

# ESSENTIELLE VINO!

n° **13**  
AVRIL 2017

**CASTILLA-Y-LEÓN !**

**Le LUXEMBOURG,  
le petit pays  
des GRANDS VINS**

**Vers des bouchons  
ÉCOLOGIQUES**

SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR  
IPM AD OPERATIONS



Périodique Bimestriel  
n° d'agrément P301061

Texte : **Marc Vanel** et **Dirk Rodriguez**

# LE LUXEMBOURG, LE PETIT PAYS DES GRANDS VINS

***Jadis consommé surtout avec les moules ou base de sauce, le vin luxembourgeois a opéré une véritable métamorphose ces dernières années, privilégiant désormais la qualité à la quantité et en mettant ses terroirs à l'honneur. Nous sommes partis à la rencontre de ces vigneron novateurs et le résultat est bluffant.***

**L**es coteaux du vignoble luxembourgeois s'étirent sur une bande de 42 kilomètres le long de la Moselle, face à l'Allemagne. De Schengen au sud à Wasserbillig au nord, près de 340 exploitants cultivent environ 1280 hectares de vignes, dont 90 % sont plantés avec des cépages servant à élaborer des vins blancs tranquilles mais aussi des Crémants qui prennent de plus en plus d'importance, ainsi que des vins de spécialité (cf. encadré).

Comme en Belgique, la viticulture plonge ses racines dans la seconde moitié du premier millénaire, mais son essor a surtout été lié au Royaume de Prusse, puis à l'Empire allemand. Bien que n'appartenant pas à l'Etat allemand, le Luxembourg bénéficia de 1842 à 1919 du "Zollverein", l'union douanière et commerciale entre Etats allemands. Durant toute cette période, le Grand-Duché exporta la quasi totalité de ses vins dans les pays allemands pour y produire des "sekt", des vins mousseux. Souhaitant bénéficier de ces droits de douane avantageux, de nombreux producteurs français de champagne

s'établirent également au Luxembourg afin d'y faire transiter leurs vins à moindre prix vers le géant germanique.

Avec la Première Guerre mondiale et la fin du Zollverein qui s'ensuivit en 1919, la viticulture luxembourgeoise dut se restructurer. Dans le même temps, elle dut aussi faire face à deux attaques de phylloxera (le fameux puceron qui décima les vignobles dans toute l'Europe), une première fois en 1907, puis vers 1924-25. "A quelque chose malheur est bon", dit-on : la destruction du vignoble fut en effet l'occasion de replanter de nouvelles variétés plus qualitatives que les Elbling et Rivaner traditionnels, avec des porte-greffes américains, et surtout de réorganiser l'activité. La nouvelle Union économique belgo-luxembourgeoise de 1922 ouvrit, par ailleurs, de nouveaux débouchés pour le vin.

Après la création de la première coopérative en 1921, les "Caves coopératives de Grevenmacher", une nouvelle étape importante fut la création en 1925 à Remich de la "Station viticole", communément appelée "Riefschoul", l'école de la vigne, dont l'ambition première fut d'aider les jeunes vignerons à se former au métier et de "s'occuper de toutes les questions intéressant le domaine de la viticulture" (loi du 23.7.1925). Rebaptisée "Institut viti-vinicole de Remich" en 1976, la Station continue à jouer un rôle majeur dans ce domaine, également pour certains vignobles belges et français.

## ***De la Marque nationale à l'AOP***

Le premier vignoble replanté fut celui de Primerberg, à Stadtbredimus, en 1927. Par la suite, près de 70 à 80 hectares furent plantés chaque année le long de la Moselle jusqu'à reconstruction complète du vignoble luxembourgeois. Pour accompagner ce renouveau, en mars 1935, le Grand-Duché créa "la Marque nationale des vins luxembourgeois", une mention qui certifie l'origine et la qualité du vin, sous le contrôle de l'Etat.

Pour obtenir cette appellation contrôlée et pouvoir la mentionner sur l'étiquette, chaque producteur doit se soumettre à une série de contrôles portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la



