

## 1. Chères visiteuses, chers visiteurs, bienvenue sur le Rähisliweg Sexau!

Je suis Georges le vigneron et je vous guide sur 4,6 kilomètres à travers le paysage culturel unique du vignoble de Sexau. Vous franchirez une différence d'altitude d'environ 90 mètres - du centre du village jusqu'à la lisière de la forêt. Sur 13 panneaux, vous lirez des informations intéressantes, fascinantes et dignes d'intérêt sur la viticulture dans la commune de Sexau.

Tout en vous promenant dans ce magnifique paysage, vous découvrirez les cépages cultivés ici, face au Château-fort Hochburg d'Emmendingen, vous apprendrez la géologie du vignoble de Sexau et vous vous familiariserez avec le paysage et ses vues. Je vous raconterai les travaux que le viticulteur effectue au cours de l'année et des choses intéressantes sur les fermes de Sexau, vous apprendrez à connaître les habitants animaux du vignoble et comment la viticulture marque tout un village.

Le changement climatique a également un impact sur le vignoble de Sexau. Comment? Je vous en parlerai également. A la fin, vous aurez parcouru un ancien paysage culturel, vous connaîtrez la viticulture de Sexau et vous aurez, je l'espère, envie de déguster les vins fins de Sexau. Les vins peuvent être achetés chez les viticulteurs. Il s'agit de la coopérative viticole Buchholz/Sexau ainsi que des domaines viticoles Frey à Denzlingen et Moosmann à Buchholz.

Et c'est parti!

Georges le vigneron

## 2. La viticulture à Sexau

Nous savons que la vigne a été cultivée très tôt à Sexau grâce à un document de l'abbaye d'Andlau datant de 1284, dont Sexau faisait partie. L'abbesse s'y voyait accorder "le droit de pré-coupe et de pré-vendange lors des vendanges". Pour l'année 1414, la superficie du vignoble est estimée à 5,8 hectares.

Le vin de Sexau a dû être bon il y a des siècles. Ainsi, on peut lire dans une plainte du curé datant de 1558 qu'il semble que la soi-disant "discipline de l'église n'ait pas été trop loin... on se livrait à la danse, on jouait et on concluait des contrats pendant les sermons... la fréquentation de l'église laissait à désirer...". Il est en outre mentionné que les habitants de Sexau du 16<sup>e</sup> siècle "...aimaient jurer et boire plus que de raison!"

Les chroniques relatent des événements particuliers tels que des hivers très froids, des étés humides, des tempêtes de grêle, des sécheresses, l'apparition de parasites au fil des siècles, mais aussi des années viticoles dorées. Grâce à ces enregistrements, nous savons par exemple quels cépages étaient cultivés vers 1925: Elbling, Gutedel, Silvaner, Ruländer, Burgunder et Portugieser.

La catastrophe du phylloxéra a également frappé de plein fouet la viticulture de Sexau: Encore à la fin de la Seconde Guerre mondiale, elle était plutôt considérée comme le parent pauvre. Les agriculteurs vinifiaient en premier lieu pour leur propre consommation. Ce qui restait était acheté par les aubergistes locaux et ensuite seulement par quelques négociants en vin.

Mais la qualité s'impose: En 1977, les viticulteurs de Sexau ont été intégrés à la coopérative viticole Buchholz. Le cépage principal est aujourd'hui le Pinot Noir, suivi du Pinot Gris, du Pinot Blanc, du Riesling, du Müller-Thurgau, du Sauvignon Blanc, du Chardonnay et de quelques cépages de Cabernet.

Les raisins récoltés sur les 17 hectares de vignoble de Sexau permettent de produire environ 135.000 à 140.000 litres de vin.

## 3. Château-fort Hochburg d'Emmendingen

De là, le regard se porte sur le magnifique Château-fort Hochburg d'Emmendingen, l'emblème de la commune de Sexau. Après le château de Heidelberg et le château de Rötteln, le Hochburg est le troisième plus grand château fort de Bade!

