



DOMAINE VITICOLE SCHUMACHER-LETHAL ET FILS  
WORMELDANGE  
RIESLING 2008 WORMELDANGE KOEPPCHEN «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 Riesling 2008 Wormeldange Koepchen Charta

Tom Schumacher a dû attendre longtemps pour acquérir une telle parcelle dans le terroir fameux Wormeldange Koepchen. Enfin, il y est parvenu il y a deux ans. Les souches ont 30 ans et se trouvent au milieu du vignoble sur du calcaire coquillier argileux, que Tom enherbe en permanence. Tout comme pour ses autres vins blancs «Charte» Tom n'a pas fait de fermentation malo-lactique afin de conserver l'acidité des vins. Le vin a un bouquet de pomme verte, de pêche, une note piquante de noix et présente en bouche une acidité presque pétillante. Il y en a 800 bouteilles, douces et crémeuses en dépit de leur fraîcheur. C'est grâce à l'ancienne méthode du bâtonnage – où l'on mélange péniblement la levure dans le tonneau. Sans doute ce travail a porté ses fruits!