

Une Wäistuff trois étoiles

Installée au domaine, sur les hauteurs d'Ehnen, la nouvelle Wäistuff du domaine Kohll-Reuland est un appel à la dégustation des très bons crus de la maison.

Le domaine n'innove pas qu'avec ces nouvelles installations, il a également revu toute son identité graphique. Le nom de l'homme qui pilote le domaine, Frank Keyser, apparaît ainsi pour la première fois sur l'étiquette.

De notre journaliste
Erwan Nonet

Frank Keyser, qui pilote le domaine Kohll-Reuland depuis 2002, n'est pas du genre à tourner autour du pot. Lorsqu'il a décidé de créer une toute nouvelle salle de dégustation et une vithèque, il s'est lancé. Et tant pis si la promulgation de la nouvelle loi agricole - qui définit le montant des subventions à l'investissement - tarde à venir. «Je ne vais pas attendre de connaître le montant des aides auxquelles je vais avoir droit pour me lancer!», lance-t-il, vindicatif et un poil désabusé à propos du temps de la politique qui n'a pas grand-chose à voir avec celui des vignerons.

Pour autant, il ne jette pas l'opprobre sur l'entièreté de la corporation de la chose publique. Il remercie ainsi l'échevin de Wormeldange Gérard Schumacher de s'être démené pour que la commune soit l'une des premières à accueillir les fameux panneaux de signalisation œnotouristique attendus depuis déjà plusieurs années.

Car ces panneaux, ils sont bien utiles pour trouver son domaine. La Hohlgaas est une toute petite rue, perpendiculaire à une autre petite voie qui grimpe sec depuis le bourg. Ce parcours, c'est tout le charme d'Ehnen, assurément l'une des plus jolies localités de la Moselle luxembourgeoise. Vous ne pouvez pas rater la maison, c'est la dernière avant les vignes. Et puis, une fois installé sur la terrasse, quelle vue! On domine tout le village et la Moselle qui baigne les coteaux en contrebas.

«Je dois remercier ma belle-mère»

À l'intérieur, cela respire le bois brut. Le mur couleur lie de vin est du plus bel effet. La salle de dégustation est vaste et si l'on souhaite acheter quelques bouteilles, la nouvelle vithèque installée dans l'ancienne Wäistuff est là pour ça. Le week-end, une petite restauration est proposée (flammes, tartines, assiette vigneronne...). La cuisine toute neuve est prête! «Quand nous avons décidé de lancer les tra-



Photo : didier sylvestre

Du bois, du verre... l'ancienne cave du domaine Kohll-Reuland est devenue une très belle Wäistuff.

vaux, nous avons décidé de tout faire d'un coup pour en avoir fini une bonne fois pour toutes!», sourit le vigneron.

Le cadre est donc idéal pour déguster les vins d'un domaine qui s'étend sur huit hectares, essentiellement autour du village et un peu aussi vers Schengen. Frank Keyser, qui en tient les rênes, est une pièce rapportée. Fils d'un vigneron du sud du pays qui vendait ses vins à la coopérative, il est pourtant arrivé à Ehnen dans des circonstances dramatiques. En 2001, alors qu'il termine ses études de technicien viticole à Bad-Kreuznach («en même temps que Luc Kohll (domaine Kohll-Leuck) et Tom Schumacher (domaine Schumacher-Lethal)», Michel, le père de sa future épouse

Martine, décède subitement. «Après avoir fini l'école, j'ai immédiatement commencé... Je dois d'ailleurs remercier ma belle-mère de m'avoir fait confiance. J'étais jeune, sans beaucoup d'expérience, mais elle m'a quand même donné les clés du domaine.»

Il loue aussi Guy Krier (domaine Krier-Welbes), chez qui il avait effectué un stage très enrichissant l'année précédente. «J'avais fait les vendanges avec lui et son père. Ils m'ont beaucoup appris en me laissant prendre mes responsabilités», glisse-t-il, reconnaissant.

Un nouveau crémant : La Maîtrise

Aujourd'hui, ces débuts marqués du mauvais sceau du destin sont derrière lui. En atteste la qualité constante de ses vins, loués un peu partout dans la Moselle. D'ailleurs, la nouvelle identité visuelle de la maison témoigne de ce franchissement de cap. Désormais, les étiquettes sont ornées de deux lettres "K" qui se répondent. Le premier pour Keyser, son patronyme, le second pour Kohll, celui de sa belle-famille. «Nous avons hésité, mais nous avons beaucoup aimé l'effet graphique des deux K.» Le nom du domaine, Kohll-Reuland, n'est toutefois pas abandonné et reste sur l'étiquette, en plus petit. À l'arrière-plan, les amateurs attentifs découvriront

les formes des parcelles de vignes de la région, tirées d'un plan du cadastre.