© Carlo Rimmen - Visit Luxembourg

## ***Le Crémant et les vins de spécialité***

- > **Le Crémant de Luxembourg** se distingue des vins mousseux classiques par des raisins bien sains et mûrs exclusivement d'origine luxembourgeoise et parfaitement sélectionnés. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille et un séjour de neuf mois sur lie minimum. Chaque maison choisit ses assemblages de cépages. L'appellation a fêté ses 25 ans en 2016.
- > Les **Vendanges tardives (VT)** : comme le nom l'indique, les raisins sont récoltés le plus tard possible, avec souvent de la pourriture noble (botrytis) comme pour le Sauternes, par exemple. Seuls l'Auxerrois, les Pinots blanc et gris, le Riesling et le Gewürztraminer peuvent être utilisés.
- > Les raisins de Pinot blanc et gris ou de Riesling permettant d'élaborer le **Vin de glace** ne peuvent être ramassés que par une température extérieure naturelle de -7°C. Ces vins sont plus sucrés que les VT.
- > Le **Vin de paille** est quant à lui élaboré avec des raisins sains, cueillis à maturité et séchés sur des grilles (autrefois de la paille) pendant plusieurs mois avant d'être pressés. Les productions sont extrêmement limitées. Issu des cépages Auxerrois, Pinot blanc et gris, et Gewürztraminer, le vin de paille est plus sucré que les "VT" et "Vin de glace".



saveur menés par une commission de dégustation officielle. A l'issue de ceux-ci, tout vin n'ayant pas recueilli 12 points sur 20 est rejeté. Avec 14 points, c'est un "vin classé", avec 16 un "Premier cru" et avec 18 un "Grand Premier Cru". Pendant de nombreuses années, la "Marque nationale" a surtout poursuivi deux buts : "encourager les viticulteurs à produire des vins de qualité afin d'en tirer un meilleur prix" et "permettre au consommateur de se rendre compte qu'il achète un produit de qualité".

Même si ces différents labels existent toujours, ce système d'agrément qui privilégiait "la qualité dans le verre" a été profondément modifié en 2014 par l'appellation d'origine protégée **Moselle luxembourgeoise** qui ne peut être accordée qu'aux vins respectant un rendement maximal de 100hl/ha (115 hl/ha pour Elbling et Rivaner").

La philosophie de l'AOP est radicalement différente de celle de la Marque nationale et privilégie le principe d'origine géographique. Une nouvelle classification des vins luxembourgeois est désormais en vigueur : outre les "**Crémants**"

qui répondent à un cahier de charges fixé depuis 1991, on distingue les "**Côtes de (...)**" qui sont des vins d'entrée de gamme harmonieux. En milieu de gamme, les "**Coteaux de (...)**" sont des vins issus de vignobles réputés des cantons de Grevenmacher (roches calcaires) ou de Remich (marnes keupériennes, avec gypses). Enfin, les "**Vins de terroir**" sont issus des meilleurs vignobles de la Moselle luxembourgeoise, avec des rendements plus faibles (max 75 hl/ha), une sélection manuelle et une gestion proche de la nature. Dans ce cas, l'étiquette mentionne plus spécifiquement un "lieu-dit".

### **Recherches scientifiques**

Bénéficiant d'un climat très proche du nôtre, les vignobles luxembourgeois sont pour la plupart plantés sur des pentes très escarpées, à une altitude entre 150 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ces paysages ont un agréable air de Champagne, de Bourgogne, ou d'Alsace. Cela exige des viticulteurs une certaine compétence et un savoir-faire qui a été fortement tiré vers le haut par de récentes innovations,

notamment pour le travail au chai. Depuis une trentaine d'années aussi, les traditionnels fûts en bois ont été remplacés par des cuves en inox qui apportent plus de fraîcheur et de fruit aux vins

### ***A ne pas manquer les 3-4 et 5 juin 2017***

Si le Fonds de solidarité viticole (*voir p. 19*) est bien présent dans les foires et salons pour faire découvrir les Vins et Crémants de la Moselle luxembourgeoise, il s'associe également avec l'ORT Région Moselle l'événement annuel "Wine Taste Enjoy" lors du week-end de Pentecôte, 50 jours après le dimanche de Pâques, soit les 3, 4 et 5 juin cette année. Durant ce week-end "Portes ouvertes des vigneron de la Moselle luxembourgeoise", plus de 6000 personnes visitent les caves et dégustent les nombreuses spécialités. Une bonne occasion pour acheter les bons crus de la Moselle et découvrir un excellent terroir.



© Raymond Clement



© Marc Vanel

"Je préférerais voir tomber le clocher",  
"Ech hätt léiwer de Kiirchtuerm féil ëm!", est un proverbe luxembourgeois prononcé lorsque, par mégarde, on manque de faire renverser un verre ou une bouteille de vin.

essentiellement blancs. Outre 25% de Crémants, le pays ne produit en effet que 10% de vins rosés et rouges, le climat ne permettant évidemment pas la maturité parfaite des cépages noirs.

Parallèlement à cela, et pour répondre aux défis climatiques, l'Institut viti-vinicole, l'Etat luxembourgeois et le Centre de recherche LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology) ont lancé notamment deux projets de recherche pluriannuels: le projet Terroir, plus spécialement dédié à "l'influence du terroir sur la spécificité des vins de Riesling de la Moselle luxembourgeoise", et le projet Provino, qui concerne l'utilisation (et surtout la réduction) des produits phytosanitaires.

