

Domaine «Clos des Rochers» et «Europe Vins» ont dévoilé leurs nouveautés

C'est dans l'un des grands salons du confiseur Namur à Hamm qu'eut lieu la semaine dernière la dégustation traditionnelle organisée par le domaine Clos des Rochers de Grevenmacher et Europe Vins. L'événement fut de taille, car les nouveautés furent très nombreuses.

Trilogie réussie en matière de crémant

Côté Clos des Rochers, l'assistance put ainsi découvrir pour la première fois les deux très grands vins de 2009 issus du domaine, à savoir les «resling» Ahn Palmberg et Grœerd, deux vins exceptionnels et rares, à bel équilibre entre le gras, l'acidité et le sucre résiduel. Ces deux vins démontrent d'une manière éclatante que le vignoble luxembourgeois est tout à fait à même de produire de grands vins gastronomiques. Si le Palmberg (13,44 Euro) présente une structure persistante, avec fin de bouche fraîche et très longue, le Grœerd (20,16 Euro) affiche une puissance magistrale, avec des corps gras qui enveloppent délicatement les multiples arômes. Deux très grands vins qui préserveront leurs qualités gastronomiques tout au long des quatre années à venir. Toujours du domaine Clos des Rochers, insistons aussi sur les récents créments de Luxembourg de la maison, à savoir le

brut 2007 à base de pinot blanc et de riesling. A noter la maturité de ce vin frais et fruité. Un beau crémant en apéritif. Quant au crémant brut rosé sans année, il s'agit d'un 100 % pinot noir qui présente une vinosité agréable. Un vin de plaisir à boire en apéritif et en accompagnement d'amusse-bouche. Enfin, présentons le crémant brut 2007 Dr Frédéric Clasen, une cuvée exceptionnelle qui repose sur le chardonnay et le pinot noir. Une association classique champenoise qui a permis de produire un vin velouté et fin qui, en raison d'une acidité linéaire agréable. Il accompagnera à table avantageusement notamment volaille et poissons.

Europe Vins: belles découvertes

S'agissant de la gamme proposée par Europe Vins (pas de vins de Bordeaux présentés), ouvrons tout d'abord le chapitre des vins blancs, avec en point de mire quelques vins bourguignons de belle tenue, comme le Chablis vieilles vignes 2008 du domaine Hamelin (11,76 Euro), un vin de garde (cinq ans), le floral et léger Puligny-Montrachet 2007 de Jean-Marc Pillot (25,76 Euro) ou encore l'étonnant Meursault «sous la Velle» 2008 (27,44 Euro) de Remi Jobard, un vin puissant atborant un rapport



La présentation des nouveautés eut lieu chez Namur à Hamm

Photo: Y.B.

qualité/prix de toute beauté. Côté vins de Provence, notons le cru classé 2009 du domaine Jas d'Esclans (8,40 Euro) et l'intéressant Sullicenti 2008 sicilien du domaine Terre di Giurfo (8,73 Euro), un vin qui se termine en fin de palais avec des arômes «sherry» trop puissants.

A propos de la gamme rouge d'Europe Vins, c'est encore la Bourgogne qui domine la sélection. A recommander par exemple le Santenay 2006 «les champs Claude» de Jean-Marc Pillot (17,70 Euro), car ce vin pourra être servi dès les prochaines fêtes de fin d'année. Concernant les grands, voire même très grands vins de Bourgogne (prix de vente situés entre 45,36 et 70,56 Euro), citons de chez Louis Boillot le Pommard 2007 «les Fermiers» ou encore le Volnay «Clos des Ducs» 2008 du Marquis d'Angerville. Tous ces vins sont uniquement disponibles en très petite quantité. Parmi les vins du Languedoc-Roussillon, nous avons remarqué le minervois «L'esprit d'automne» 2009 de Borie de Maurel (6,72 Euro) en raison de son côté gouléant. La sélection portait aussi sur les vins de la vallée du Rhône, avec notamment en point de mire le sublime Châteaufort-du-Pape 2008 du Clos des Papes (55,20 Euro), ainsi que sur les vins d'Italie originaires du Piémont (Barolo, Barbera), du Veneto et de Toscane.

> Jos. Meyer



Les idées-cadeaux