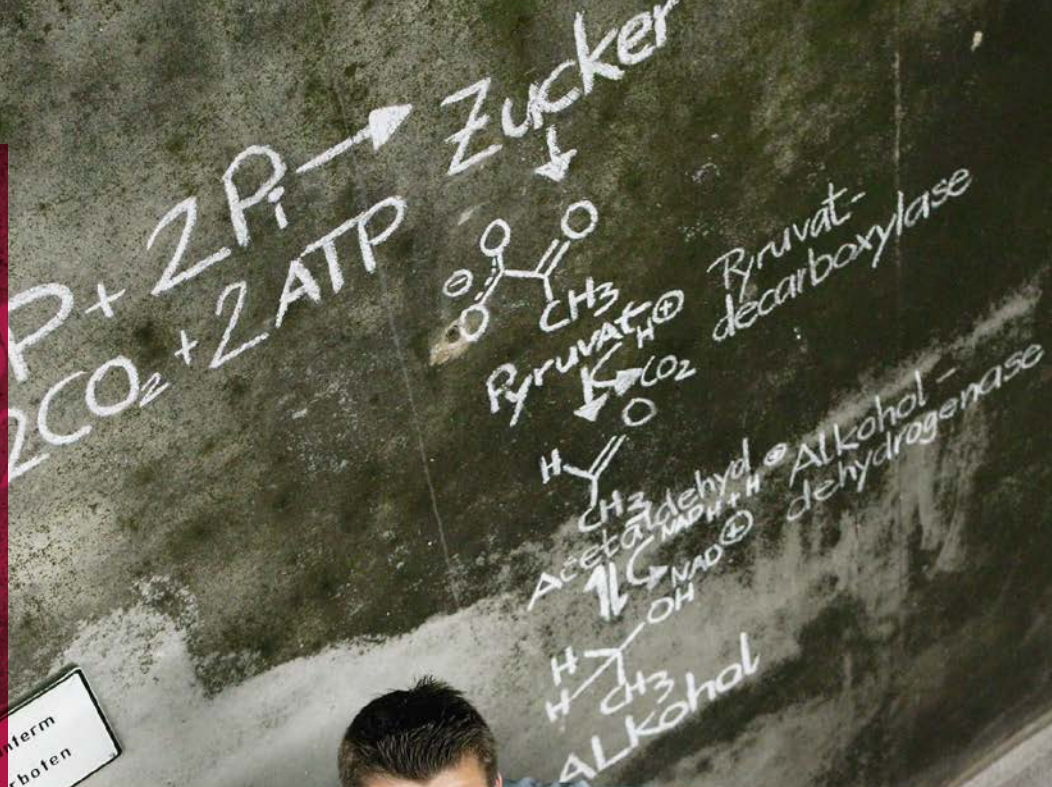


club les
domaines



Aufenthalt unterm
Aufzug verboten



Philipp Kuhn, Palatinat

D'élève à maître vigneron

Le bourg palatin de Laumersheim presque inconnu il y a 20 ans a vu des vigneron talentueux, comme Philipp Kuhn, s'épanouir. Il mise sur des cépages classiques et possède des terres riches dans les meilleurs terroirs.

Texte: Rudolf Knoll

En 1992, Philipp Kuhn de Laumersheim dans le nord de cette région viticole n'était encore qu'un «élève passionné», lorsqu'il a repris à 20 ans l'exploitation de sept hectares et se pressait aux salons où les plus grands domaines présentaient leurs vins. «Je voulais savoir ce que mes pairs faisaient», se souvient le vigneron aujourd'hui âgé de 41 ans. Ce parfait inconnu semble avoir retenu sa leçon: quelques années plus tard à peine, le monde viticole reconnaissait déjà Kuhn pour ses grands vins. C'était lui désormais d'enseigner aux autres. Multiple

lauréat du prix du vin rouge allemand décerné par VINUM, il devra bientôt agrandir sa vithèque pour accueillir les innombrables récompenses qu'il a reçues... À cela s'ajoutent les prix d'honneur nationaux, ainsi que les excellentes notes des guides des vins, attestant que le domaine fait partie des meilleurs d'Allemagne et n'a rien à envier aux grands domaines étrangers. Son adhésion en 2008 à la célèbre Verband der Prädikatsweingüter (VDP) confirme une fois encore son talent. Avec le temps, son vignoble s'est agrandi passant à 25 hectares, répartis



cher l'Huxelrebe pour le remplacer par du Pinot noir. C'est de cette parcelle que sera issu plus tard le champion des vins dans la catégorie reine des cépages de Bourgogne.

Philipp Kuhn a repris l'exploitation juste après son bac, car son père approchait l'âge de la retraite et qu'il trouvait que le temps était venu pour son fils de se jeter à l'eau. Et il a bien fait, même si ses camarades de classe ont souri le jour où il leur a annoncé qu'il voulait devenir viticulteur par passion. À l'époque, cette profession ne jouissait pas d'une très bonne réputation en Allemagne. Mais Kuhn a choisi de faire partie des précurseurs du Palatinat dont l'objectif était de viser toujours plus haut. À peine trois ans plus tard, en 1995, le jeune vigneron est passé au rang de maître et forme depuis des apprentis pour leur montrer comment élever de grands vins. On raconte partout que les apprentis font la queue devant le domaine Kuhn, car le père, un homme vigoureux de 85 ans, prépare de la joue de porc braisée et des boulettes de foie pour la relève. Cela fait rire Philipp lorsque son père reçoit des louanges pour ses talents de cuisinier: «J'espère que ces apprentis garderont aussi quelque chose de moi.»

