



DOMAINE VITICOLE KOHLL-REULAND | EHREN  
PINOT BLANC 2008 EHNERBERG «CHARTA»



français

PRIVATWENZER

# Du vin pour la belle-mère

Le Domaine Viticole Kohll-Reuland | Ehnen

On ne peut pas loupé ce verre à vin gigantesque – d'une capacité d'au moins trois litres – qui se trouve à l'intérieur du bar à dégustation du domaine, comme si un géant l'y avait oublié. «Ça c'est une de mes meilleures» nous raconte Frank Keyser, gérant de ce domaine datant du 17<sup>ème</sup> siècle. «C'était le prix pour le» Best Sparkling Wine «entre 500 vins internationaux lors du Concours Mondial de Bruxelles». Ce n'était pas la seule fois que ce domaine a remporté des prix aux concours.

Frank Keyser, né en 1978, est un gaillard basané – cela se voit qu'il travaille souvent dans les vignobles. Son épouse Martine travaille à l'Institut viti-vinicole à Remich. En 2002, il venait de terminer sa formation, il a dû reprendre l'entreprise de son beau-père. «C'était comme un saut dans l'eau glacée – mais c'est la meilleure manière d'apprendre. C'était le destin.»

Aujourd'hui il exploite un total de 7,2 hectares, il introduisit entre autres la fermentation lente pour conserver l'arôme fruité complet des vins. Lui-même, il appelle son style «d'un sec international», ce qui veut dire que ses vins peuvent bien avoir un peu plus de sucre résiduel. En fait il faisait ses études à l'école viticole de Bad Kreuznach ensemble avec ses collègues Luc Kohll et Tom Schumacher – ils sont restés de bons amis jusqu'à aujourd'hui et échangent leurs vues sur leurs vins.

Frank Keyser a prouvé que l'innovation peut signifier aussi tradition en sélectionnant les souches pour un nouveau vignoble. En effet ils proviennent de son plus ancien vignoble, d'un Mathusalem de 70 ans, dans lequel les cépages sont encore cultivés sur des terrasses, sur pieux individuels, ce qui constitue un travail pénible.

Questionné sur son vin le plus important, il répond vite et en rigolant: «Le Pinot blanc doit toujours réussir. Puisque c'est le vin préféré de ma belle-mère!»



## Le Pinot Blanc 2008 Ehnerberg Charta

«Je voulais exploiter l'arôme pur des raisins mûrs» c'est le commentaire de Frank Keyser concernant son Pinot Blanc impressionnant du Ehnerberg. Ceci signifie: la réduction de la quantité de raisins (la qualité au lieu de la quantité), vendange tardive (92 degrés Oechsle) 14 heures de macération (normalement il n'y en a que quatre chez lui). Sept semaines plus tard, le vin fermentait «tranquillement» comme dit Frank Keyser. C'est devenu un vin puissant, un vin de méditation, dont on peut s'occuper longtemps. Il doit

sa note végétale peut-être au mélange Wolf (Wolfsmischung) que Frank Keyser avait semé dans chaque deuxième ligne. Le mélange d'herbes et de différentes sortes de trèfles produit une structure meuble du sol.