

# Les vins de 2008 du domaine Claude Bentz présentent un équilibre étonnant

La série limitée 2008 est signée par l'artiste Iva Mrazkova

Chez Claude Bentz à Remich, les années se suivent et se ressemblent, avec en point de mire une qualité constante reposant sur un équilibre parfait entre corps gras, acidité omniprésente et des sucres résiduels assez importants. Toujours est-il que ces sucres résiduels, on ne les remarque pratiquement pas chez ce producteur. Un bien bel exemple que la vinification moderne orchestrée et gérée par thermo-régulation, précédée par un travail de base sans complaisance dans le vignoble, sait donner des résultats étonnants, d'année en année.

## Le style Bentz en quelques mots

Chez Claude Bentz, le millésime 2008, comme nous l'avons déjà décrit dans notre édition du 29 avril dernier, est un millésime de grande maturité avec des gras prononcés, des nez puissants, fruités et des bouches persistantes. Le 2008 est solide et structuré, et la relation entre acidités importantes (+ - 7 g/l) et des sucres résiduels non moins importants (10 à 12 g/l de sucre résiduel) mettent en évidence le style du vinificateur. Dans cet ordre d'idées, nous osons dire que Claude Bentz est, à nos yeux, un champion en matière d'équilibre des vins, car grâce à son know how technologique il réussit,

tel un magicien, à «cacher» astucieusement tout surplus de sucre résiduel. Un bien beau tour de force.

L'Auxerrois Kurschels 2008 est un vin d'apéritif floral et long qui saura bien vieillir tout au long des cinq années à venir alors que l'auxerrois Naumberg est un vin gastronomique fruité et au potentiel de garde encore plus développé (plus de cinq ans). S'agissant du pinot blanc, le 2008 Jongeberg est un très agréable vin de bistrot, de petite et moyenne restauration, tandis que le pinot blanc Roetschelt, à finalité gastronomique, présente en fin de palais une acidité aussi importante qu'agréable.

Au niveau de la gamme du pinot gris, c'est le Kreitzberg qui se fait surtout remarquer par sa douceur (11,5 g/l de sucre résiduel), alors que le Roetschelt, même s'il présente lui aussi une certaine douceur en attaque (11,8 g/l), est tout de même d'une plus grande complexité générale. Quant au Naumberg, le nez floral agrémenté de notes de fruits jaunes est l'expression même d'un superbe et très équilibré pinot gris gastronomique. Honneur au pinot gris Gottesgôf (don de dieu), un grand vin de garde (12 g/l de sucre résiduel ; 6,8 g/l d'acidité), un vin sans aucune lourdeur qui est peut-être le meilleur témoin du style si cher à Claude Bentz. A tous ceux qui savent patienter, recommandons de ne pas commencer à boire ce vin avant fin 2012.



L'artiste Iva Mrazkova et Claude Bentz lors de la présentation

Photo: Y.B.

Le riesling 2008, toujours roi des cépages, c'est chez Claude Bentz d'abord le Kreitzberg, un vin sans problème et de consommation facile, alors que le Primerberg est un vin de restauration qu'on va de toute évidence retrouver dès cette fin d'année sur les cartes de nombreux restaurants du pays. Quant au Naumberg, il s'agit d'un vin de gar-

de qui possède la particularité de pouvoir être bu de suite. Il serait tout de même sage de ne pas ouvrir le Naumberg avant fin 2010.

A propos du riesling Gottesgôf, disponible également en série limitée signée par l'artiste Iva Mrazkova, le rendement de 55 hl/ha et le judicieux mariage de 10,8 g/l de sucre résiduel et de 7 g/l d'acidité ont

donné naissance à un très grand vin de la Moselle luxembourgeoise qui a bénéficié de soins particuliers. Si ce riesling Gottesgôf a été choisi (en bouteille normale et en bouteille magnum) pour s'associer à l'artiste Iva Mrazkova, c'est également pour annoncer aux amis du Gottesgôf que le riesling de ce lieu-dit particulièrement apprécié refait son apparition en force.

## Les journées de dégustation

au domaine Claude Bentz auront lieu le 12 et 13, de même que le 19 et 20 septembre, chaque fois de 15 à 19 heures. A cette occasion, Claude Bentz présentera sa nouvelle série limitée riesling Gottesgôf, avec des étiquettes signées par Iva Mrazkova, talentueuse artiste tchèque établie depuis de longues années à Waldbredimus. Après Robert Brandy (2003), Patricia Lippert (2004), Moritz Ney (2005), Brigitte Feierstein et François Valentiny (2006) ainsi que Nadine et Boy Cloos (2007), c'est donc Iva qui assure la suite d'une (très) limitée série qui associe chaque année les oeuvres de peintres connus à un certain art de vivre.

Les amis de Claude Bentz pourront, dans le cadre des journées de dégustation, prendre connaissance des œuvres récentes de l'artiste qui valent le déplacement.