### Les vins de charte

Enfin, il faut citer trois initiatives dédiées à la production de vins haut de gamme.

**Domaine et Tradition**, tout d'abord, label créé en 1989, dont l'objectif "est de mieux faire connaître l'originalité des vins luxembourgeois, à travers des vins de prestige" au rendement plus que limité. Décidant chaque année à l'aveugle si le vin des membres D&T peut être labellisé, les huit membres (vignerons indépendants et négo-

### Neuf cépages

Neuf cépages dominent le vignoble de la Moselle luxembourgeoise. **L'Elbling**, tout d'abord, fut l'un des premiers cultivés et servit longtemps de vin de base pour les mousseux. A l'époque du Zollverein, il occupait 90% des surfaces! Aujourd'hui réduit à moins de 10%, il donne des vins tranquilles bas en alcool avec d'agréables arômes.

**Le Rivaner** est le cépage blanc le plus répandu avec 27% du vignoble, mais toutefois en régression. Il fut lui aussi longtemps "le" vin luxembourgeois par excellence, avec plus ou moins de bonheur. Donnant des vins simples mais agréables, aux notes fruitées allant, entre autres, vers le Muscat. Il est connu chez nous sous le nom de Müller-Thurgau.

Originaire de Touraine et associé en Alsace au Pinot blanc, **l'Auxerrois** (15%) peut donner des vins gastronomiques et d'une grande diversité, tantôt floraux, tantôt fruités. C'est un cépage original, qu'on ne trouve quasiment qu'en zones septentrionales (Alsace, Moselle allemande et luxembourgeoise) mais il a un potentiel énorme.

**Les trois Pinots - blanc, gris et noir** connaissent chacun des usages différents.

Le blanc pour les mousseux et le Crémant, le gris pour des vins gastronomiques, épicés et avec du corps, et le noir pour le rosé ou les rouges, mais aussi pour le Crémant, forcément rosé. Avec ou sans barrique.

**Le Chardonnay**, célèbre cépage tous terrains, est l'un des plus connus dans le monde. Au Luxembourg, il est planté depuis les années 80, ses vins surprennent par leur côté très droit, très minéral, des vins frais et vivaces qui se prêtent volontiers à l'élevage en barrique ou à la production du Crémant.

Deux cépages très racés pour clôturer ce rapide panorama, **le Riesling** ( $\pm 13\%$  du vignoble), surnommé "le roi des vins", et **le Gewürztraminer**. Le premier respire le sol calcaire sur lequel il est élevé, avec de belles notes minérales et des arômes complexes, et peut être vinifié sec ou plus sucré en VT et en vin de glace. Le second est un concentré d'arômes et se prête à de multiples usages, tant secs que moelleux.

D'autres cépages sont également admis dans l'appellation mais moins répandus: le Sylvaner, le Muscat Ottonel et le Gamay.

ciants) ont aussi créé un habillage plutôt élégant, exclusivement réservé à ces vins ayant respecté les limitations de rendements et d'une qualité supérieure. Depuis sa fondation, D&T représente l'avant-garde des vins luxembourgeois et tire la viticulture luxembourgeoise vers le haut.

**La Charte Schengen Prestige** rassemble sept domaines situés autour de Schengen au Grand-Duché, en France et en Allemagne. Ses membres s'engagent à ne pas produire plus de 60hl/ha et à respecter des critères stricts de qualité.

Enfin, **charta.privatwënzer** réunit 18 vignerons indépendants des bords de la Moselle et impose à ses membres les critères de qualité les plus sévères (jusqu'à 50% en moins de rendement). Une commission de dégustation internationale déguste les vins et décide d'attribuer ou non le label, elle peut aussi à tout moment déclasser le vignoble s'il ne correspond plus aux critères fixés dans la charte.

La production luxembourgeoise de vin s'articule aujourd'hui autour de trois pôles que l'on retrouve dans le **Fonds de Solidarité viticole** (cf. p. 19):

- > la coopérative Domaines Vinsmoselle (280 exploitations) produit 61% des vins, c'est le plus grand producteur au niveau national mais aussi le plus gros exportateur (surtout dans la grande distribution);
- > les six maisons de négoce élaborent 15% des vins avec des raisins propres mais aussi achetés parfois hors du Luxembourg;
- > enfin, les 50 vignerons indépendants produisent 24% des vins mais n'en exportent qu'une petite partie.

L'image du vin luxembourgeois blanc (trop) facile à boire a vécu, il est temps que le consommateur s'en rende compte. Mais pour cela, il faut aussi que les vignerons comprennent qu'ils doivent se faire connaître au-delà de leurs frontières. Ils ont tout à gagner, notre récente dégustation (cf. page 23) le prouve à l'envi!



