



CAVES RENÉ BENTZ | WELLENSTEIN

RIESLING 2008 BECH-KLEINMACHER GOTTESGÖF «CHARTA»

français



PRIVATWENZER

Un domaine jeune et ancien en même temps

Les Caves René Bentz | Wellenstein

Vous connaissez Astérix? Toute la Gaule est occupée par les romains. Toute? Non! Un village peuplé d'irréductibles gaulois résiste encore et toujours à l'envahisseur ! Il en est de même pour René Bentz – tout Wellenstein est en main des Caves Coopératives – il n'y a que deux vigneronns privés.

Le domaine de René Bentz est jeune et ancien en même temps. En 1993 il a été fondé par son grand-père Joseph, faisant partie d'une entreprise mixte agricole. On produisait son premier vin en 1987, mais c'est seulement à partir de 2005 que tous les vins sont commercialisés par le domaine lui-même. Beaucoup d'entre les vigneronns luxembourgeois ont eu leur formation dans les écoles de viticulture allemande, mais René Bentz se sentait plutôt attiré par la France. A Avize, au coeur de la Champagne, il a fait ses études. Et il mène toujours son regard vers ce pays voisin. Ses levures de vin et ses ceps proviennent en grande partie de la France, et ses amis ne se trouvent pas seulement au pays du Champagne, mais aussi en Alsace.

Le domaine met l'accent sur du vin fruité, entre 10 et 15 grammes de sucre résiduel. Il est passionné par quel cep? «J'investie tout mon savoir dans la création des Pinot Gris et des Riesling»

Depuis toujours Wellenstein est connu pour ses vins de Bourgogne et René Bentz, un grand costaud originaire de Wellenstein, se voit dans cette même tradition.

Il a finassé à sa propre manière la tendance à faire dessiner des étiquettes par des artistes. Son fils David lui a créé une étiquette avec un cerf volant, dans sa première année d'école. Et son fils Nicolas avait le droit de donner son nom au Crémant de la maison. Personne n'a été favorisé.

«De telles idées, je les ai la nuit, quand je n'arrive pas à dormir» nous raconte René Bentz. Comme d'ailleurs aussi son idée pour la «Cuvée Novembre». On la vendange toujours mi-novembre, la récolte est minimale et le vin, avec ses 20 grammes de sucre résiduel se vend endéans les trois mois.

Tous les amis du vin devraient espérer que René Bentz passera encore beaucoup de nuits sans sommeil!



Le Riesling 2008 Bech-Kleinmacher Gottesgôf Charta

Le vignoble Gottesgôf, qui ne comprend que deux hectares, est le dada de René Bentz parce que la marne keupérienne donne des vins particulièrement fruités.

Au nez de mandarines et de roses viennent s'ajouter le citron vert. L'acidité du Riesling paraît très douce et le vin montre beaucoup plus de corps qu'on ne l'attendrait du seul bouquet. Son soupçon d'acidité rappelle un cocktail de fruits savoureux.

Le soleil brille du matin au soir sur les ceps âgés de 25 ans. La vigne de René Bentz se situe vers le haut du coteau, dans un cirque bien protégé. «En été, les températures y atteignent parfois 40 à 50 degrés.» Cette parcelle de 15 ares a donné 700 bouteilles de vin. C'étaient les raisins vendangés en dernier au Gottesgôf. Avec 13 grammes de sucre résiduel et 8,4 grammes d'acidité, ce vin en a beaucoup de tout – mais surtout beaucoup de saveur.