



DOMAINE VITICOLE KOHLL-LEUCK | EHNEN
PINOT GRIS 2008 EHNEN KELTERBERG «CHARTA»

français



PRIVATWENZER

Le chasseur de médailles

Le Domaine Viticole Kohll-Leuck | Ehenen

Les nouvelles étiquettes en pastel, très colorées, expriment très bien la hiérarchie dans le domaine: Le Riesling «porte» de l'or («comme un roi», dit Luc Kohll) et le Pinot Gris a reçu une robe bleue – ce n'est pas pour rien qu'il s'agit de la couleur préférée de la plupart des gens au Luxembourg. A côté du Crémant, représentant presque 20% de la production, ce sont surtout ces cépages qui font la renommée du domaine. S'il s'agit du «Concours National des Crémants de France et de Luxembourg», du «Concours Mondial de Bruxelles», des «Vinalies Internationales de Paris», du «Internationale Weinpreis Mundis Vini» ou bien du «Guide Hachette des Vins» – la famille Kohll-Leuck remporte régulièrement les prix les plus importants avec ses vins et crémants.



La famille se compose de Luc Kohll (formation à Trèves ainsi qu'à Bad Kreuznach) et de ses parents Raymond et Marie-Cécilie, ainsi que de son beau-frère Claude Scheuren. Informaticien de formation, il a été attiré par le vin, a suivi des cours en viticulture et est aujourd'hui le responsable du marketing du domaine.

Ce team paraît jeune et dynamique, mais aussi très concentré et patient. Ils prennent leur temps pour les travaux importants du domaine, comme pour le foulage ou le stockage sur lies. Ce savoir-faire familial se transmet aux vins qui ne paraissent pas du tout forcés. En 2003, la famille a transformé sa cave, l'agrandissant et ajoutant un bar à vin bien lumineux. Aujourd'hui on travaille 10,8 hectares en tout, parmi eux aussi une parcelle de Saint Laurent, cépage cultivé par une poignée d'exploitants au Luxembourg.

Les vins rouges sont élevés en barriques et ils sont mis en bouteille sans filtration – comme le font les domaines légendaires de la Bourgogne.



Le Pinot Gris 2008 Kelterberg «Charta»

«Notre Pinot Gris ne doit pas être gras et alcoolique, mais fruité et minéral», dit Luc Kohll et se conforme ainsi aux temps présents: «Le goût du vin doit déjà être bon dès l'embouteillage – mais il devrait rester frais aussi encore après cinq ans!» Ce sont 25 ares du Kelterberg que Luc a choisis pour le Pinot gris Charta. Ce terroir – planté en 1984 – est orienté sud-ouest, connu pour ses vins très minéraux. On ne vendange que 4.500 litres/hectare – normalement pour ce domaine ce seraient 7.000 à 8.000 litres/hectare. Avec

ses 95 degrés Oechsle et ses 13% d'alcool, ce vin est vraiment costaud, mais une acidité vibrante lui donne une fraîcheur magnifique. Le Pinot gris dégage une odeur exotique comme un merveilleux nectar de fruit de la passion, de banane et de kumquat avec un zeste de citronnelle. Il réussit bien de faire ressortir la saveur du cépage sans faire remarquer un goût d'amertume. La structure du vin est impressionnante, et en dépit de son énorme complexité le vin reste juteux et gouleyant.