



MAISON VITICOLE SCHMIT-FOHL | AHN
CHARDONNAY 2008 AHN HOHFELS «CHARTA»



français

PRIVATWENZER

M. Chardonnay

La Maison Viticole Schmit-Fohl | Ahn

Quand Armand Schmit ne se trouve pas sur son domaine, il est fort probable qu'il est sur sa moto et qu'il parcourt les méandres de la vallée de la Moselle. Le propriétaire du domaine de 8 hectares à Ahn n'a pourtant pas l'air d'un roqueur. Il est sportif, grisonnant, au pas énergique et à la poignée ferme. Un homme serein, qui cache plus qu'on ne dirait à première vue. En fait il ne voulait pas devenir vigneron et il a étudié la géographie pendant cinq ans à Paris. Mais il a décidé en 1985 de reprendre le domaine et une année plus tard déjà, il fut le premier vigneron à introduire le Chardonnay au Luxembourg. «J'ai acheté les souches en Champagne et en Bourgogne – mon idée faisait rire, personne ne me prenait au sérieux». Armand Schmit a été aussi le premier à développer plus tard son Chardonnay en barrique. Les fûts viennent tous de la célèbre tonnellerie François Frères, et les vins y sont seulement transférés après une fermentation jusqu'à 60 degrés dans les cuves inox. «Il faut faire fermenter après en barrique, sinon ce serait comme si on ajoutait un arôme. Et il ne faut absolument pas que ce soit une aromatisation.»



Aujourd'hui, son idée ne fait plus rire. On goûte la longue expérience dans chaque gorgée de ce Chardonnay. Tous les vins de Armand Schmit ont en principe moins de sucre résiduel que ceux de ses collègues, seulement entre 4 et 6 grammes. Dans le nouvel espace de dégustation créée en 2008, on trouve un comptoir en bois classique des années 30, un plafond en béton poli et des anciens carrelages à l'entrée qui proviennent de la maison paternelle. Armand Schmit réunit facilement modernité et tradition – dans sa salle de dégustation aussi bien que dans ses vins.



Le Chardonnay Charta 2008 Ahn Hoffels

La parcelle de 25 ares destinée au vin de Charta d'Armand Schmit se situe sur le haut de la pente, le sol sur calcaire coquillier y est particulièrement léger. Ses meilleures lignes ont déjà été plantées en 1986. Il a récolté les raisins bien une semaine plus tard que pour son Chardonnay habituel, avec un degré de 88 degrés Oechsle. «Il faut trouver son propre style de Chardonnay, et ne surtout pas essayer d'imiter le Chablis ou le Meursault. La caractéristique essentielle du vin luxembourgeois est son acidité, très belle

après vieillissement.» Ce Chardonnay luxembourgeois développe un parfum séduisant de ananas, de fleurs blanches, de brioche et de vanille. Il a été stocké à 100% dans des barriques neuves et la récolte ne représente que 650 litres. Le vin, presque complètement fermenté, ne montre plus que 3,5 grammes de sucre résiduel, mais ne paraît pourtant pas sec. Il est dense et crémeux, avec une certaine acidité qui lui laisse toute sa fraîcheur. «Il se marie à la merveille avec le brochet ou la sole, et harmonise aussi très bien avec les coquilles Saint-Jacques». Mais on peut le déguster aussi tout bonnement seul, parce que ce vin se suffit à lui-même.