Le Hochburg est en fait un "Hachburg", car il doit son nom aux seigneurs de Hachberg. Le château fut fondé au 11<sup>e</sup> siècle par Dietrich von Emmendingen qui s'est ensuite appelé "von Hachberg". Le château fort est mentionné pour la première fois dans un document en 1127. Quelques années plus tard, Erkenbold von Hachberg, le dernier de sa lignée, vendit le château aux Zähringen afin de financer sa participation à la croisade (1147-1149).

Plus tard, le château passa aux margraves de Bade, puis, à partir de 1535, aux margraves de Bade-Durlach. L'âge d'or du château fort fut le 17<sup>e</sup> siècle, lorsque le margrave Georg Friedrich von Baden le transforma en forteresse.

Pendant la Guerre de Trente Ans, la forteresse fut assiégée de 1634 à 1636 et rasée après la capitulation des défenseurs. Reconstitué à partir de 1660, le château fut volontairement détruit en 1681, après que la France eut étendu sa domination jusqu'à Fribourg-en-Brisgau après la paix de Nimègue et qu'elle s'en prit au système de défense. Ce sont également les troupes françaises qui, en 1689, réduisirent le château fort en ruine en le faisant exploser. Si le Hochburg a fait partie du territoire de Sexau jusqu'en 1931, il a été rattaché à Emmendingen en 1932, contre la volonté de la commune de Sexau.

Depuis 1971, le Château-fort Hochburg d'Emmendingen est géré bénévolement par l'association Verein zur Erhaltung der Ruine Hochburg e.V., dont le siège est à Emmendingen. Depuis 2007, l'association est également locataire des ruines du château.

#### **4. Du jardin de l'Allemagne - Les vins de Sexau**

Le pays de Bade est la troisième plus grande région viticole d'Allemagne. C'est grâce à son climat chaud et à la diversité de son terroir (voir tableau 6) que le pays de Bade est la seule région viticole allemande qui fait partie de la zone viticole B de l'Europe, à laquelle appartiennent également la Champagne, l'Alsace, le Jura, la Loire et la Savoie.

Dans le pays de Bade, la région du Breisgau, qui s'étend le long des versants de la Forêt-Noire entre Oberschopfheim (au sud d'Offenburg) et Fribourg, est connue depuis des siècles pour sa viticulture.

En termes de cépages, la grande proportion de „Spätburgunder“ saute aux yeux. Le paysage badois offre des conditions idéales pour ce vin exigeant, raison pour laquelle plus de la moitié du Spätburgunder allemand est produit ici. Avec ses caractéristiques corsées et veloutées et son parfum de fruits rouges, ce vin ne craint pas la comparaison avec les vins de la Bourgogne qui lui ont donné son nom, où le cépage Spätburgunder s'appelle "Pinot noir". Le Cabernet Sauvignon, un autre cépage rouge connu, est également cultivé à Sexau.

Pour les vins blancs, Sexau est à la mode: le Riesling, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Pinot Gris, le Pinot Blanc et le Müller-Thurgau sont les principaux cépages représentés ici, mais aussi des cépages rares comme le Gewurztraminer et le Kerner. Ils donnent naissance à des vins avec un caractère propre et une belle minéralité. Les représentants locaux se présentent avec une fraîcheur stimulante, un fruité vif et un grand plaisir à boire.

#### **5. Quelle vue!**

Vous vous trouvez au milieu du vignoble de Sexau - et donc dans l'un des plus beaux paysages d'Europe. D'ici vous voyez, dans le sens des aiguilles d'une montre, les sommets les plus élevés du sud de la Forêt-Noire, Fribourg avec la tour de sa cathédrale, le Jura suisse, le Tuniberg et le Kaiserstuhl par temps clair, et tout à l'ouest les Vosges en Alsace - des paysages culturels très anciens avec une histoire riche et variée.

Cette vue unique est sans aucun doute le point fort de toute randonnée autour de la commune viticole de Sexau. Mais à quelle distance voit-on vraiment d'ici?

