

La qualité pour seul critère!

A la découverte des 2006 des caves Bernard-Massard

PAR PIT BENOÎT

Suivant en cela un rituel déjà bien ancré depuis plusieurs années, la direction des caves Bernard-Massard a convié la presse à son traditionnel déjeuner de printemps. Il a été précédé de la dégustation des meilleurs vins du millésime 2006.

Hubert Clasen, entouré de son directeur technique Freddy Sinner et de Stephan Krämer, son maître de chai, ont à tour de rôle présenté les différents vins signés domaines Thill et Clos des Rochers. Du grand show!

Une nouvelle et probante réussite que ces 2006 qui, malgré les hauts et les bas climatiques de l'année, ont bien réussi à tirer leur épingle du jeu atmosphérique. Septembre 2006 y fut pour beaucoup, il a aidé à générer une palette de vins pouvant aujourd'hui proclamer leur haute qualité. Quant à la ligne de promotion fixée, de proposer uniquement des vins de gastronomie, elle a été parfaitement suivie. Freinant la trop grande présence de sucres résiduels, - contrairement à une ten-

dance malheureusement trop généralisée en Moselle luxembourgeoise -, les caves Bernard-Massard, doublant cette décision d'un rendement volontairement limité à l'hectare, ont atteint leur objectif avec les vins du millésime 2006.

Les auxerrois ont bien ouvert le ban de la présentation. Le Grevenmacher Fels (Fût 330) a d'emblée fait grosse impression avec son nez très floral doublé de fines touches minérales. Mieux révélées en bouche, elles ont harmonieusement complété la gamme des révélations aromatiques.

Du Château de Schengen, l'auxerrois (F.320) joue surtout de la fraîcheur de ses touches de fruits très mûrs et des ses senteurs de confiserie. La bouche le confirme avec de belles longueurs qui viennent doubler les heureuses expressions.

L'acidité aide à l'harmonie

Le pinot blanc Grevenmacher Fels (F.710) se fait déjà déclinaison aromatique, tant il s'exprime au nez avec finesse et conviction. Aussitôt en

bouche il ne cache pas de vouloir devenir plus que prometteur. De fins aveux minéraux viennent étayer la promesse. Celui du Château de Schengen (F.302) est pinot blanc encore assez fermé. Il laisse néanmoins filtrer de délicieux arômes qui ne manqueront pas de chanter bientôt un hymne à son Makusberg original.

Le pinot gris Grevenmacher Fels (F.362) et celui du Château de Schengen (F.101), ont tiré grand profit de cette volonté de rendement limité. Affichant respectivement 95 et 97 degrés Oechsle, ils font assaut d'une générosité qui séduit. Dès l'abord, le premier impression de sa minéralité. Le vin est vivant, franc et harmonieux, il ira encore en s'affirmant. Le second, moins causant au nez, rond en bouche, bien épaulé de son acidité, s'appuie sur son sucre résiduel. Il finira par offrir un grand numéro en pinot gris majeur. Les rieslings en mettent plein la vue de leur robe d'un beau jaune intensif. L'aveu de fruits cueillis bien mûrs. Le Grevenmacher Fels (F.313) séduit de sa fine minéralité s'em mêlant à de jolies poin-



Freddy Sinner, la famille Clasen et Stephan Krämer (de g. à d.). (PHOTO: GUY WOLFF)

tes florales et fruitées. Il est vin ayant fait son plein d'harmonie. Le riesling Château de Schengen, prend son temps et prépare ses effets. Il se devine très raisins et commence à vanter la noblesse de son cépage. A revoir en fin d'année. Le Grevenmacher Groärd (F.325), avec 98 degrés Oechsle, fait déjà une impression énorme. C'est un Riesling qui va bientôt revêtir son costume d'apparat, il est plus que probable que les amateurs fléchiront du genou devant lui. Final réussi en vins moelleux,

avec le gewurztraminer Domaine et Tradition de Thill Frères (F.340). L'élégance perçue déjà au nez, se confirme ensuite en bouche autour d'un bouquet grandiose et d'un parfum de roses en touches répétées, préparant de belles longueurs. Le riesling Vendange Tardive Grevenmacher Fels (F.154) se veut vin époustoufflant. Mêlant arômes de nougat frais, fruits mûrs et fruits confits, il joue aussi d'une discrète pointe d'acidité qui, comme pour le vin précédent, aide à ne jamais s'en lasser.