

Caves Bernard-Massard: une alliance réussie entre tradition et progrès

L'optimisation dans le classique

Présentation des coups de cœur du millésime 2008 / La gamme «Château de Schengen» 2007 avec un grand potentiel de garde



Le directeur technique, Freddy Sinner, Françoise Clasen, Hubert Clasen et le maître de chais, Stephan Krämer, ont présenté les millésimes 2008 des caves Bernard-Massard.



Pour Bernard-Massard, il s'agit d'élaborer chaque année de bons vins dans le respect d'une tradition ancestrale. (PHOTOS: GÉRARD KARAS)

PAR RENÉ M. RAUSCH

Pour réussir un vin, il faut des raisins de qualité et avoir un know-how irréprochable.

Il faut avoir beaucoup de doigté et connaître ses parcelles pour vendanger au bon moment, ont déclaré cette semaine les responsables des caves Bernard-Massard à Grevenmacher lors de la présentation du millésime de 2008 du domaine «Clos des Rochers» et des vins du domaine Thill «Château de Schengen» de 2007.

Hubert Clasen a souligné au début de la dégustation que Bernard-Massard est toujours à la recherche de la qualité. L'optimisation dans le classique est la devise de cette maison avec une grande tradition qui fêtera en 2011 ses 90 ans d'existence. Selon lui, les efforts entrepris par les vignerons de la Moselle luxembourgeoise depuis des années pour améliorer la qualité de leur vin portent leurs fruits aussi bien au Grand-Duché qu'à l'étranger.

Pour Bernard-Massard, il s'agit d'élaborer chaque année de bons vins dans le respect d'une tradition ancestrale, mais aussi en tenant compte des évolutions technologiques modernes. Hubert Clasen a affirmé qu'il faut donner le temps aux vins de mûrir. Souvent, ils sont consommés trop jeu-

nes et n'ont pas encore la meilleure expression gustative. Il faut être ambitieux sur la qualité et là la patience et le savoir-faire jouent un rôle primordial, a-t-il ajouté.

Hubert Clasen a mentionné qu'en période de crise Bernard-Massard garde plus que jamais la même mission, c.-à-d. pérenniser la société, maintenir le haut niveau qualitatif de ses vins et procurer un moment de plaisir à sa clientèle. On peut encore noter que les caves Bernard-Massard vont mettre en place cette année un nouveau système informatique pour offrir un meilleur service non seulement en terme d'offre de vins élargie mais aussi en rapidité et efficacité.

«Il fallait avoir de la patience»

Il est revenu à Freddy Sinner, directeur technique de Bernard-Massard, et au maître de chais, Stephan Krämer, de commenter les différents vins, dont les coups de cœur du millésime 2008. L'année dernière, on est sorti d'un hiver doux mais long, a affirmé Freddy Sinner. La floraison s'est faite en dix jours et les vignes étaient dans leur développement en avance sur la moyenne des années.

A un certain moment, les vignerons ont même parlé de commencer les vendanges le 10 septembre, a-t-il ajouté. A la fermeture de la grappe vers la mi-juillet tout ce scénario était encore

valable, mais le temps s'est dégradé ensuite pendant trois semaines, ce qui a eu comme conséquence de freiner la maturité du raisin. Il fallait avoir de la patience pour vendanger dans les meilleures conditions. Le riesling des caves Bernard-Massard a été vendangé fin octobre / début novembre. Il avait à ce moment une bonne maturité et une bonne structure. Freddy Sinner a souligné que pour le millésime 2008, on retrouvera une grande variabilité dans les cépages. Pour Stephan Krämer, il y aura pour le millésime 2008 de grandes différences au point de vue qualité et harmonie. Il faudra considérer individuellement les différents vins.

Le vignoble des caves Bernard-Massard comprend aujourd'hui 32 hectares. La surface du vignoble du domaine Thill «Château de Schengen» a une surface de 12,5 hectares. Ces vignobles sont situés à Schengen (Markusberg) et à Wintrange (Felsberg) ainsi qu'à Schwebzange. Le domaine fête cette année ses 80 ans d'existence. Il produit chaque année environ 40.000 bouteilles et le «Château de Schengen» environ 30.000 bouteilles. Pour la majeure partie, il s'agit de riesling (43 %) et de pinot gris (24 %).