## FONDS DE SOLIDARITÉ VITICOLE: *fédérer et promouvoir*

***Rassemblant tous les acteurs du vin au Grand-Duché et constitué en 1965 comme mutuelle, le Fonds de solidarité viticole joue aujourd'hui surtout un rôle de promotion des Vins et Crémants luxembourgeois. Présent dans de nombreux salons internationaux, il fédère trois groupements de producteurs et comporte également deux représentants de l'Etat, le directeur de l'Institut viti-vinicole ainsi qu'un représentant du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs.***

### ***Les coopératives Domaines Vinsmoselle***

La première coopérative luxembourgeoise a été fondée en 1921 par Paul Faber avec 25 vigneron autour de Grevenmacher. L'exemple sera suivi en 1927 à Stadtbredimus, en 29 à Greiveldange, en 30 à Wormeldange et à Wellenstein et en 1948 à Remerschen. Divers groupements s'opèrent pour finalement donner naissance en 1966 à Domaines Vinsmoselle en tant qu'organisation faitière des cinq coopératives, la cave de Wormeldange les rejoignant en 1988. Désormais le plus grand producteur au Grand-Duché et disposant de 800 hectares de vigne, "Vinsmoselle, précise son directeur Patrick Berg, a apporté dès sa fondation, une importance majeure à la qualité de ses vins. Un effort qui se traduit aujourd'hui par notre propre Charte des Crus, la Charte Schengen Prestige, la Charte des Crémants. Nous occupons à temps plein un œnologue qui accompagne nos vigneron dans la cultivation des vignes, nous disposons de notre propre laboratoire d'analyse et tous nos vins et crémants sont évalués par un comité technique". Finalement, poursuit-il, "l'appellation Crémant de Luxembourg a été initiée par les Domaines Vinsmoselle dès 1989. Nous avons lancé en premier le 15 novembre 1991 le Crémant de Luxembourg avec notre marque Poll-Fabaire. Dès le départ, nous avons proposé une gamme de six cuvées produites depuis cette date à Wormeldange, dans le "Centre d'élaboration des Crémants Poll-Fabaire". Infos: vinsmoselle.lu

### ***L'organisation professionnelle des vigneron indépendants – OPVI***

Fondée en 1966, cette organisation, explique son président Ern Schumacher, "s'investit avec force pour représenter les intérêts des vigneron indépendants luxembourgeois. L'objectif est l'engagement en faveur des intérêts sociaux et économiques, ainsi que la promotion de la qualité

de nos vins." L'OPVI négocie le prix des raisins, des moûts et du vin avec les maisons de négoce. "Nos vigneron détiennent environ 520 hectares de vigne, ce sont 28 vendeurs de raisins et 50 entreprises assurant elles-mêmes leur promotion. Des vignobles magnifiquement exposés, des cépages classiques et cette aspiration permanente à améliorer la qualité, voilà ce qui distingue nos entreprises." L'OPVI est également membre de la Confédération européenne des Vigneron indépendants (CEVI). Infos: [www.privatwenzler.lu](http://www.privatwenzler.lu).

### ***La Fédération luxembourgeoise des vins et spiritueux***

Six "Producteurs-Négociants et promoteurs des vins mousseux" représentent près de 17% des exploitations et sont réunis depuis 1928 au sein d'une fédération présidée actuellement par Antoine Clasen (DG de Bernard-Massard) et président fraîchement nommé du Fonds de Solidarité viticole pour une année. "Le public ne comprend pas toujours ce qu'est un producteur-négociant, commente celui-ci. Nous avons nos propres vignes mais nous achetons aussi des raisins à plusieurs vigneron luxembourgeois (ou étrangers) avec qui nous avons créé une relation de confiance et nous importons également des vins. Notre Fédération a pour but de défendre nos intérêts tant au niveau local qu'international, mais aussi de négocier le prix des raisins avec les vigneron privés en fonction du millésime, de la saison, du degré de sucre, etc. Enfin, pour ce qui concerne le Fonds de solidarité viticole, je vais tâcher de rassembler et de faire en sorte que nous parlions tous d'une même voix. C'est important pour ouvrir le Luxembourg à l'étranger et valoriser notre diversité de terroirs et de cépages. Le public s'intéresse de plus en plus aux produits locaux, aux petites productions et nous avons des histoires à leur raconter.»

Infos: Fonds de solidarité viticole, rue Nic Kieffer, B.P. 50 à L-5501 Remich, tél. (+352) 23 69 92 88.