Nous nous trouvons à environ 350 mètres au-dessus du niveau de la mer, de sorte que l'étendue théorique de la vue est d'environ 100 kilomètres. La meilleure vue est d'ailleurs obtenue par temps clair en hiver. Puis la vue s'étend jusqu'à la lointaine chaîne du Jura suisse. La table d'orientation indique les points marquants du paysage que l'on peut voir d'ici - et la distance qui les sépare.

#### **6. Terroir**

Qu'est-ce qui caractérise un vin? Outre le travail du vigneron dans le vignoble et lors de l'élaboration des vins, c'est le terroir qui influence la manière dont la vigne et le raisin se développent. Le terroir englobe le climat, le paysage et le sol. Des facteurs importants sont par exemple les températures diurnes et nocturnes, la répartition des précipitations, les heures d'ensoleillement ou la pente.

Sexau se situe exactement dans la zone de fracture du fossé du Rhin supérieur. Suite à la collision de la plaque continentale africaine et de la plaque continentale euro-asiatique, les Alpes se sont formées et le fossé du Rhin supérieur s'est affaissé. Dans les fissures des gneiss durs du socle rocheux, vieux d'environ 300 millions d'années, les eaux ascendantes ont formé des galeries de minerais et de minéraux (galeries de plomb et de barytine), comme celles exploitées dans la fosse „Carolinengrube“ à Sexau.

Les vignes de Sexau poussent sur des pentes raides et s'enracinent profondément dans le sol d'altération du gneiss. Elles bénéficient d'un microclimat très particulier: en raison de la pente, le soleil frappe presque verticalement les vignes en été ("effet équateur"), ce qui entraîne un degré de maturation plus élevé des raisins. De plus, il y a des courants d'air idéaux sur le versant, qui assurent une alternance tempérée d'air chaud pendant

la journée et d'air frais pendant la nuit. Cette interaction garantit le caractère subtil et la fraîcheur vivante des vins de Sexau.

## 7. Le cycle annuel du vigneron

Le vin qui brille dans le verre ne laisse pas deviner la quantité de travail qui s'y cache - tout au long de l'année! Les vignobles en pente sont un défi particulier.

Dans le vignoble de Sexau, beaucoup de travail doit être effectué à la main, seuls 3 des 17 hectares de vignes sont assez plats pour être travaillés avec la récolteuse viticole.

Lorsque le bois est suffisamment mûr, les viticulteurs commencent à tailler la vigne en hiver. Le bois de la période de végétation précédente est coupé. Seuls un ou deux sarments fructifères au maximum sont conservés pour la nouvelle année. La taille de la vigne est importante pour favoriser la croissance des nouvelles pousses et pour contrôler la quantité de rendement, car un rendement trop élevé aurait un effet négatif sur la qualité du raisin.

Au début du printemps, avant le débourrement, les sarments doivent être tressés dans le cadre en fil de fer. Avec la chaleur, les sarments deviennent plus souples et peuvent être attachés aux fils de fer. Lorsque de l'eau s'écoule des plaies de taille, les viticulteurs disent que la vigne "pleure", le débourrement est imminent. À ce stade, le sol autour de la vigne est ameubli afin de favoriser le développement des racines. L'apport d'engrais en mai permet d'alimenter la vigne en substances nutritives. Les jeunes pousses excédentaires (rejets) doivent être arrachées. En mai, les inflorescences en panicule de la vigne, les rameaux, sont visibles. Vers la fin mai ou le début juin, la vigne fleurit et, peu après, on peut voir de petites grappes vertes.

La vigne aime la chaleur et a besoin de beaucoup de soleil. C'est pourquoi il y a aussi beaucoup à faire en été: Les grappes sont éclaircies pour que celles qui restent reçoivent plus de nutriments et de lumière du soleil. Les feuilles sont également enlevées pour que l'air puisse mieux circuler et que les raisins reçoivent plus de lumière. Le soleil et la chaleur décomposent les sucres - et les acides - dans les raisins et produisent des colorants et des arômes. Pour lutter contre les maladies fongiques, les viticulteurs appliquent de mai à juillet un revêtement protecteur sur les feuilles afin d'éviter la propagation des agents pathogènes.

