

Carte des Grands Vins Mercure

Un grand riesling Wintrange Felsberg 2002 de Schumacher-Knepper à l'honneur

Distinctions également pour le pinot blanc 2002 Stadtbredimus Dieffert de Vinsmoselle et le pinot gris 2002 château de Schengen de Thill Frères

En mai de l'an 2000, un jury de professionnels s'était réuni à l'hôtel Mercure Renaissance à Esch/Alzette en vue de sélectionner pour la première fois trois vins luxembourgeois que le client a retrouvé par la suite sur les cartes des restaurants Relais Mercure, hôtels Mercure et grands hôtels Mercure, ceci aussi bien au Grand-Duché qu'en Belgique ou encore aux Pays-Bas.

Lors de cette première sélection, le riesling 1998 Wintrange Felsberg de Schumacher-Knepper, le pinot gris Stadtbredimus Primerberg 1998 du Cep d'Or et le pinot blanc 1998 Machtum Hoffels de Vinsmoselle s'étaient imposés dans leurs catégories respectives.

Au cours de l'édition 2004 du concours Mercure, qui a eu lieu lundi dernier dans les salons de l'hôtel-restaurant Mercure Kikuoka Golf Club à Canach, le jury, réparti sur trois tables, devait tout d'abord choisir à l'aveugle les meilleurs vins par cépage (riesling, pinot gris et pinot blanc). Au grand total, neuf viticulteurs avaient présenté 44 échantillons (douze pinots blancs, 16 rieslings et 16 pinots gris).

Une fois le classement par table et par cépage établi, il appartenait aux chefs de table de se réunir sous la présidence de Marc Kuhn, contrôleur des vins à l'Institut Viti-Vinicole de Remich, et de choisir parmi les trois vainqueurs le vin qui représentera au cours des mois à venir le Grand-Duché sur la fameuse carte des Grands Vins Mercure.

Cette dégustation finale, également à l'aveugle, fut loin d'être facile, car qualitativement les trois vins retenus par le jury furent très proches l'un de l'autre. Finalement, c'est le Riesling 2002 Wintrange Felsberg de Schumacher-Knepper qui a obtenu une cotation légèrement supérieure, reléguant de très peu à la deuxième place le pinot blanc 2002 Stadtbredimus Dieffert de Vinsmoselle ainsi que le pinot gris 2002 château de Schengen de Thill Frères, ces deux vins ayant obtenu au centième près le même nombre de points.

Seul le riesling de Schumacher-Knepper figurera donc sur la carte des Grands Vins Mercure, mais les deux autres vins à l'honneur ne seront pas pour autant oubliés par les responsables de Mercure, car ces vins pourront notamment être re-

pris sur la carte des suggestions des différents établissements de la chaîne.

Si Schumacher-Knepper s'est imposé en fin de compte, il faut dire que ce vin affichait une harmonie exceptionnelle qui permit notamment au sucre résiduel, bien présent avec 11,2 g/l, de faire un mariage parfait avec l'acidité totale importante de 7,8 g/l et les corps gras présents en force. Vin peu chargé en alcool (12 degrés), ce riesling d'exception déploie au palais fraîcheur et fruité étonnants, captive magistralement les papilles pour clôturer sa longue présence par une finesse légèrement acidulée. Ce vin, qu'elle grande réussite! Quant au pinot gris de Thill Frères, grand vainqueur du concours dans la catégorie du pinot gris, il regorgeait d'arômes subtils, avec une harmonie générale qui mettra encore quelques mois de vieillissement avant de pouvoir s'exprimer pleinement. Il est vrai que ce vin joue avant tout la carte de la finesse. S'agissant du pinot blanc de Vinsmoselle, vainqueur incontesté du concours dans la catégorie du pinot blanc, il convient de mentionner en premier lieu la maturité exceptionnelle du fruit ainsi que la

tenue en bouche admirablement longue. Ce vin constitue un bouquet floral impressionnant que l'on ne retrouve généralement pas sur le pinot blanc.

Ce concours très intéressant a une fois de plus apporté la preuve irréfutable que l'avenir appartient, du moins en gastronomie, à des vins luxembourgeois présentant une harmonie optimale, c'est-à-dire des vins structurés et gouleyants qui arrivent à associer le plus harmonieusement possible ossature, fruité, corps gras, arômes, acidité et sucre résiduel. Il est vrai que le consommateur recherche en restauration avant tout des vins sachant accompagner les mets, et notamment les viandes blanches et les poissons, sans créer de discorde gustative. Il fut réjouissant de constater que lors du concours de lundi dernier, près de 25 vins sur les 44 échantillons présentés répondaient aux critères qualitatifs énoncés.

Félicitons en tout cas les responsables du groupe Accor, et notamment ceux de leur structure Mercure, d'avoir une fois de plus donné à la viticulture luxembourgeoise haut de gamme l'occasion de se mettre en valeur.

Jos Meyer



Le jury professionnel mit trois heures ...



... avant de pouvoir établir un classement

(Photos: Guy Jallay)