



DOMAINE LAURENT ET RITA KOX | REMICH

GEWÜRZTRAMINER 2008 BECH-MAACHER FUSSLACH «CHARTA»

français



PRIVATWENZER

# Le Pionnier

Le Domaine Viticole Laurent & Rita Kox | Remich

Laurent Kox n'a pas vraiment la tête d'un révolutionnaire. Il est svelte, a les tempes grises et sourit beaucoup. Mais c'est un homme qui ose beaucoup, chose devant laquelle beaucoup d'autres reculent, quelqu'un qui risque même la critique des collègues, puisqu'il croit en ses idées et en son chemin. En 1991, il était le premier vigneron privé au Luxembourg créant un «Crémant», en 2004 son domaine était l'un des premiers qui cultivaient le St. Laurent et en 2006, il unissait la poésie et le vin avec une collection limitée nommée «ViniPHication». Six auteurs célèbres du Luxembourg ont écrit exclusivement des textes qui rentraient sur une étiquette de vin et les ont signés. Le poème magnifique de Jean-Paul Jacobs par exemple est intitulé «Le vin du chevalier à la rose». De même, en ce qui concerne le travail du viticulteur, Laurent Kox ne se laisse pas déconcerter. Depuis vingt ans les «bonnes herbes» sont supprimées mécaniquement; en plus, on expérimente actuellement deux parcelles du domaine pour le passage aux méthodes de culture non conventionnelle. Laurent Kox poursuit ainsi une tradition familiale fière, puisque sa mère se battait déjà dans le temps en première ligne pour des meilleures conditions écologiques – et elle avait du succès.



L'histoire de la famille se fait voir aussi dans la maison paternelle datant de 1909 où le domaine vous propose, dans les locaux récemment restaurés, des dégustations commentées, suivies d'un repas vigneron. Le grand-père de Laurent Kox était stucateur et il a laissé partout des traces artistiques. Sur les bouteilles du domaine il y a une reproduction d'une sculpture de 1769 qui se trouve dans un des vignobles de l'entreprise. C'est la conscience du passé, unie à l'esprit innovateur, qui détermine ce domaine exceptionnel.



## Le Gewürztraminer 2008 du Bech-Maacher Fusslach Charta

Ce vignoble choisi par Laurent Kox pour son «Gewürztraminer-Charta» est en orientation sud-sud-ouest et il a une pente de 28 %. Les souches ont été plantées en 1984. Le nom du terroir vient de «renardière», comme il s'agit d'un cirque naturel chaud dans lequel les renards aimaient séjourner dans le temps. Là encore, on voit que les renards sont des animaux intelligents, puisqu'il s'agit vraiment d'un coin de terre particulier. Laurent Kox ne vendange pas ses raisins selon le degré Oechsle, mais selon leur acidité, qui

doit être mûre et pleine de vie. Suite à une macération pelliculaire de 48 heures, les arômes typiques du cépage se sont relevés. Il donne à ce vin 13 grammes de sucre résiduel sur son chemin, lesquels couchent maintenant doucement, avec leur 13% vol., sur son corps baroque.

Le vin sent magnifiquement les roses et les épices exotiques et montre ainsi le grand potentiel de ce cépage rare au Luxembourg. Complexe et filigrane en bouche, il est marqué d'arômes finement fruités. Un Gewürztraminer excellent, qui se déguste seul et qui, en plus, se marie parfaitement avec la cuisine asiatique.