# Balade en Moselle luxembourgeoise

*De Schengen à Grevenmacher, nous avons visité quelques vigneron qui nous ont fait déguster leurs meilleures cuvées dont certaines sont disponibles en Belgique.*

## **Domaine Henri Ruppert à Schengen**

Située dans la pointe sud-est du Grand-Duché de Luxembourg, la ville de Schengen est principalement connue pour les "accords de Schengen" signés en 1985 et qui ont aboli les contrôles aux frontières internes de l'Union européenne. Le régime fiscal national et la proximité immédiate de l'Allemagne et la France ont fait de la ville une plaque tournante pour... les routiers qui viennent y remplir leurs réservoirs à bon prix. La vente de mazout est précisément ce qui a fait la fortune du père d'Henri Ruppert, huitième génération d'une famille établie dans le vin depuis 1680. Même si la famille exploite diverses parcelles de vignes dans la vallée, le site actuel de production

a été investi en 1904. En 1990, Henri Ruppert Jr reprend l'exploitation alors principalement complantée en Elbling et Rivaner. Au fil des années, il en change l'encépagement et surtout en triple la surface, replantant surtout de l'Auxerrois et du Pinot blanc. En 2008, il fait construire un magnifique chai sur le Markusberg, chai aux formes épurées et modernes qui domine fièrement la Moselle et qui se voit de loin. Ses vins ont une grande finesse grâce à des rendements très maîtrisés, des terroirs maîtrisés et une vinification dans des très grands fûts de chêne afin de limiter l'impact du bois sur la saveur du vin. Près de 30% de la production est destinée au Crémant. Parmi les cépages plantés récemment, du Sauvignon blanc mais aussi des cépages hybrides résistants permettant une agriculture quasi biologique, comme le Cabernet blanc ou le Pinotin.

> Infos: [www.domaine-ruppert.lu](http://www.domaine-ruppert.lu).

Portes ouvertes au domaine les 30/4 et 1/5 de 11h à 20h.

## **Caves des vigneron – Domaines Vinsmoselle à Wellenstein**

Situé au nord de Remich sur les rives de la Moselle, le château de Stadtbredimus, ancienne demeure du poète luxembourgeois Edmond de la Fontaine, abrite aujourd'hui le siège social des Domaines Vinsmoselle. Fondés en 1921, les Domaines Vinsmoselle regroupent les anciennes caves de Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein sans oublier le Centre d'élaboration des Crémants Poll-Fabaire à Wormeldange. Toutes ces caves ponctuent la route de la Moselle et sont accessibles au public.

Fondées en 1930, les Caves de Wellenstein représentent aujourd'hui le plus grand site des Domaines Vinsmoselle (220 hectares) et du Grand-Duché. On y trouve le centre de production



et livraison de la Coopérative, ainsi qu'une belle Vinothèque et plusieurs salles, dont une salle de fêtes pouvant accueillir 300 personnes assises. Chaque année, le pressurage du vin de paille y est également effectué.

> Infos: [www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

## **Caves Saint-Martin à Remich**

Fondée en 1919 au lendemain de la Première Guerre mondiale naquit la coopérative Caves Saint-Martin qui creusa près d'un kilomètre de





caves sous la roche, un lieu unique en son genre au Luxembourg, pour y élaborer et conserver leurs vins. La production dépasse le million de bouteilles, dont 60% de Crémants (Riesling, Pinot blanc et Auxerrois) et 40% de vins tranquilles. Rachetée en 1985 par la famille Gales qui dispose depuis 2002 d'un vaste centre d'élaboration des Crémants à Ellange, la coopérative continue à vendre ses vins sous son nom. La visite des galeries souterraines permet de découvrir la qualité des vins et crémants Saint-Martin et se termine par une dégustation. Vaut le détour, dirait le bonhomme Michelin...

> Infos: [www.cavesstmartin.lu](http://www.cavesstmartin.lu) et [www.gales.lu](http://www.gales.lu)



### **Domaine Kox à Remich**

Laurent Kox, fils du fondateur du domaine, reprend l'exploitation familiale à l'âge de 22 ans en 1977 pour en faire un grand domaine viticole riche de 12 hectares (dont 4 en location). Spécialisé aujourd'hui dans la production de vins de Riesling, le domaine développe aussi des cépages plus traditionnels, tels que les Pinots gris, noir et blanc, le Chardonnay, l'Auxerrois ou le Gewurztraminer. Soucieux de construire une image de marque forte permettant de se créer une place de choix

dans un monde de concurrence, Laurent Kox a rapidement éprouvé la nécessité de se diversifier et de rechercher l'excellence. Il a ainsi acquis, sur une idée de sa fille Corinne, des "kvevris", des amphores qu'il a mises en terre et dans lesquelles séjournent pendant plusieurs semaines de grains de raisins blancs (sans rafle, car les tiges ne sont pas toujours 100% mûres) dont le jus va prendre, par macération avec les peaux) une teinte orangée et donner ce que l'on appelle un "vin orange" tel qu'il est produit notamment en Géorgie.