La couleur de ces étiquettes permet de se repérer facilement dans la gamme. Les sombres sont réservées à la Sélection, produite exclusivement dans les meilleures vignes. Les claires sont celles des vins classiques, qui atteignent déjà une très belle qualité.

Frank Keyser présente également une nouveauté côté crémant. À côté de son brut traditionnel (vins de base de 2012 à partir d'auxerrois, pinot blanc et chardonnay à 70 %, de riesling à 20 % et de pinot noir à 10 %), voilà une nouvelle bouteille appelée La Maîtrise.

Cette fois, l'assemblage est composé de chardonnay, de pinot noir et de riesling à parts égales. L'originalité tient au fait que le riesling est passé par la barrique pour faire sa fermentation malolactique. «Je ne voulais pas que son acidité surpasse la finesse des cépages champenois», explique Frank Keyser. Le bois ne sert qu'à apporter cette toute petite touche. Lui aussi restera sur lattes de longs mois. Les vins de base proviennent de la vendange 2012 et «ils ne resteront jamais moins de 36 mois sur lattes». Bien au-delà des impératifs de l'appellation crémant de la Moselle luxembourgeoise, «parce que c'est comme ça que j'aime les crémants... et qu'il n'y a pas de meilleure raison!

EN BALLON

La Champagne vise le futur

Face au changement climatique, la filière viticole champenoise lance un programme de création de nouveaux cépages plus résistants tout en conservant la typicité du roi des vins. «Nous travaillons sur du très long terme et cela pourrait changer les fondamentaux des cépages de l'appellation», déclare Thibaut Le Mailloux, directeur de la communication du Comité Champagne, l'organisme interprofessionnel qui regroupe vignerons et négociants.

Ce programme s'étale sur 15 ans et vise à créer quatre à cinq nouvelles variétés de raisin. «Il s'agit de croiser les cépages autorisés en Champagne avec des variétés naturellement résistantes à certaines maladies ou présentant des particularités intéressantes, comme une maturation tardive par exemple, afin d'obtenir une résistance naturelle ou une aptitude culturale mieux adaptée à de nouvelles conditions climatiques.»

L'évolution des conditions climatiques a déjà un impact. Selon l'interprofession, depuis les années 90, la floraison commence deux semaines plus tôt. Les grappes sont plus grosses et présentent des taux d'alcool en progression de près d'un degré. Durant ces travaux, les scientifiques veilleront à ce que la typicité des vins soit conservée. «Garder le style champagne est vraiment un objectif central, confirme Thibaut Le Mailloux. Nous poursuivons notre tradition d'innovation, mais le champagne restera le champagne.»

France : la grêle est tombée

Le week-end dernier, la grêle a sévi dans plusieurs régions viticoles françaises. C'est même le vendredi, avant même l'alerte aux orages émise par Météo-France, que la grêle a frappé dans le Cognac, le Chablis, le Beaujolais et le Madiran. «Les feuilles et les grappes sont hachées, il n'y a plus que les tiges, car, avant floraison, la vigne est très tendre», se désole Bernard Malabirade, viticulteur dans le Madiran.

«On le voit, il y a de plus en plus d'orages importants et de phénomènes météo violents. Alors, il faut inciter les viticulteurs à s'assurer», souligne Jérôme Despey, également viticulteur dans l'Hérault et dirigeant de la FNSEA. Actuellement, seuls 15 % des 800 000 hectares de vignes françaises sont assurés.

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la page «Vignes et vignerons». Nous y rencontrons des vignerons qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

Gel : plus de dégâts que prévu

Les quelques nuits de gel de la fin avril ont fait plus de dégâts que ce que beaucoup de vignerons avaient imaginé. Frank Keyser admet sa surprise : «lorsque je suis allé dans les vignes juste après, j'ai bien vu que quelques bourgeons étaient bruns et un peu écrasés, se souvient-il. Mais c'est à partir du week-end du 8 mai que je me suis vraiment rendu compte des dégâts. Il a fait chaud et la vigne a beaucoup poussé. C'est en observant la pousse irrégulière des ceps que j'ai compris que beaucoup d'yeux étaient morts.» Il a remarqué que, chez lui, l'auxerrois a particulièrement souffert. À Remerschen, 90 % des pieds ont été touchés. «Au Rousemen (NDLR : un terroir d'Ehnen, vers l'arrière-pays), le bas du coteau a beaucoup plus souffert que le haut.» «Et ce n'est pas fini, prévient-il, la grêle peut encore tomber...»

