



CAVES JEAN SCHLINK-HOFFELD | MACHTUM
RIESLING 2008 MACHTUM ONGKÂF «CHARTA»



français

PRIVATWENZER

Du vin avec vue

Les Caves Jean Schlink-Hoffeld | Machtum

La salle de dégustation est merveilleusement nichée au cœur des méandres de la Moselle. Un panorama séduisant se présente aux visiteurs de la «Wäistuff Deisermill» des Caves Jean Schlink-Hoffeld à Machtum. De grandes vitres panoramiques permettent aux clients de suivre le passage des péniches, d'observer les cygnes élégants et les vagues qui se brisent en douceur sur les berges du fleuve. Il n'y a guère d'autre bar à vin sur la Moselle luxembourgeoise, qui permet une meilleure vue sur la rivière.

Monsieur René Schlink s'exprime de manière calme et posée. Il a repris l'entreprise familiale avec son frère Jean-Paul en 1993. En 2005, il a ouvert

la salle de dégustation «Wäistuff Deisermill», construite avec la cave des crémants directement contre le rocher. Dans les grottes qui communiquent avec les caves on trouve des chauves-souris rares. Le domaine viticole comprend onze hectares avec neuf cépages différents. L'accent est mis sur le Riesling et le Pinot Gris. Le Crémant constitue plus de 10% de la production totale. Les vins sont fermentés à l'aide de levures sélectionnées, dans des cuves en inox thermo-régulées. René Schlink élève les Pinot Noir et Chardonnay dans la barrique. Depuis 2008, son fils Jean-Marc (né en 1986) travaille aussi dans l'entreprise, les jalons pour l'avenir sont donc posés. René Schlink fait confiance en l'avenir: «Pour l'instant le changement climatique est optimal pour nous – nous aurons dorénavant un climat comparable à celui de la plaine du Rhin!»

En 2009, Carole Schlink, fille de René a été intronisée «Reine du Riesling». Cet événement extraordinaire a été fêté lors du «Riesling Open».



Riesling 2008 Machtum Ongkâf «Charta»

René Schlink a réservé les 31 ares de sol de calcaire coquillier exposés au sud-est, dans la partie la plus raide du terroir exceptionnel «Ongkâf» pour son Riesling Charta. Jadis les Caves Jean Schlink ont promu ce terroir pour la qualité exceptionnelle de ses Riesling, aujourd'hui la famille Schlink y possède quatre hectares de vignobles.

Le nom du terroir vient du français «en cave», puisqu'il y avait apparemment des «caves» au siècle dernier. Le rendement habituel dans ce vignoble est

de 8.000 à 10.000 litres par hectare. Pour le Riesling Charta ce rendement a été réduit à 5.600 litres par hectare.

Les vendanges ont lieu quinze jours après les autres raisins Riesling. Un élevage sur lie prolongé permet d'obtenir une concentration aromatique prononcée. Les sucres résiduels sont maintenus bas à six grammes par litre. René Schlink s'imaginait un vin «vigoureux, mais sans trop d'alcool».

Au nez, les arômes très prononcés du Riesling Charta rappellent la pomme Cox-Orange et le pomélo rose. En bouche, la minéralité est bien présente avec beaucoup de fraîcheur. Elle rappelle une pomme bien mûre.

Le Riesling Charta de René Schlink est un Riesling typique avec sa structure filigrane et son acidité fine que l'on déguste avec beaucoup de plaisir.