La même technique est utilisée, mais dans des cuves inox cette fois, avec du Pinot blanc qui va donner un vin très original, avec un fruit plus présent que dans le kvevri. Un goût très original, avec une fine touche de miel et très raffiné.

Outre ces deux vins qui ne représentent que 5% de la production, le domaine Kox élabore 40% de Crémants et 50% de vins tranquilles (Pinot gris, Riesling, Saint-Laurent, Pinot blanc, Auxerrois...) et propose diverses cuvées à base de ces cépages. Laurent Kox est aussi l'un des trois vigneron à l'origine de la "Grande Cuvée du Terroir mosellan", un excellent Crémant transfrontalier (cf. encadré).

> Infos: [www.domainekox.lu](http://www.domainekox.lu)

### **Keyser-Kohll à Ehnen**

A deux pas du Musée du vin à Ehnen, le domaine Kohll-Reuland plonge ses racines au 18<sup>e</sup> siècle. Au décès de son beau-père en 2002, Frank Keyser, technicien agricole formé en Allemagne, reprend les rênes du domaine avec son épouse. Ensemble, en quelques années, ils vont le moderniser, aménager une belle salle de dégustation avec terrasse et changer le look des bouteilles mettant désormais en avant une nouvelle identité: KK, Keyser-Kohll et en utilisant des bouteilles bourguignonnes (sauf pour le Riesling) plutôt qu'alsaciennes. Avec sept hectares à Ehnen, Wormeldange et Schengen, principalement sur des



### **Des fines bulles franco-germano-luxembourgeoises**

Sous le patronage du Groupement Européen d'Intérêt Economique Terroir-Moselle, trois domaines viticoles ont réuni leurs savoir-faire (et leurs raisins) pour élaborer la "Grande Cuvée du Terroir Mosellan": le domaine Domaine Les Béliers à Ancy-sur-Moselle, le Domaine Kox à Remich et le Weingut Lukashof Franz-Josef Bollig à Tritenheim. La composition de cette cuvée reflète toute la complexité et la richesse du terroir mosellan, avec des Rieslings issus de fortes pentes schisteuses (Allemagne), des Pinots Gris des vallons en marne keupérienne (Luxembourg) et des Auxerrois élevés sur un sol d'alluvions sur marnes du jurassique moyen (dogger - France).

Aux dires de ses promoteurs, "la cuvée se présente comme une œuvre d'art! En l'observant, on remarque les trois nuances de dorés au reflet des cépages entrant dans cette cuvée tridimensionnelle: elle se pare d'une robe or jaune typique de l'Auxerrois, aux reflets brillants argentés provenant du Riesling et nuancés d'or rose: une teinte témoignant d'une maturité optimale des Pinots gris pour l'élaboration du vin de base. L'ensemble est élégamment agrémenté d'un collier de fines bulles qui libèrent une expression aromatique complexe et harmonieuse. Des arômes aussi bien aériens, tels que les fleurs jaunes qui rappellent la présence de l'Auxerrois dans cette cuvée, que solaires avec des notes de miel et de vanille issus du Pinot Gris et pour finir la fraîcheur minérale du Riesling. (...) Le terroir est bien présent jusqu'à la persistance: suave, tonique et mature."

Même si le vin ne peut pas être appelé "Crémant", son cahier des charges est comparable (vendanges manuelles, rendements limités, prise de mousse en bouteille, plus de 9 mois sur lies, etc.) et y ajoute des critères environnementaux dans les vignes.

Cette cuvée pourra être dégustée au plus tard pour les fêtes de fin d'année 2017. Les premières dégustations laissent entrevoir un produit d'une grande finesse, avec une belle charpente et de la matière digne des meilleurs effervescents.



### **Bernard-Massard à Grevenmacher**

Fondée en 1921 par Jean Bernard, la maison Bernard-Massard est dirigée depuis la fin des années 30 par la famille Clasen, dont Antoine représente la cinquième génération à la tête de l'entreprise. Spécialisée dans la production de vins effervescents très populaires en Belgique, Bernard-Massard ne produit pas de Crémants, car, même si elle possède ses propres vignobles, elle achète également des raisins à d'autres vignerons tant au Luxembourg qu'à l'étranger, en Allemagne voisine notamment.