L'automne apporte le point culminant de l'année viticole, les vendanges. Surtout sur les vignobles escarpés, cela représente beaucoup de travail manuel, pour lequel de nombreux assistants sont nécessaires. Les raisins fraîchement récoltés sont préparés dans la cave pour la vinification, c'est-à-dire qu'ils sont débarrassés de leurs tiges et pressés.

La transformation du jus de raisin en vin résulte de la fermentation, au cours de laquelle des levures transforment le sucre du jus en alcool. Le processus de fermentation dure environ 2 à 3 semaines, après quoi les levures sont retirées. Le vin est alors mis à vieillir dans une cuve en acier inoxydable ou dans un fût en bois. Au printemps suivant, il est filtré et clarifié afin d'éliminer toutes les substances troubles. Il est alors clair dans la cuve et peut être mis en bouteille. Les vins blancs passent en premier, les vins rouges peuvent être mis en bouteille même si la température extérieure est plus élevée. Certains vins blancs, à Sexau il s'agit des sélections de Riesling et de Chardonnay, sont toutefois conservés plus longtemps sur les lies fines et ne sont mis en bouteille qu'en août.

La boucle est bouclée en hiver. Lorsque le calme règne à l'extérieur, le travail se poursuit dans la cave: la réduction de l'acidité et la pureté des vins doivent être contrôlées en permanence. C'est aussi le moment d'entretenir les outils et les fûts.

## 8. Ravageurs

Un vignoble demande beaucoup de travail si l'on veut obtenir un bon rendement. Malheureusement, il y a des animaux ou des champignons qui se multiplient surtout là où il y a beaucoup de plantes de la même espèce (monoculture) - comme par exemple des ceps de vigne dans un vignoble! Ces parasites ont déjà privé de nombreux viticulteurs de leur base existentielle.

Le ravageur le plus connu dans la viticulture est le phylloxéra, un insecte qui mange les racines des ceps de vigne pendant une partie de son cycle de vie et fait ainsi mourir les ceps de vigne. Introduit d'Amérique, le phylloxéra est apparu pour la première fois en 1863 dans la vallée du Rhône en France, s'est propagé à travers l'Europe et d'ici dans le monde entier.

Il arriva dans le pays de Bade en 1913. La catastrophe du phylloxéra a détruit une grande partie des vignobles dans toute l'Europe et les viticulteurs étaient impuissants. Les coups de bâton sur les vignes ou les crapauds enfouis dans le sol ne servaient à rien - pourquoi donc?

De nombreux cépages américains n'ont pas été touchés par le phylloxéra, ce qui a donné au botaniste français Jules Émile Planchon (1823 - 1888) l'idée de greffer des cépages européens sur des porte-greffes américains. Planchon a littéralement sauvé la viticulture européenne - et la première lutte biologique contre les ravageurs de l'histoire de la viticulture qu'il a mise au point est toujours utilisée aujourd'hui! Malheureusement, les vignes abandonnées et les vignes ornementales près des maisons permettent aujourd'hui au phylloxéra de proliférer à nouveau.

Le ver de la grappe, un papillon, s'attaque aux parties aériennes de la vigne. En viticulture biologique, il est combattu par des phéromones qui désorientent les mâles et les empêchent de trouver les femelles.

Mais il existent aussi des insectes que les viticulteurs aiment voir dans les vignes. Ces insectes utiles se nourrissent des ravageurs ou y pondent leurs œufs. Parmi eux, on trouve les acariens prédateurs, les chrysopes, les perce-oreilles, les mille-pattes, les araignées tisseuses et les coccinelles.

