

ESSENTIELLE VINO!

n°16
DÉCEMBRE 2017

CHAMPAGNES
DE L'AUBE
BOIS ET BIÈRES
LE TOP 100
DES RESTOS VINS

SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR
IPM AD OPERATIONS



Périodique Bimestriel
n° d'agrégation P301061

L'irrésistible ascension DU CRÉMANT DU LUXEMBOURG



Le siège des Caves Gales à Ellange

Créée en 1991, l'AOC Crémant de Luxembourg représente aujourd'hui 20 à 25 % de la production viticole luxembourgeoise. Grâce à sa fraîcheur, sa finesse et sa vivacité, il connaît un succès grandissant.

Pour élaborer du Crémant, le vigneron peut utiliser tous les cépages autorisés au Luxembourg ; on trouve surtout des assemblages de Pinot blanc, Chardonnay, du Pinot noir, Pinot gris, Auxerrois ou même de Riesling. Les raisins doivent être sains, bien mûrs et intacts jusqu'à la mise en presse. Sur 150 kg de raisin, on ne peut obtenir que maximum 100 litres de moût qui fermente une première

fois en cuve, une seconde fois en bouteille selon la méthode traditionnelle. Les vins de base reposent au moins neuf mois sur lies, et même vingt-quatre mois pour les cuvées millésimées.

Exclusivement implanté le long de la Moselle, dans le sud-est du pays face à l'Allemagne, le vignoble luxembourgeois s'étend sur 42 kilomètres entre Schengen et Wasserbillig. La vigne prospère généralement sur des pentes escarpées dont la vue évoque les plus beaux paysages de Champagne ou d'Alsace. Près de 300 viticulteurs sont répartis en trois groupements professionnels (Domaines Vinsmoselle, les Vignerons indépendants et le négoce en vins), la majorité d'entre eux fournissent leurs raisins à **Domaines Vinsmoselle** qui regroupe six coopératives et qui élabore plus de 60 % des vins luxembourgeois.

Vinsmoselle peut être qualifié de « père fondateur » du Crémant avec sa marque POLL-FABAIRE, spécialement créée dès l'approbation du cahier de charges. « *Le Crémant*, explique **Patrick Berg**, directeur général des Domaines Vinsmoselle, *représente 20 % de notre chiffre*

d'affaires aujourd'hui, nous en produisons environ 1,7 million de bouteilles. Toutefois, il n'est



Guy Krier -
© Mathieu Lopez

quasiment diffusé qu'au Luxembourg, et un petit peu dans les pays limitrophes. Il est vendu entre 8,85 et 16 euros, selon les cuvées. Nous essayons d'avoir un produit très rond et agréable, nous ne faisons quasiment que des cuvées brut qui reposent généralement de 9 à 12 mois sur lattes. Pour d'autres, on peut monter jusqu'à 36 mois, ou même, comme par exemple notre « Cuvée 99 » jusqu'à 13 ans ! »



A côté de cette structure, les deux autres acteurs principaux sont les Vignerons indépendants et les négociants-producteurs. Tous deux produisent des Crémants depuis 1991 avec succès.

Regroupant des Maisons telles que Bernard-Massard, Domaine Mathes, les Caves Saint-Rémy (Desom), les Caves Saint-Martin et les Caves Gales, la **Fédération des Négociants** est présidée par Antoine Clasen, directeur des Caves Bernard-Massard, actuel président du Fonds de Solidarité Viticole à Remich qui fédère l'ensemble de la Fédération pendant 30 ans, **Marc Gales** est très confiant dans l'avenir du Crémant de Luxembourg. « *La qualité a beaucoup augmenté ces quinze dernières années, mais si c'est une véritable success story au Luxembourg, ce n'est malheureusement pas encore le cas à l'export, car nous ne pouvons pas concurrencer le prix des cavas et autres proseccos. Mais les choses changent lentement et la Belgique est certainement notre premier marché. Pour moi, le Crémant luxembourgeois allie fruité, finesse et surtout une grande fraîcheur, caractéristique de nos régions. Le réchauffement climatique est d'ailleurs une bonne chose pour nos vins, nous obtenons un degré naturel bien plus élevé qu'il y a 20 ans.* »

Même réflexion du côté de l'organisation professionnelle des **Vignerons indépendants (O.P.V.I.)**. Son vice-président, **Guy Krier**, du domaine Krier-Welbes, se rappelle que « Laurent Kox et d'autres petits producteurs furent parmi les premiers à accompagner le lancement de l'AOC. Nous avons pris conseil en Champagne et nous respectons au plus près les obligations du cahier de charges afin de produire la meilleure qualité. C'est aujourd'hui quasiment 30% du chiffre d'affaires de nos membres. A coté du Cahier de Charges officiel, nous avons notre Charte qui renforce encore les contraintes, notamment au niveau du rendement. Nous visitons régulièrement d'autres régions productrices, organisons des séminaires avec des œnologues, on peut facilement mesurer le trajet parcouru depuis 25 ans. »



La Boutique des Domaines Vinsmoselle à Wormeldange



**Découvrez.
Savourez.
Expérimentez.**



**Des choses simples,
extraordinairement
bonnes !**

Connaissez-vous encore le goût des légumes cultivés en pleine terre et en plein air ? La saveur d'un morceau de viande provenant d'un animal qui a pu grandir à son rythme, à l'extérieur ? Ou le goût d'un vin produit de la façon la plus naturelle possible ? Chez CRU, nous croyons au pouvoir de la nature et nous lui accordons dès lors tout le temps dont elle a besoin pour que les produits développent **toutes leurs saveurs**.

Nous recherchons **l'essentiel** : la saveur pure du **produit simple**, tel qu'il est.

Venez découvrir tout cela sur notre marché :
10 artisanats (métiers) y donnent le meilleur d'eux-mêmes.

Le marché est ouvert tous les jours !

CRU est présent à Overijse
(Brusselse Steenweg 374), Gand et Wijnegem

 Suivez-nous sur Facebook **cru.be**



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse