

Le vin en fête à Expogast

Ce week-end et jusqu'à mercredi aura lieu la 11^e édition de la fête des Vins et Crémants au sein d'Expogast (lire aussi pages 2 et 3). Quarante-huit domaines inviteront les amateurs à déguster leurs crus à Luxexpo. Une bonne occasion de faire son choix en préparation des fêtes de fin d'année!

Cette traditionnelle fête, organisée par la commission de Promotion des vins et crémants du Luxembourg, aura exceptionnellement lieu durant l'Expogast à Luxexpo à Luxembourg-Kirchberg de samedi à mercredi.

Le verre de dégustation Riedel, permettant l'accès et la dégustation aux 48 stands, est en vente à l'entrée, dans le hall 8, stand 8A01, de Luxexpo au prix de 10 euros.

EN BALLON

Le Beaujolais nouveau est arrivé!

Ils étaient quelques milliers à grelotter mercredi soir sur la place de l'Église à Beaujeu (69) en attendant minuit, que le speaker s'écrie : «Le beaujolais nouveau est arrivé», donnant le signal de l'ouverture des bouteilles en France, quelques heures après Tokyo et avant New York.

Mais ne demandez pas quel goût il aura cette année à l'enthousiaste Claire Chasselay, 30 ans, productrice de vin bio à Châtillon d'Azergues : «Et la pizza, cette année, quel goût elle a?», ironise-t-elle. «Il y a 2 000 vigneron dans le Beaujolais, tous des petites structures, qui font toutes un vin différent.»

De même pour le goût de banane, symbole d'une époque de production massive du Beaujolais primeur, où la quantité l'emportait sur la qualité. «C'est un arôme qui peut se trouver naturellement dans le vin», justifie Méline Condry, de l'Inter Beaujolais. «Mais pour le beaujolais, c'était dû à une levure ajoutée qui avait comme effet secondaire ce goût. Elle n'est plus utilisée aujourd'hui.»

Restent le fruit et la légèreté mais tout dépend des goûts du vigneron : «Nous, on fait deux types de primeurs, indique Fabien Chasselay, le jeune frère de Claire. Le premier est tout en fruit, en souplesse. Il macère 6 à 8 jours en grappes entières (NDLR : selon la méthode beaujolaise). Et le second, qui a plus de volume, de tanin, suit une vinification de type vin de garde : égrappé à 50 %, pendant 12 à 15 jours.» Pour cette seconde cuvée, la seule différence avec un vin de garde est la durée de l'élevage en fût.

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

«Aujourd'hui, elle est magnifique!»

Cousin de Jean-Paul Krier (Domaine Krier-Bisenius), beau-frère de Henri Ruppert : pas de doute, avec Guy Krier (Domaine Krier-Welbes), le vin est une culture familiale.



Gaby, la femme de Guy Krier, a quitté son emploi pour s'investir à 100 % dans le domaine. Cette nouvelle Waistuff, c'est du travail!

C'est dans la toute nouvelle Waistuff du domaine Krier-Welbes, à Ellange-Gare (pile en face du restaurant La Rammeudière) que Guy Krier invite.

De notre journaliste Erwan Nonet

«Ça change d'autrefois!», plaisante le maître des lieux en jetant un regard circulaire sur sa nouvelle salle de dégustation. Il faut dire que l'on est passé d'un bâtiment industriel pur et dur à une structure contemporaine tout à fait charmante, où le parquet en chêne («le même bois que les barriques»), les grandes baies vitrées, les murs noirs et la cheminée moderne offrent un espace de dégustation cinq étoiles.

L'histoire de cette maison, épicentre du domaine, est liée à celle de son propriétaire. Guy Krier l'a achetée en 1993, dans des circonstances particulières. Alors que son vigneron de père part à la retraite, il partage ses possessions entre ses enfants. Guy, le cadet qui souhaitait reprendre le domaine, se voit confier les 3,5 hectares de vignes, «mais rien de plus!».

Il doit donc bâtir une nouvelle cave, puisque la taille de l'ancienne, située qui plus est dans la maison familiale de Mondorf, est trop petite pour ses ambitions. Aujourd'hui, effectivement, il a triplé la taille du domaine. «J'ai fini par trouver cette maison à vendre. Il y avait ici un négociant en vin, mais il ne voulait la céder qu'à une condition : que quelqu'un reprenne le négoce. Avec mon frère, nous nous sommes donc arrangés : j'ai repris le bâtiment, lui les affaires.»

Des terroirs qu'il faut lire

Même si toutes les vignes de Guy Krier se trouvent dans le sud du pays (Schengen, Remerschen, Wellenstein et Stadtbredimus), le vigneron démontre qu'une lecture attentive des vins permet de déceler de vrais particularismes locaux. Bien que distants de quelques kilomètres les uns des autres, certains terroirs se singularisent nettement.

À Schengen et Remerschen, tout au sud de la Moselle luxembourgeoise, Guy Krier vante la minéralité née d'«une terre calcaire richement dotée en fossiles». Du côté de Wellenstein, «les limons offrent davantage d'ampleur et de "gras", ce qui permet de réaliser des auxerrois et des pinots gris très charmeurs». Enfin, les vignes les plus septentrionales de Guy Krier, à Stadtbredimus, croissent dans une terre plus lourde. «J'y fais pousser du pinot blanc que j'intègre dans le crémant et un rivaner très fruité dont le caractère muscaté me surprend toujours.» Il n'y a plus qu'à faire son choix!

Et le voilà donc à restaurer la bâtisse tout en la transformant en un outil de travail performant. Un travail de longue haleine, étant donné qu'il faudra pas moins de six ans pour tout terminer. Aujourd'hui, il se félicite d'avoir pu saisir cette opportunité : «À l'époque, les prix étaient encore abordables, ils sont montés juste après.»

Les belles vignes d'Yves Sunnen

Le seul défaut qu'il concède à sa maison, c'est qu'elle n'offre pas de vue sur les vignes. «C'est dommage, mais elle compense cela par sa situation. Je suis au milieu de mes vignobles, la vigne la plus lointaine – à Stadtbredimus – est à 20 minutes de tracteur.» Et puis, ce n'est pas négligeable, le site est facile d'accès. «Habiter dans un petit village viticole comme Ahn ou Eh-

nen, c'est très pittoresque, mais ce n'est pas très pratique quand les gros camions viennent livrer du matériel!», relativise-t-il.

Depuis qu'il est parvenu à s'offrir les outils de travail qu'il désirait, Guy Krier s'est lancé un nouveau défi. C'est en observant des vignes voisines aux siennes qui appartenaient à Yves Sunnen, pionnier du vin bio luxembourgeois, que l'idée a germé. «Ses vignes étaient dans un meilleur état que les miennes, alors que j'avais beaucoup plus de produits à ma disposition pour les soigner. Je me suis dit qu'il fallait que j'essaye ses recettes», explique-t-il en toute franchise.

Dès 2007, en collaboration avec Max Von Künow, conseiller viticole, il fait des tests sur 1,3 hectare, «et ça a très bien fonctionné». Sa décision est prise : il se tourne vers le bio. «Lorsque l'on répète toujours les mêmes gestes année après an-

née, on s'installe dans une certaine routine et la motivation diminue. Cette remise en cause m'a permis d'échapper à ça. Le bio me donne aujourd'hui une super motivation!»

«Le bio rend ce métier plus intéressant»

Et cela marche d'autant mieux que les résultats suivent. Il donne l'exemple de cette vigne de pinot gris et d'auxerrois âgée de 30 ans qu'il avait achetée à Bech : «J'avais toujours des problèmes avec elle, elle ne grandissait pas. Mais dès la deuxième année de la conversion, j'ai vu une évolution et, aujourd'hui, elle est magnifique. Jamais je ne l'arracherai!»

C'est Annett Rosenberger, conseillère viticole des vigneron bios, qui lui a expliqué ce miracle. «Elle m'a dit qu'avant, la terre était trop compactée. Le passage au bio a permis le retour de la biodiversité et donc de toutes les espèces qui aèrent la terre. Dans le passé, on ne s'occupait que de la partie de la vigne que l'on voyait, alors que, finalement, la plus grande partie de la plante se trouve sous le sol.»

Quand les vignes s'embellissent, la qualité des vins s'en ressent aussi. «Comment voulez-vous que les vins reflètent le terroir si on trafique les sols?», lance-t-il. Aujourd'hui, il avoue n'avoir jamais autant aimé ses vins : «Ils sont nettement plus secs, plus expressifs et plus complexes.»

«Le bio rend ce métier vraiment plus intéressant», glisse-t-il, convaincu, en guise de conclusion.



Chers clients,

Nous vous invitons à Déguster/Découvrir/Partager/Dîner

❖ 22 au 26 novembre 2014 à Luxembourg-Ville

EXPOGAST, Luxexpo de 11h00 – 21h00

Soyez les bienvenus!



15, route du Vin
L-5429 Hëttermillen
Luxembourg

Tél. +352 76 83 83
info@cepdor.lu
www.cepdor.lu