## 9. Les fermes de la région

Le regard se porte sur les fermes et les parcelles correspondantes à Sexau. Outre la qualité des sols, la situation d'une ferme déterminait de manière significative les rendements potentiels. Le côté nord d'une vallée, plus ombragé, était appelé "Winterhalde", le côté sud ou ouest, plus ensoleillé, était appelé "Sonnenhalde" ou "Spiegelhalde". Winterhalter et Spiegelhalter sont des noms de famille fréquents en Forêt-Noire.

Mais la forme de la répartition des héritages dans une région était encore plus déterminante. Historiquement, Sexau et l'ensemble de la plaine du Rhin étaient régis par ce que l'on appelle le partage réel: en cas de succession, les biens d'une famille, notamment les terres, étaient répartis à parts égales entre les héritiers. Comme ce partage avait lieu à chaque succession, les parcelles devenaient de plus en plus petites. Par ailleurs, comme dans toute la Forêt-Noire, Sexau appliquait également le droit d'aînesse, selon lequel la propriété foncière était transmise à un seul héritier afin de conserver la propriété.

Le partage des terres a conduit à Sexau à un morcellement croissant de la propriété foncière en une multitude de petits champs et de vignobles, qui avaient souvent la forme de bandes étroites. Les surfaces nécessaires pour les bandes frontalières et les chemins réduisirent encore la surface utile. Le partage des terres a appauvri de nombreux petits paysans, car les parcelles de plus en plus petites ne pouvaient plus les nourrir.

## 10. Vignoble vivant

Il n'y a pas que des vignes dans le vignoble! Elle abrite de nombreuses espèces animales différentes. Le viticulteur aime voir certaines d'entre elles et favorise l'implantation d'insectes utiles en plantant certaines espèces végétales. Le viticulteur en redoute d'autres, car ils se nourrissent des racines, des feuilles ou des raisins. Parmi les ravageurs, on trouve le redoutable phylloxéra (voir tableau 8), les pucerons, les acariens nuisibles, les larves des vers de la grappe et aussi les limaces.

Les auxiliaires de la vigne aident le viticulteur en mangeant les ravageurs ou en y déposant leurs œufs. Ils constituent donc un élément important de la lutte biologique contre les ravageurs. Parmi les principaux auxiliaires, on trouve l'armée des acariens prédateurs, qui atteignent leur nombre maximal entre juin et août. Ils sont minuscules et sont tout juste reconnaissables à l'œil nu sous la forme d'un point jaune et blanc. Lorsqu'ils ne sont pas en train de manger, ils se cachent dans les feuilles de vigne, de préférence dans les nervures sous les poils de soie. Les ceps de vigne se protègent contre les acariens nuisibles en offrant de telles cachettes aux acariens prédateurs! Et: le cep de vigne offre aux acariens prédateurs une nourriture "végétarienne" supplémentaire par le biais de glandes perlières.

Un autre auxiliaire important est la larve de chrysope, qui se nourrit essentiellement de pucerons et qui est donc également appelée "lion des pucerons". La célèbre coccinelle se nourrit également de pucerons. Les guêpes naines et les guêpes parasites font également partie des animaux les plus appréciés dans les vignobles, car elles pondent leurs œufs dans ceux de la cicadelle de la vigne, ce qui fait jaunir les feuilles.

Les mille-pattes et les araignées, qui se nourrissent de vers de la grappe, sont des auxiliaires importants. Tout comme les salamandres, qui se nourrissent de limaces. Pour offrir un habitat aux insectes utiles, l'enherbement, c'est-à-dire les plantes qui poussent entre les vignes, est très important. En outre, ces plantes fixent l'azote, aèrent le sol et le préservent du dessèchement.

Nous apprenons donc que le vignoble est un biotope et le foyer de nombreux animaux différents. Le viticulteur doit également les surveiller de près.

## 11. Station de jouissance

Chères visiteuses et chers visiteurs de notre sentier de jouissance,

dans la zone indiquée de notre vignoble, vous pouvez également goûter à différentes sortes de raisins.

