



DOMAINE VITICOLE PUNDEL-SIBENALER

WORMELDANGE

RIESLING 2008 WORMELDANGE ELTERBERG »CHARTA«



français

PRIVATWENZER

Une artiste peintre dans la famille

Le Domaine Viticole Jeanny et Fernand Pundel-Sibenaler | Wormeldange

L'enthousiasme de Pit Pundel pour les vignobles de sa famille est communicatif. Les yeux du jeune vigneron, qui a fait ses études à Trèves et travaille depuis 2005 dans l'entreprise, brillent quand il présente ses ceps. Apparemment, c'est ici qu'il préfère être – ensemble avec son chien Poldi, un rare *Nova Scotia Duck Tolling Retriever*, âgé seulement d'une année et demie et encore exubérant.

Pit Pundel fait déjà partie de la neuvième génération sur le domaine, dont l'histoire avérée remonte jusqu'en 1605 – arbre généalogique inclus. C'est lui qui a introduit la méthode moderne de la taille de Guyot en sarment horizontal aux sept hectares de vignobles de ses parents. Les cépages les plus importants étaient depuis longtemps l'Elbling et le Rivaner, mais aujourd'hui ce sont le Riesling et la famille des vins de Bourgogne, lesquels se développent par excellence sur les sols de calcaire coquillier.

Fernand, le père de Pit, a repris l'entreprise en 1985 d'un jour à l'autre et l'a conduit jusqu'à sa grandeur actuelle. Dans le passé, le domaine de la vieille famille de Wormeldange était une entreprise classique mixte, avec élevage et agriculture. Fernand est un homme d'action, il ne parle pas beaucoup, mais ce qu'il dit tient debout. Son épouse, Jeanny, préfère s'exprimer avec des couleurs et des coups de pinceau. L'artiste peintre crée de manière sensible une grande partie des étiquettes du domaine, il y a déjà eu maintes expositions de ses peintures au Luxembourg et en Allemagne.



Le Riesling 2008 Wormeldange Elterberg «Charta»

Le terroir le plus connu de Wormeldange est la «Koeppchen», couronné d'une chapelle où on se rend en pèlerinage chaque dernier dimanche en juin. Son patron est St. Donat qui, entre autres, protège des orages et de la grêle – en tant que vigneron on fait donc mieux d'entretenir de bonnes relations avec lui. La famille Pundel pourtant a choisi le Elterberg pour son Riesling Charta, se trouvant à bien 100 mètres au nord de la Koeppchen, comportant des souches de 15 ans – toutes provenant d'Alsace et d'Allemagne.

Ce terroir remarquable est exposé sud-ouest à ouest. Les roches calcaires stockent ici la chaleur durant la journée et la rendent pendant la nuit aux vignes. Le vent d'ouest, qui aère les vignes est un autre atout. Le Riesling Charta de la famille Pundel vient de ce terroir privilégié. Chaque deuxième interligne est recouverte de verdure et une haute paroi de feuillage alimente les raisins. Pour ce vin de 2008, on les a vendangés le plus tard possible, le rendement se trouvant tout juste autour des 5.500 litres/hectare, avec un degré d'alcool de 12,5%. Il offre un arôme fruité, dominé notamment par la pomme jaune, la poire et la pêche mure. C'est surtout la fin de bouche qui fait remarquer l'acidité typique d'un grand Riesling luxembourgeois qui se présente avec une profondeur élégante.