



DOMAINE VITICOLE KRIER-BISENIUS | BECH-KLEINMACHER  
PINOT NOIR 2008 CÔTES DE REMICH «CHARTA»



français

PRIVATWENZER

# Oldtimer & Pinot Noir

Le Domaine Viticole Krier-Bisenius | Bech-Kleinmacher

Jean-Paul Krier est un garçon costaud, à la barbe, des lunettes, des poignees d'amour à la papa et il est très farceur. Demandez s'il a un chien sur le domaine, qui pourrait garder le bâtiment imposant de la propriété viticole datant de 1920, à seulement un jet de pierre de la Moselle, il répond en rigolant: «Avant on en avait un – mais aujourd'hui c'est moi-même qui doit aboyer!» Mais sa bonne humeur ne doit pas dissimuler le fait qu'il est un chercheur, un penseur critique, qui n'arrête pas de remettre en question si des décisions sont correctes ou fausses. Tous les facteurs définissant la qualité du vin de son domaine de 6 hectares sont constamment soumis à des contrôles. Mais il ne peut pas tout contrôler – comme par exemple la Moselle: «On peut même avoir des inondations trois fois par an, après tout, on y est pour rien.»



Après sa formation à l'école de viticulture à Trèves, il a repris l'entreprise paternelle en 1992. Il a été un des premiers vignerons privés à commencer avec la production de crémant, aujourd'hui il mise plutôt sur son cépage favori, le Pinot noir. «On peut faire tout avec le Pinot noir, du vin de base pour le crémant, du vin blanc, du rosé, du rouge et grâce à son corps c'est le vin idéal pour élaborer en barrique.»

Jean-Paul Krier est propriétaire presque uniquement de vignobles en pente et en pente raide. Si possible, il y plante des clones nobles alsaciens de Pinot noir et de Pinot gris. Son but déclaré sont des vins fruités, c'est pourquoi il fermente assez lentement et porte beaucoup d'attention au choix des levures. Dans le temps il se rendait même à Montpellier pour aller chercher les meilleures cultures de levure pour ses vins.

Dès qu'il a un peu de temps libre, le vigneron de Bech-Kleinmacher s'adonne à la restauration d'automobiles. Il y a des années, il a fini une Citroën de 1922, maintenant son nouveau projet est une Triumph décapotable. Espérons que tout cet aboi lui laissera le temps de la finir!



## Pinot Noir 2008 Côtes de Remich «Charta»

Le sol argileux avec du calcaire coquillier, situé au lieu-dit le «Haff Remich» stocke beaucoup d'eau, idéal pour les raisins de Pinot, qui ne subissent presque pas de stress d'aridité et mûrissent en général quelques jours plus tôt que ceux des parcelles situées plus au nord. «Mes sols favorisent plutôt les vins fruités que minéraux.»

Profondément foncé, le puissant Pinot noir repose avec ses 12,7 % d'alcool et ses 98 degrés Oechsle, dans le verre. De ce vin, provenant d'une parcelle

jeune de dix ans, sur une pente raide, plantée avec des clones nobles d'Alsace, ont été vendangés 3.500 litres/hectare – une récolte limitée au maximum. La grotte mûre définit l'arôme. Les arômes de bois des barriques françaises y sont intégrés finement. Grâce à l'embouteillage sans filtration, le vin garde son état authentique.

Les raisins avaient déjà un goût excellent dans le vignoble, qui fait parti du royaume d'un Milan tournant souvent ses rondes au-dessus des souches. La question du dégât de gibier s'impose. «Par les touristes ou par les animaux?» plaisante Jean-Paul Krier et donne la réponse ensuite lui-même. «Plutôt les touristes!»