Les raisins sont délicieux et constituent de véritables bombes vitaminées - ils sont notamment riches en vitamines B1, B6 et en niacine. Ils contiennent également du potassium, du calcium et du fer. Les colorants végétaux et l'acide phénolique sont également bons pour la santé!

Mais s'il vous plaît, ne goûtez qu'ici! Malheureusement, nous devons régulièrement constater que des promeneurs et des randonneurs se servent de raisins. Même des quantités prétendument minimales nuisent gravement à nos viticulteurs. Réfléchissez: si chaque passant arrachait un sarment de vigne, il n'y aurait bientôt plus rien.

Merci donc de votre compréhension et de votre fair-play! Vous contribuerez ainsi à ce que le dur travail dans les vignes soit récompensé et à ce que notre paysage culturel unique soit préservé.

## 12. Changement climatique

Celui qui pratique la viticulture doit penser et agir en termes de générations. Un cep de vigne planté aujourd'hui produira du raisin pendant des décennies et constitue donc un investissement dans l'avenir. L'évolution du climat au cours des prochaines décennies constitue à cet égard une donnée importante.

Le changement climatique est une réalité à laquelle les viticulteurs doivent également faire face. Les gaz à effet de serre, en particulier le dioxyde de carbone et le méthane, provoquent un réchauffement supplémentaire de la surface de la terre et de la basse atmosphère. Depuis le début des relevés météorologiques en 1881, la température moyenne de l'air en Allemagne s'est réchauffée d'environ 2 degrés Celsius. Cela n'a l'air de rien, mais ce n'est malheureusement pas le cas. Il y a un demi-siècle, on pouvait encore descendre en luge le vignoble de Sexau ou les pentes du Reichenbächle, tant la neige tombait chaque année! Globalement, il y a plus de vagues de chaleur et moins de vagues de froid. L'augmentation de la chaleur et de la sécheresse fait que les ceps de vigne se rafraîchissent moins bien par l'évaporation de l'eau. Un autre phénomène, malheureusement de plus en plus fréquent dans les vignobles, est le coup de soleil sur les raisins. Il est particulièrement dangereux pendant la phase de développement sensible qui précède la maturation, car les raisins se dessèchent alors et ne peuvent plus mûrir.

A cela s'ajoutent des événements extrêmes plus nombreux et nouveaux comme la sécheresse, la grêle ou les gelées tardives. Ces dernières menacent surtout les pousses fraîches. C'est pourquoi de nombreux viticulteurs laissent un "pied de vigne gélif" supplémentaire en réserve, sur lequel des raisins peuvent alors se développer ou qui - si le pied de vigne porteur n'a pas été endommagé par le gel - est enlevé à la mi-mai.

Les phénomènes météorologiques tels que les brouillards matinaux, les pluies estivales ou les nuits fraîches d'automne diminuent. Au total, le changement climatique menace la moitié des régions viticoles du monde.

## 13. La viticulture marque un village

La viticulture a contribué à façonner Sexau au fil des siècles. Le dur travail manuel sur les pentes abruptes du vignoble de Sexau n'est aujourd'hui encore possible que de manière limitée.

En se promenant attentivement dans le village, on découvre dans certaines fermes des outils et des ustensiles historiques qui témoignent de l'activité viticole, à la fois comme décoration et comme souvenir valorisant: un trotti (pressoir à vin), des tonneaux de vin, un biggi (porte-raisin) ou des rabots à douves accrochés au mur de la grange, qui servaient à fabriquer les longerons des tonneaux de vin. Le tonnelier les assemblait ensuite pour en faire des tonneaux. Beaucoup de ces outils étaient encore utilisés il y a quelques décennies. Le vieux couteau de vigne courbé dans le tiroir à outils (également appelé "Hippe" ou "Sesle") était autrefois l'outil universel pour les travaux de la vigne. Aujourd'hui, le sécateur est l'outil de travail le plus important!

Dans certains jardins de Sexau, on trouve encore des trottes historiques. C'est ainsi que l'on désigne les pressoirs dans lesquels le raisin était pressé.