Bernard-Massard exerce en effet plusieurs métiers. Celui de vigneron-négociant (32,5 ha de vignes en propriété et 40 en achat), celui de producteur de vins (logistique, vente et livraisons au Luxembourg, export) et celui d'importateur de vins de toutes origines vendus dans une très belle boutique au siège de l'entreprise.

sols calcaires, le domaine produit des vins à base des neuf cépages luxembourgeois sous AOP Moselle luxembourgeoise: Coteaux de Schengen, vins avec lieu-dit (Ehnerberg, Rousemen, Kelterberg, Wousselt et Heiligenhäuschen) et du Crémant à base d'Auxerrois, de Chardonnay, de Pinot blanc, de Riesling et Pinot noir.

### **Alice Hartmann à Wormeldange**

Sur la route menant à Grevenmacher, faisons à présent étape à Wormeldange, commune riche de 360 hectares de vignes sur lesquelles le Riesling règne en maître. Au sommet du vignoble de Wormeldinger Köppchen se déroule une vue majestueuse sur la Moselle et ses méandres. C'est également là que sont situées les meilleures parcelles du domaine Alice Hartmann. Fournisseur de la Cour depuis des siècles, le domaine a été racheté voici une quinzaine d'années par des hommes d'affaires qui en ont confié la gestion à André Klein, ancien meilleur sommelier luxembourgeois en 2004 et à Hans-Jörg Befort, maître



La famille Clasen possède également le Domaine Clos des Rochers (Grevenmacher) depuis le 19<sup>e</sup> siècle (vendanges tardives et crémants), géré depuis 1982 en collaboration avec Bernard-Massard, mais aussi, à Schengen, le Domaine Thill-Château de Schengen (vins blancs tranquilles et crémants), repris en 1986. Ces deux derniers domaines sont en outre les membres-fondateurs de l'association Domaine et Tradition dont le but est de promouvoir la production de vins de qualité au Luxembourg et la reconnaissance de ceux-ci dans le pays et à l'étranger. Les autres membres de D&T sont Sunnen-Hoffman, Domaine Gales, Mathias Bastian, Mme Aly Duhr et fils et Clos Mon vieux moulin (voir ci-après).

> Infos: [www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)



de chai. La priorité des deux hommes a été de baisser les rendements pour augmenter la qualité des produits et il faut reconnaître que le résultat est à la hauteur. Fort de sa renommée, le domaine est aujourd'hui le seul luxembourgeois à faire des allocations et à avoir des files d'attente de 3000 personnes pour obtenir des bouteilles du précieux Riesling. Le Crémant Brut du domaine est servi à la table du Grand-Duc qui le sert également lors des réceptions les plus prestigieuses, surtout à l'étranger. Le domaine produit plusieurs Crémants avec un style qui leur est propre (dont La Maîtrise-Cuvée Prestige, deux Rosés et la Grande Cuvée) et des Rieslings de haute tenue (dont La Chapelle, Les Terrasses, Au cœur de la Köppchen, Palmberg). Une excellente gamme dont une partie est importée en Belgique par Dionvin.



### **Clos Mon Vieux Moulin à Ahn**

Changement de décor avec les cousins Frank et Luc Duhr, onzième génération d'une famille d'œnologues et de vignerons qui, outre ici au Palmberg à Ahn, possède des vignobles à Schengen et à Wintrange sur le Felsberg. Quatorze hectares de vignes sont cultivés selon les principes raisonnés, avec des engrais organiques. Le but n'est de décrocher la certification bio mais bien de retirer le meilleur résultat possible de la nature. D'authentiques caves voûtées sont creusées dans la colline et abritent des barriques neuves, des solides fûts de chêne et des petites cuves en inox, thermo-régulées. Membre actif du groupe Domaine & Tradition (qui impose un rendement plus que limité), le Clos Mon Vieux Moulin produit, outre d'excellents Crémants, des vins d'une très grande finesse, exprimant au mieux les qualités de leur terroir et des cépages Pinot blanc, Chardonnay et Riesling. On est ici dans la dentelle, avec des vins ciselés, riches et complexes qui prouvent, si besoin en était, que l'on peut produire l'excellence au Luxembourg malgré des conditions climatiques difficiles. De la très haute voltige accessible, qui plus est, à des prix incroyablement accessibles eux aussi.

