



DOMAINE VITICOLE KOHLL-LEUK | EHNEN  
RIESLING 2008 EHNEN WOUSSELT «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 Riesling 2008 Ehenen Wousselt «Charta»

Le Wousselt est un des terroirs légendaires de Riesling au Luxembourg. Il est orienté sud-ouest et la famille Kohll y vendange beaucoup plus tard que leurs collègues vigneron, afin de donner aux raisins encore plus de temps pour mûrir. Leur Riesling, avec ses 93 degrés Oechsle et ses presque 13 % d'alcool est de compétitivité internationale. On a vendangé 5.000 litres/hectare – mais la parcelle sélectionnée n'avait que 40 ares, de manière qu'on n'a produit que 2.700 bouteilles. Beaucoup de travail a été investi dans le

vignoble au courant de l'année. «Les parcelles Charta nous ont fait un tiers de travail en plus, mais ça valait le coup!», nous dit Claude Scheuren. Un bouquet séducteur d'abricots mûrs, de pommes rouges, de miel, de noix avec un zeste d'oëillet s'échappe du verre. En bouche le vin peut être caractérisé par une délicatesse abondante, la saveur typique du domaine se réunit avec de la netteté.