Un mot d'ordre: «écologie réaliste»

Il pourra toutefois leur transmettre toute l'importance de la sélection des clones. Les ceps de Pinot noir venaient au départ de pépinières allemandes, avant d'être achetés pour la majeure partie auprès d'un fournisseur français. Philipp Kuhn est la preuve que l'on peut renoncer aux insecticides, aux herbicides et aux engrais en viticulture en préservant l'équilibre naturel du sol à l'aide de composte. «J'appelle ça de l'écologie réaliste», explique-t-il. Il enseigne à ses apprentis à limiter le rendement des ceps en effectuant une division des raisins précoce. Il limite le rendement maximal à 35 hectolitres par hectare pour les grands crus et dépasse un peu ce seuil pour les autres catégories de vin. C'est aux apprentis de découvrir par eux-mêmes à quel moment les vendanges doivent commencer, un sixième sens qu'a développé Kuhn au fil des ans. En règle générale, les raisins sont récoltés en plusieurs fois.

Dans sa cave aussi, il se fie à son instinct. Pressurage de la vendange entière et fermentation spontanée font partie de son répertoire, tout comme la vinification du vin rouge sur 16 à 20 mois en barriques, ayant déjà servi ou non. Tous les raisins sont généralement égrappés pour éviter toute amertume. Kuhn tire parti d'un pressoir directement bâti dans les coteaux pour traiter les raisins en douceur. «J'utilise la pression naturelle offerte par le dénivelé», explique-t-il.

Le Laumersheim fait aujourd'hui partie de ces vins facilement identifiables. Fort d'une gamme relativement large, il propose en entrée de gamme des vins de table tout à fait honorables. D'après

«Mon objectif pour l'avenir? Ne jamais me reposer sur mes lauriers. Rester un artisan de la vigne.»

Philipp Kuhn Vigneron

à parts égales entre les cépages blancs et rouges. Il a replanté de nombreuses vignes, sans toutefois toucher aux ceps de Riesling âgés de 50 ans.

Kuhn s'est inspiré de ses voisins expérimentés pour découvrir toutes les possibilités de Laumersheim. Werner Knipser, 66 ans, aujourd'hui surnommé amicalement le «doyen» du vin rouge allemand, lui a montré ce qu'il était possible de faire ici avec du Pinot noir et d'autres cépages. Philipp a eu une sorte d'intuition lorsque, à 16 ans, à peine sorti de l'enfance, il a convaincu son père d'arra-



le classement de la Verband der Prädikatsweingüter, arrivent ensuite les vins de domaine, les vins de terroir, les premiers crus et enfin les grands crus issus des terroirs de Steinbuckel, de Burgweg et de Kirschgarten. Comme Kuhn cultive aussi des cépages qui ne figurent pas dans la classification (St Laurent, Cabernet Sauvignon, Pinot noir précoce, Blaufränkisch, Sauvignon Blanc, Viognier), il les déclare comme vins de réserve pour souligner leur côté qualitatif. Le vigneron a également développé un certain doigté pour les cuvées rouges. «Mano Negra» et «Luitmar» lui ont déjà valu de se faire remarquer lors de concours.

D'autres spécialités viennent compléter son offre, telles que les Auslesen et Beerenauslesen, qui sont assez rarement proposés. Si vous en avez l'occasion, dégustez un grand cru comme le millésime 2012 d'une sélection de Rieslaner ou un Beerenauslesen 2010 de Rieslaner et de Rieslaner. Son objectif pour l'avenir? Philipp n'a pas à réfléchir longtemps: «Ne jamais me reposer sur mes lauriers. Rester un artisan de la vigne toujours en quête du millésime parfait.»



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vigneron hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Riesling trocken Laumersheimer Kirschgarten 2012	Grosskarlbacher Frühburgunder Réserve 2010	Spätburgunder «Vom Kalksteinfels» 2008
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Notes très minérales, soulignées par un parfum de fruits jaunes; ferme et jeune en bouche, acidité racée et fruits délicats.	Parfum délicat de baies, de chocolat noir et de griotte, offre des arômes soyeux et élégants, ainsi que du tempérament.	Notes de fumée, de cassis et de myrtille; arômes d'herbes de Provence, de chocolat et de truffes en bouche, élégant et puissant.
	Cépages 100% Riesling	Cépages 100% Pinot noir précoce	Cépages 100% Pinot noir
	Apogée 2013 à 2019	Apogée 2013 à 2019	Apogée 2013 à 2018
	Mariage Plats à base de poisson, repas d'inspiration asiatique, Vitello tonnato, ris de veau	Mariage Viandes grillées bien épicées, agneau, grillades aux oignons, mais aussi avec votre pizza préférée et vos consommés de tomates	Mariage Rôti de bœuf, gibier, agneau, oie, mais aussi les goulaches plutôt légères