverte en l'honneur d'un hôte de choix. Et les déceptions sont rares, même un veltliner millésime 1953, tiré d'un lot plutôt bon marché, destiné au

Aucune ville en Autriche ne compte plus de surfaces viticoles que Langenlois (2 000 hectares). Le domaine Jurtschitsch possède des parcelles de pointe. Les vignobles sont dirigés depuis déjà plus de 25 ans dans le respect de l'environnement.



En vingt ans, Les «gamins Jurtschitsch», ainsi qu'ils sont nommés par les Langenlois, ont agrandi leur propriété à 55 hectares, tout en améliorant constamment leur production. Les vendanges par trées successives, et la plupart du temps

tardives, sont un facteur qui contribue à la qualité des vins. Edwin, le responsable du vignoble, agit selon la maxime : «Le mieux est l'ennemi du bien», et veille à avoir un raisin mûr et sain. Seul le botrytis est le bienvenu pour les liquoreux.



Il y a quelques centaines d'années, dans les profondeurs de cette cave, les moines du cloître franciscain s'affairaient. Par un ingénieux système d'aération, ils sont parvenus à des conditions climatiques optimales, dont profitent encore aujourd'hui les frères Jurtschitsch.

marché de la restauration, réserve une bonne surprise. Brigitte Jurtschitsch sert deux veltliners magnifiquement matures de 1970 et 1979, en accompagnement de son rôti juteux, deux preuves irréfutables de l'excellent potentiel de garde de ce cépage. Par rapport à l'époque où le fût jouait un rôle primordial, la vinification a évolué, et Paul assure que les millésimes actuels ne se faneront pas de sitôt. Le vignoble soigné dans le respect de l'environnement, l'élevage pratiqué avec beaucoup de ménagement dans un chai de vinification récent, sont les garants d'une longue garde. Aujourd'hui, les trois frères varient leurs méthodes de vinification, et alternent entre les cuves en inox, les grands fûts de bois ou les barriques. Ces

dernières servent à l'élevage du «Rotspon» et du cabernet sauvignon, mais aussi aux chardonnays corsés déclarés de qualité «réserve».

Pour la vinification du grüner veltliner et du riesling, les Jurtschitsch attachent une grande valeur au terroir. Ils parlent avec fierté de leurs parcelles Grand cru comme le Zöbinger Heiligenstein qui donne un riesling élégant et très fin ; le Schenkenbichl qui procure un veltliner corsé et de longue garde ; le Loiserberg qui fournit un riesling très minéral et du grüner veltliner ; et enfin le Spiegel, un terroir par ailleurs très bon pour les cépages rouges, qui donne un veltliner dense et corsé. Dans ces parcelles de grande valeur, les Jurtschitsch obtiennent même des vins liquoreux Beerenauslese et Trockenbeerenauslese. Les trois frères démontrent ainsi avec talent qu'ils ont plus d'une corde à leur arc, avec des vins blancs de première qualité, des vins rouges épicés et des liquoreux raffinés.

Texte : Rudolf Knoll

Photos : Herbert Lehmann et Armin Faber

Les portraits du «Club Les Domaines» présentent des producteurs qui se distinguent par leur personnalité et la qualité de leurs vins. Sur ces critères, notre rédaction sélectionne les domaines figurant dans cette rubrique. Quant aux membres du Club, outre une documentation détaillée sur la propriété, ils reçoivent un assortiment de vins à déguster. Car la théorie ne sert à rien, sans la pratique ! Club les Domaines, CH-Zurich. Tél. : 00800 366 246 37, info@clublesdomaines.com.