



DOMAINE VITICOLE HÄREMILLEN | EHNEN

PINOT BLANC 2008 EHNEN KELTERBERG, BARRIQUE, «CHARTA»

français



PRIVATWENZER

# Un rêve s'est réalisé

Le Domaine Viticole Häremillen | Ehnen

Quelle est la meilleure raison pour créer un domaine viticole? Si on aime soi-même le vin et sa culture! C'est ce que se disait Max Mannes avant qu'il se lançait fin des années 70 dans le métier de vigneron. Le Domaine Häremillen est le rêve réalisé d'un gourmet au sens des arts. Le moulin «Domherrenmühle» fût créé fin du 16ième siècle à Ehnen par le Chapitre de la Cathédrale de Trèves. En 1988, la famille Mannes-Kieffer acquérait le domaine et en faisait le siège de son domaine viticole actuel.

La roue du moulin continue toujours à tourner – sauf qu'aujourd'hui elle ne tourne plus pour moudre du grain, mais de manière toute moderne pour la production écologique d'électricité.

Aujourd'hui, le domaine, né d'un loisir, exploite une surface de 13 hectares au total. La famille Mannes-Kieffer a trouvé en personne d'Andreas Krebs l'homme à organiser ce travail à plein temps. Andreas, né en 1974 à Neumagen-Dhron, qui a eu sa formation entre autres chez le géant de vin Reh-Kendermann, et a travaillé à l'Institut National de Formation et de Recherche (Staatliche Landes Lehr- und Versuchsanstalt), s'avérait comme le meilleur choix.

Max Mannes annonce les objectifs: Il aime les vins secs à acidité ferme, produits de souches caractéristiques, plantées sur des terroirs convenant au cépage, et ainsi ce sont exactement ceux-là qu'on vinifie.

Le sucre résiduel ne dépasse pas les 8 grammes – très modéré pour le Luxembourg. Ici on ne suit pas la tendance aux vins toujours plus sucrés. Et de même, on reste fidèle à l'Elbling, auquel on a renoncé autre part. Max Mannes apprécie ce cépage vieux comme le monde.

D'ailleurs, la cave ne se trouve pas dans le moulin, mais dans une construction nouvelle datant de l'année 1996, très moderne, en béton brut, directement au pied des vignobles. La cave à barriques se trouve en dessous de l'ancienne maison d'habitation et c'est un art particulier d'arriver à descendre sain et sauf le vieil escalier en pierre naturelle. Dans ce moulin, rénové avec beaucoup de sens architectural, se trouve un des salons de dégustation les plus beaux de la Moselle luxembourgeoise.



## Le Pinot Blanc 2008 du Ehner Kelterberg Barrique Charta

Ce vin en provenance de la parcelle «Wowee» s'éloigne en toute conscience un peu du style traditionnel. Andreas Krebs se servait d'une petite astuce, la moitié du vin a été vinifiée dans des cuves en inox, pour préserver la fraîcheur, l'autre moitié a mûri pendant trois mois dans de nouvelles barriques en chêne de l'Allier, dans lesquelles elle subissait aussi la fermentation malo-lactique et devenait onctueuse, fondante et épicée. Les raisins proviennent d'une partie de la vigne où poussent toujours des petits grains de raisins, jaunes et particulièrement aromatiques.

En tout, il y a 700 bouteilles de ce vin, originaire de la marne argileuse. Il dégage une odeur de noisettes et de noix de pécan, mais aussi de nougatine. En bouche il se montre beaucoup plus léger qu'on ne l'attendrait. La note épicée de bois y apparaît, on pense au tabac de Virginie et au poivre blanc. C'est un vin pour les amis de vins riches, puissants. Un vin qui profitera sûrement d'une maturation prolongée en bouteille. Débordant d'arômes, et presque lactique au palier, il ne deviendra jamais trop lourd grâce à son acidité fraîche. Un exercice d'équilibriste très réussi.