

Les vins de 2011 de Claude Bentz et l'artiste Johnny Hettinger donnent rendez-vous

Très concentrés, avec des structures puissantes, voire même impressionnantes, et un grand fruité, tels sont les principaux éléments qui caractérisent les vins de 2011 du domaine Claude Bentz à Remich. Autre signe distinctif des vins de cette maison: une grande harmonie, un grand équilibre, mariant d'une manière assez magique le sucre résiduel élevé et une acidité omniprésente. Ce style du domaine qui plait ou qui ne plait pas est devenu une authentique signature, une carte d'identité de cette maison qui a réussi à se créer une clientèle à la recherche de vins onctueux, gras, solides, longs et titrant des degrés de sucre résiduel importants, même si ces degrés sont bien cachés. Les vins de 2011, plus concentrés encore que les 2010, ont affiché à la base des degrés oechsle élevés, ce qui, en tenant compte du style de la maison Bentz, explique en partie les sucres résiduels compris entre 11,5 et 12,9 g/l, tous vins confondus à l'exception du gewürztraminer.

L'acidité des vins, située entre 5,7 et 6,8 g/l, a permis au domaine de maîtriser le sucre de belle manière, ceci en évitant le côté pâteux et l'impression d'aigre-doux.

Au niveau des vins de 2011 dégustés récemment, l'Auxerrois

Kurschels est un vin d'apéritif gras et frais à la fois, malgré ses 12,4 g/l de sucre résiduel, tandis que l'Auxerrois Naumberg (12,4 g/l) va déployer surtout sur des mets très relevés ses qualités de fin de bouche étonnantes. Le Pinot blanc Jongeberg est l'expression même d'un Pinot blanc atypique. Il est atypique en raison de sa puissance, mais, et les amis du Pinot blanc devraient se réjouir, il se boit facilement dès à présent, alors que le Pinot blanc Roetschelt est un vin qui nécessite en cuisine des préparations qui sauront être un partenaire gustatif valable!

Nouvelle étiquette: le Letscheberg

Parmi les quatre Pinots gris proposés dans le cadre de la dégustation, le Krätzberg montre fraîcheur et une finale acidulée, tandis que le Letscheberg (première récolte) est une nouveauté qui mérite une découverte. Ce Letscheberg 2011 (48 hl/ha) ne sera disponible qu'en très petite quantité seulement.

A noter notamment le fabuleux équilibre de ce vin. Le Pinot gris Naumberg de garde affiche une certaine douceur, et le Gottesgöf demeure un grand seigneur



L'artiste Johnny Hettinger, George Bentz et Claude Bentz (à droite) lors de la présentation des journées

Photo: Y.B.

concentré, puissant et gras. Un vin à commencer à boire fin 2015.

S'agissant du Riesling de Claude Bentz, il se décline en quatre vins possédant tous une forte personnalité et des finalités différentes. Le Primerberg est doté d'une structure solide, avec un côté gras développé et des notes de fruits jaunes. Quant au Let-

scheberg, il se présente d'une manière admirablement légère, avec une fin de bouche légèrement acidulée (38 hl/ha). Le Naumberg se boit déjà facilement à l'heure actuelle, alors que le Gottesgöf, grand vin de garde, il faudrait éviter de le boire avant fin 2016. En fin de dégustation, Claude Bentz a présenté le Gewürztraminer

2011, un vin qui devrait plaire aux habitués de ce cépage. Les clients et amis du domaine Claude Bentz auront l'occasion de découvrir les vins cités dans le cadre de cette chronique lors des journées de dégustation qui se tiendront au domaine samedi, 28 avril, dimanche, 29 avril, mardi, 1er mai, de même que samedi, 5 mai et dimanche, 6 mai, chaque jour de 15 à 19 heures.

Cette 35^e dégustation organisée chez les Bentz sera rehaussée par la présence de l'artiste luxembourgeois Johnny Hettinger qui fera découvrir ses déclinaisons du verre. On pourra ainsi admirer, les verres de Bentz munis des précieux contenus du domaine mis à part, une autre finalité du verre, à savoir celle du verre qui devient art et élément décoratif de toute beauté.

Il est vrai que le travail du verre décoratif nécessite un apprentissage très long et exige de la part de l'artiste une connaissance approfondie des différentes techniques, telles que la réalisation de vitraux, le soufflage, le casting et la fusion.

Un monde absolument riche, coloré et brillant, voire même étincelant signé Hettinger et qui mérite une découverte approfondie en présence de l'artiste.

› Jos. Meyer