

Equilibre exceptionnel et fraîcheur caractérisent les vins de 2010 de Kohll-Reuland

Surplombant le village d'Ehnen et logé tout près du vignoble, la maison Kohll-Reuland vient de présenter à la presse le millésime 2010, et le moins qu'on puisse dire est que l'année 2010 aura donné chez ce domaine de très beaux, voire même grands vins. Une fois de plus, le chef de cave Frank Keyser, a réussi à élever des vins équilibrés, faibles en sucres résiduels et marqués par une fraîcheur alliée à un fruité surprenant. En 2010, Kohll-Reuland n'a pas échappé à une perte de volume se situant aux alentours de 25% par rapport à une année normale, ce qui s'est finalement soldé par des rendements encore plus faibles.

Le premier vin présenté dans le cadre d'une récente dégustation a été l'auxerrois Ehnen Kelterberg, vin au nez surprenant de fruits jaunes délicatement confits. Frais et au grand équilibre (6,8 g/l de sucre résiduel; 6,3 g/l d'acidité), cet auxerrois sec a sa place en gastronomie, car il ne risque pas de dénaturer le goût inné des produits nobles en gastronomie en raison d'un côté sucré qui n'a pas sa place à table. Un vin d'une certaine garde (3 ans) qu'on pourra apprécier dès fin 2011. Harmonie et fraîcheur caractérisent aussi le pinot blanc Ehnerberg, sélection du domaine, proposé en bouteille bordelaise. Frank Keyser aurait également pu opter pour une bouteille bourguignonne, car ce vin, au nez évolué, avec son côté soyeux et une finale longue, passerait fort bien pour un Hautes Côtes de Beaune. A noter l'équilibre entre le sucre résiduel et l'acidité (7,5 g/l).

Le riesling de Kohll-Reuland, c'est d'abord le Wormeldange Heiligenhäuschen, un vin facile à boire et qui a sa place en gastronomie dès septembre 2011 (9,5 g/l de sucre résiduel; 8,5 g/l d'acidité), alors que le riesling Kelterberg se distingue déjà au nez par de puissants arômes. Admirablement sec (5 g/l de sucre résiduel; 7,6 g/l d'acidité), ce vin est sans aucun doute, en 2010, un des meilleurs rieslings de la Moselle luxembourgeoise. Frais, aromatique



Esther Kohll et Frank Keyser ont présenté les vins de 2010 sur la terrasse panoramique du domaine

Photo: Y.B.

et délicieusement gras, il ne présente en fin de compte qu'un seul défaut, à savoir le nombre de bouteilles très limité. S'agissant du Ehnen Wousselt «vieilles vignes», à la robe d'un jaune profond, c'est une force de la nature. Avec ses notes de réglisse et d'épices (poivre blanc), ce vin de garde développe en fin de bouche de fines notes fumées. Il ne devrait pas être bu avant fin 2013 (8 g/l de sucre résiduel; 8,5 g/l d'acidité).

Côté pinot gris, le Heiligenhäuschen est un vin sans lourdeur. Vin frais à apprécier dès fin 2011, alors que le Ehnerberg «sélection du domaine», muni d'une puissante ossature, avec une belle longueur, est un vin qu'il faut éviter de commencer à boire avant fin 2013 (7,5 g/l de sucre résiduel; 6,7 g/l d'acidité).

Grande découverte: l'auxerrois Kelterberg «charta»

Concernant les vins «charta» de Kohll-Reuland, le pinot blanc 2009 Ehnerberg, avec ses arômes explosifs, son côté gras et sa puissance en font un pinot blanc au grand potentiel de

garde (4-5 ans), ce qui est assez exceptionnel au niveau de ce cépage. L'auxerrois Kelterberg, élevé en fût de chêne pendant six mois (50%), avec ses 3 g/l de sucre résiduel et 4,6 g/l d'acidité, est profondément atypique. Vin à réserver à ceux qui recherchent des auxerrois qui apportent la preuve que ce cépage «élevé en sec» a sa place sur nos tables. A noter que le nombre de cols de cette découverte n'est que de 1.200 exemplaires!

De superbes vins rouges

En ce qui concerne les vins rouges de la maison, le pinot noir 2008 d'Ehnen (élevé entre 9 à 12 mois en barrique) déploie un grand fruité de cerise noire très mûre. A la robe sombre, ce vin structuré, offert 8,5 euros la bouteille, vaut des vins bourguignons vendus actuellement aux alentours de 13 euros la bouteille. Une occasion à saisir, car Frank Keyser n'a embouteillé que 1.500 cols. Quant au pinot noir 2009 de la maison, réglissé, vanillé et épicé, il va falloir attendre 2012 pour pourvoir le situer. Il est déjà superbe à l'heure actuelle, mais il lui manque tout simplement

18 mois de bouteille. Le Saint Laurent 2009 des coteaux de Schengen est un rouge à la robe très profonde et facile à boire. Ce cépage mérite une découverte, car il pourrait en Moselle être le complément d'un pinot noir qui, dans nos régions, ne saura pas toujours donner des vins rouges de qualité.

Enfin, signalons le crémant de Luxembourg brut de la maison que Kohll-Reuland vient de doter d'un nouvel habillage créé par l'artiste Michèle Schumacher. Dès à présent en vente, ce crémant de qualité peu dosé (8 g/l de sucre résiduel) se compose de 10% de pinot noir, de 20% de riesling, d'auxerrois, de pinot blanc ainsi que de 30% de chardonnay.

Lors des journées de dégustation qui auront lieu au domaine Kohll-Reuland du 17 au 19 juin 2011, chaque jour de 16 à 20 heures, les amis de grands vins pourront découvrir notamment les vins proposés dans le cadre de cette chronique. A découvrir, dans le cadre de la dégustation, l'exposition des peintures de l'artiste Carmen Dieschbourg-Weber.

➤ Jos. Meyer