

Caves Bentz à Remich

Exceptionnelle harmonie gustative au niveau du millésime 2005

Tout récemment, les caves Bentz à Remich avaient invité à la dégustation du millésime 2005, et le moins qu'on puisse dire est qu'il fera date. En fait, il s'agit peut-être du millésime le plus complet des 10 dernières années. 2005 aura donné chez Claude Bentz des vins munis d'arômes puissants, de structures solides, de corps expressifs et d'un côté gras soyeux tout à fait remarquable. A noter aussi l'absence de toute lourdeur, ce qui permet de faire vibrer la plupart des vins de chez Bentz au diapason d'une multitude de préparations gastronomiques. Il est vrai que Claude Bentz, premier viticulteur privé luxembourgeois à s'être doté en 1993 d'un système de thermorégulation automatique par ordinateur, réussit depuis des années à bien maîtriser la matière première et les vinifications, aussi différents que les millésimes puissent être. L'art de Bentz se traduit aussi par la recherche du meilleur équilibre possible entre corps gras, arômes, acidité et sucre résiduel. S'il est vrai que les vins de chez Bentz ne sont pas des vins à faible taux de sucre résiduel, il faut avouer que ce sucre résiduel n'est jamais gênant.

La dégustation des vins de 2005 a débuté par l'auxerrois Fels que l'on ferait bien de vieillir encore pendant trois années, même s'il constitue déjà à l'heure actuelle un excellent vin d'apéritif. Ce vin au potentiel de garde de 8 ans se signale par une fin de bouche longue (sucre résiduel: 12, g/l; acidité: 5,2; alcool : 12,8). L'auxerrois Kurschels saura accompagner de bien belle façon les desserts chauds et les pâtisseries chocolatées, alors que le pinot blanc Kreitzberg, on peut le boire de suite en raison d'un côté



Claude Bentz (à gauche) et l'artiste Moritz Ney après la récente dégustation du millésime 2005

Photos : Y.B.

gouleyant intéressant. Quant au pinot blanc Roetschelt, disons qu'il s'agit d'un vin de haute lignée gastronomique. Le sucre résiduel de 11,9 g/l ne se fait pas remarquer en raison de l'acidité élevée (6,6). Un vin qui fera par exemple merveille sur un poisson en croûte de sel marin ou sur les viandes blanches.

Facile à boire, le pinot gris Kreitzberg est un beau vin de moyenne gastronomie, peu compliqué et de ce fait facile à boire, alors que le pinot gris Roetschelt, vin de longue garde, mettra trois ans avant de dévoiler toute sa complexité. Unique et délicieux, le pinot gris Gottesgôf est un grand vin de spécialiste. Issu d'un terroir qui est pratiquement un monopole de Bentz, ce vin est une force de la nature qui ira très loin dans le temps.

Le riesling Kurschels est facile à boire, ceci notamment en raison d'un côté fruité bien prononcé, alors

que le riesling Kreitzberg, on devrait le réserver à la toute grande gastro-

nomie. Equilibré et à la fin longue et soyeuse, ce vin (sucre résiduel: 11,0; acidité: 6,8) fera déjà plaisir dès cette fin d'année. Le riesling Primerberg, quant à lui, est un vin complet, puissant, structuré et aux corps gras omniprésents.

Ce vin ne dévoilera toute sa complexité qu'à partir de 2007 seulement. Grand coup de chapeau au riesling Gottesgôf une fois de plus exceptionnel. A la structure très puissante, ce vin fruité à merveille se range décidément au sein de la famille des très grands vins luxembourgeois arborant le millésime 2005 (sucre résiduel: 11,2; acidité: 6,7).

Enfin, le gewürztraminer Naumberg de chez Bentz se présente d'une manière très gouleyante, ce qui va faire plaisir à ceux qui ont horreur des «gewürz» trop sucrés et trop chargés en alcool.

➤ Jos. Meyer



Le riesling Gottesgôf 2005, un vin de grande qualité