



DOMAINE VITICOLE SCHUMACHER-LETHAL ET FILS
WORMELDANGE
PINOT NOIR 2008 WORMELDANGE PIETERT «CHARTA»



français

PRIVATWENZER

Le jongleur des levures

Le Domaine Viticole Schumacher-Lethal & Fils | Wormeldange

Tom Schumacher, originaire de Wormeldange, est un type à carrure de grand costaud, qui garde ses pieds à terre et vit pour ses vins. Il s'agit surtout de Riesling, de Pinot Noir et de Pinot Gris, bien que depuis quelque temps, il expérimente aussi avec du Pinot noir précoce. Au fait, Tom est ouvert pour le nouveau, ce qui résulte sûrement du fait qu'il fait partie de la section dynamique des jeunes viticulteurs luxembourgeois – il est né en 1977 seulement.



Le domaine se trouve à jet de pierre de la Moselle – mais en 2010/2011 on tentera à se rapprocher encore plus d'elle. La construction d'un nouvel immeuble directement au bord de la rivière est prévue. Le fils de Tom, Glenn, né en 2009, y pourra jouer alors. Peut-être il aidera un jour, lui aussi, dans le domaine familial. Parce que on aura sûrement besoin d'aide au niveau de la production Crémant qui s'est développée de 3.000 bouteilles en 1993 à 40.000 actuellement.

Savoir quelle levure prendre pour un vin est essentiel pour son futur arôme. Tom Schumacher est un artiste en la matière. Il travaille avec plus de quinze levures différentes pour trouver la meilleure pour chaque vin. Il a fait ses études à Trèves et à Bad Kreuznach. Depuis 2002, Tom travaille dans l'entreprise familiale qu'il gère ensemble avec son père Ern Schumacher (Président des Vignerons indépendants du Luxembourg).

Les vins du domaine sont savoureux, profitant d'une maturation prolongée en bouteille. «Nous recommandons à nos clients de les laisser reposer pendant deux ans» dit Tom Schumacher.



Le Pinot Noir 2008 Wormeldange Pietert Charta

S'il n'y avait pas eu les sangliers, Tom Schumacher aurait pu vendanger 600 kilos la première année dans ce vignoble. Mais à cause de ces gourmands, il n'en restait que 50 kilos ...

Les raisins destinés au vin Charta avaient heureusement plus de chance. En 2008, la quantité nécessaire pour les 1.400 bouteilles a pu être récoltée sur ces 30 ares. Les souches – en provenance de l'Alsace – plantées sur calcaire coquillier, âgées en moyenne de 10 ans, ont déjà passé l'adolescence et ont apporté à ce vin rouge, agréablement léger, des arômes de figes, de griottes, de noix et de pain d'épice. Rappelant un peu le goût de Noël, ce Pinot Noir présente beaucoup de fraîcheur et finit sur une note légère de moka, due à sa maturation en barrique en chêne français de Nevers et de l'Allier.