Les vignobles du «Clos des Rochers» (16 hectares) sont eux situés à Grevenmacher, Ahn et Wormeldange. L'encépagement se compose, selon Freddy Sinner, seulement de cépages nobles

(auxerrois, pinot blanc, pinot gris et riesling). Pour les autres productions de Bernard-Massard, les caves reçoivent les raisins de 25 vigneronns différents.

Des vins qui enchantent

Le maître de chais Stephan Krämer a commenté ensuite les différents vins en commençant par un auxerrois Côtes de Grevenmacher 2008 qui avait 81° œchsle et une acidité de 5,8 g/l. C'est un vin très harmonieux et fruité qui au nez à des expressions d'orange et de citron.

Le pinot blanc Côtes de Grevenmacher 2008 avec 83° œchsle et 8,2 g/l de sucre résiduel a un nez des arômes d'abricot, d'ananas et de citron. C'est un pinot blanc très fin et élégant qui sera un excellent vin gastronomique. Pour Hubert Clasen, les pinots blancs sont malheureusement trop souvent sous-évalués au Luxembourg.

Le Pinot gris Grevenmacher Fels 2008 du domaine Clos des Rochers est issu de raisins mûrs et sains. Il est encore jeune et il faudra le laisser vieillir encore quelque temps avant de le déguster. C'est un pinot gris sec. Hubert Clasen a rappelé lors de la dégustation de ce vin que ses caves ne font pas des vins primeurs, mais des vins de garde qui dans dix ans auront encore une excellente qualité.

Le Riesling Domaine et Tradition 2008 du domaine Clos des Rochers avec

91° œchsle et 12,1 % d'alcool a connu une fermentation très longue. Ce vin connaît un développement très long et mûrira en bouteille, a noté Stephan Krämer. Au nez, on découvre des arômes de fruits de la passion, de pêches et de citron.

Dans la deuxième partie de la dégustation Stephan Krämer a fait découvrir quatre vins du domaine Thill «Château de Schengen 2007» pour montrer l'évolution de ces vins sur une année. L'Auxerrois Markusberg «Château de Schengen» est un auxerrois typique. Il faut encore lui laisser du temps de vieillir. Le Pinot blanc Markusberg «Château de Schengen» a connu une belle évolution. C'est un vin avec une excellente harmonie et une fine acidité. Le Pinot gris 2007 «Château de Schengen» est devenu un vin très élégant avec une acidité très saine et un taux d'alcool élevé de 13,1 %. Le riesling du même domaine est un vin très structuré. Au nez, on découvre des arômes de pêches. C'est un vin gastronomique par excellence.

La dégustation s'est terminée par un crémant cuvée de l'Ecusson millésimé 2006 qui est composé de 50 % de riesling, 45 % de pinot blanc et 5 % d'auxerrois. Issus des plus prestigieuses vignobles de la Moselle luxembourgeoise les vins blancs des caves Bernard-Massard sont connus pour leur finesse et la netteté de leur style.

Un heureux événement
Mariage, baptême, communion, anniversaire
Opium et The Last Supper vous ouvrent leurs portes

Portes ouvertes pour Un Heureux Évènement, Dimanche 26 avril de 14h à 18h
Ce dimanche, plongez dans une ambiance de fête : Opium et The Last Supper accueillent les créations couture de Margreth Eiden Götten lors d'un défilé de mode, la haute coiffure des salons Rocha et Souplesse, les vins fins de Freelance et Vinissimo, les photographies d'Etienne Delorme et Véronique Kolber et les pâtisseries de Gérard Cayotte. Pour l'hébergement, reposez-vous sur l'hôtel Alzinn et imaginez votre évènement dans nos restaurants ! Venez prendre une coupe pour fêter l'Heureux Évènement, en musique live, s'il vous plaît !

Opium
*T: +352 26 360 160
140 places assises Terrasse 200 m²
Parking Salon fumeurs Verrière
*427, route de Thionville - L-5887 Alzingen

The Last Supper
*T: +352 27 04 54
Jusqu'à 250 places assises 360 m²
Parking couvert Terrasse (100 m²)
*33, av J.F.Kennedy - L-5887 Luxembourg

ROCHA, Etienne Delorme, Souplesse, arrows, Arthur & Mary, VINISSIMO, HOTEL FROM A TO Z, Freelance Vins Fins, nigroup.lu