> Infos: [www.duhrfreres.lu](http://www.duhrfreres.lu)

**Pour préparer au mieux votre séjour au Luxembourg et réserver un hôtel, un restaurant ou une croisière sur la Moselle, consultez le site [visitluxembourg.com](http://visitluxembourg.com).**





# 12 vins luxembourgeois à ne pas rater

## CRÉMANT



### **Kox L&R 'Cuvée Extra Brut' Brut, Crémant de Luxembourg**

Le Crémant est très raffiné, avec un zeste d'agrumes et un soupçon de brioche. Le dosage plus faible est ici compensé par des fruits mûrs et une maturation plus longue sur lie. Finale très pure. Médaille d'or au Concours des Crémants 2016 à Limoux. Kox produit aussi un excellent vin orange mûré soit en kvevri, soit en cuve inox. (12,5%)



### **Domaine Henri Ruppert 'Esprit de Schengen' Crémant de Luxembourg, BSA**

Un Crémant généreux avec une belle mousse consistante, rond et fruité, aux bulles très agréables. Un cœur concentré de fruits mûrs et un dosage assez modéré. Un vin de gastronomie (24 mois sur lie). La maison offre aussi un Pinot blanc 'Grand fut - Coteaux de Schengen) et un Pinot noir ('Ma Tâche', très réussi) (12%).



### **Bernard-Massard Millésimé 2014 Brut, Crémant de Luxembourg**

Un Crémant très fin qui s'inscrit très bien dans la progression qualitative de la maison Bernard-Massard. Des notes de brioche et pâtisseries indiquent un séjour prolongé sur lie. Très généreux à riche en bouche, avec une finale longue et agréable. Un Crémant polyvalent. (12%)



### **Keyser-Kohl La Maitrise 'Cuvée Prestige', Crémant de Luxembourg**

Cette cuvée de haute gamme est très harmonieuse et est constituée d'un tiers de Pinot noir, un tiers de Chardonnay (jusqu'ici rien que du classique) mais aussi un tiers de Riesling. Fruité à l'ouverture et crémeux après un peu d'oxygénation. Harmonieusement structuré en bouche grâce au Pinot noir. (12,5%)



### **Domaines Vinsmoselle 'Cuvée Antoinette' Brut, Crémant de Luxembourg**

Après un nez floral et quelques notes fruitées de poire et de pomme après aération, vient une bouche agréable, fruitée elle aussi avec un dosage généreux. Un Crémant idéal pour une terrasse ensoleillée ou avec un beau sorbet. (12%)



### **Krier Frères 'Saint-Cunibert' Brut, Crémant de Luxembourg**

Un Crémant axé sur la fraîcheur mettant l'accent sur un fruit élégant et les agrumes. La bouche est ronde et fruitée, avec une belle amertume en sous-trame. Sur base des cépages traditionnels, une méthode traditionnelle avec une longue maturation sur lies. A l'apéritif ou avec des tapas. (12,5%)

## VINS TRANQUILLES



### **Domaine Clos de Rochers, Riesling, Grevenmacher Groärd 2014**

Un beau nez très fin où s'exprime parfaitement toute la noblesse du Riesling. Floral et fruité avec de douces influences tropicales et un peu de fruits à noyau. En bouche, le vin devient délice crémeux, avec une palette aromatique bien étoffée. La fin de bouche tout en fine minéralité promet un bel avenir. (13%)



### **Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères, 'Domaine & Tradition' Auxerrois,**

Un vin rond et généreux avec un nez aromatique intense de fruits tropicaux et de fraise qui n'est pas sans rappeler un Riesling. La bouche est à nouveau généreuse, avec une acidité agréable et une finale souple et ronde. Idéal avec des plats salés ou un vieux fromage. (13%)



### **Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères, Riesling 2015 Ahn Palmberg**

Dans la gamme des Rieslings de ce domaine, le 2015 se démarque par un style très différent des millésimes précédents, d'une grande richesse et d'une belle complexité, avec une aromatique profonde et une pointe de sucrosité en finale. Un des meilleurs Crus de la région. (12%)



### **Kohl-Reuland, Pinot Blanc 'Charta', Ehnen Ehnerberg, Moselle Luxembourgeoise 2014**

Un nez fin un peu retenu, avec, après aération, des notes de citron et même de clémentine. Un vin de printemps idéal qui rehaussera parfaitement crustacés et fruits de mer. (13%)



### **Domaine St. Martin, Auxerrois 'De Nos Rochers' Grand Premier Cru 2015**

Un vin souple qui est construit pour offrir la meilleure buvabilité. Un nez franc de fruits avec une touche de pêche blanche et une palette aromatique au cœur doux. Un vin de printemps parfait que vous servirez avec une salade fraîche ou un poisson de rivière. (12,5%)



### **Domaine Alice Hartmann, Wormeldange Köppchen Riesling 2014, 'Les Terrasses'**

Bénéficiant de superbes coteaux sur la «Köppchen» (monument commémoratif surplombant la Moselle à Wormeldange), la maison Hartmann propose plusieurs Rieslings très expressifs, aux riches notes de poire, de cire, de fruits exotiques, avec une légère touche pétrolée et surtout de longs potentiels de garde. A découvrir chez Dionyvin à Bruxelles.