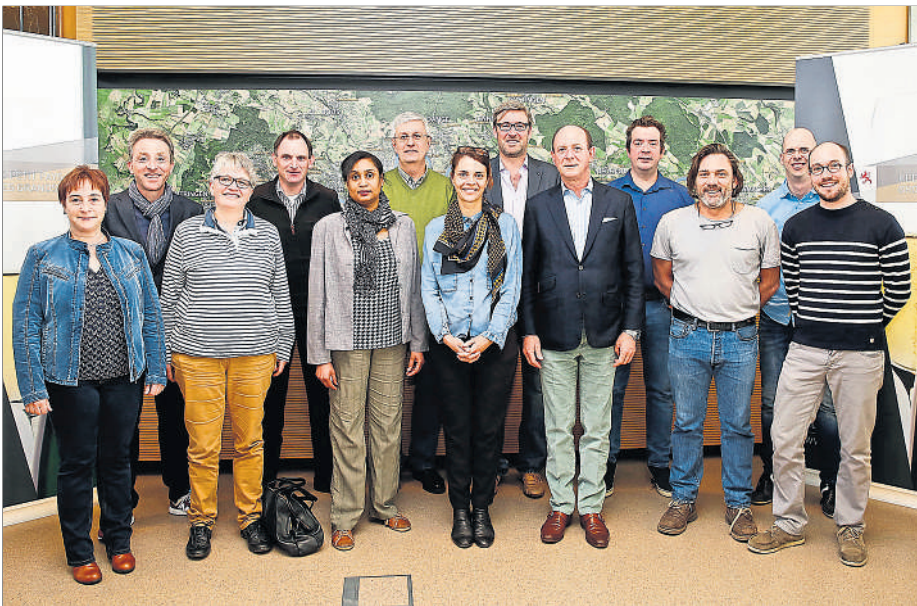


Quatre coups de coeur sélectionnés

Dégustations pour le Guide Hachette 2017 à l'Institut viti-vinicole à Remich



Les présidents des jurys avec au milieu les représentantes du Guide Hachette des vins, du contrôleur André Mehlen, du directeur de l'Institut viti-vinicole, Roby Ley, et du secrétaire du Fonds de solidarité viticole, Romain Mondloch.

(PHOTO: LUCIEN WOLFF)

Paru pour la première fois en 1985, Hachette est l'un des plus anciens guides d'achat des vins en France et le plus vendu. Outre les vins de France et de Suisse, les meilleurs crus de la Moselle luxembourgeoise ont l'honneur de figurer eux aussi depuis l'an 2000 dans cet ouvrage collectif.

Le mérite en revient d'ailleurs au contrôleur des vins honoraire Marc Kuhn. En 1999, l'Union des oenologues de France lui a décerné le Chevalier du mérite agricole. La remise de la distinction a eu lieu lors de la Nuit de l'agriculture au Restaurant de la Tour Eiffel à Paris.

A cette occasion le directeur du Guide Hachette des vins allait pro-

mettre à Marc Kuhn d'intégrer le Grand-Duché dans le guide à condition que notre pays réussisse à mettre sur pied un concours national. Ce défi, Marc Kuhn l'a relevé avec succès et depuis lors nos meilleurs crus sont bien représentés parmi les 10.000 vins notés et commentés tous les ans.

En vue de préparer l'édition 2017 du Guide Hachette des Vins, 59 dégustateurs inscrits se sont retrouvés lundi passé à l'Institut viti-vinicole à Remich pour juger 126 échantillons présentés par 36 producteurs participants.

95 millésimes 2014 ou 2015 des cépages Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir, Gewürztraminer, Vendanges tardives et Vin de paille ain-

si que 31 crémants furent dégustés par les jurés, ceci sous l'oeil vigilant du contrôleur national André Mehlen. Le Guide Hachette des Vins fut représenté par Séverine Corson-Schneider et Marie-Line Gros-Desormeaux.

Par après, les huit présidents de table ont eu la mission délicate de procéder à une dégustation encore plus sélective des coups de coeur proposés par les différents jurys. Leur choix est tombé sur trois coups de coeur-vin et un coup de coeur-crémant. Il y a lieu d'admettre que 20 à 25 pour cent des vins ou crémants luxembourgeois notés remarquables ou exceptionnels se retrouvent au Guide Hachette des vins 2017. (LuWo)

Vollwertig, bio oder vegan

Grillen für Feinschmecker

An dem, was auf den Grill kommt, scheiden sich die Geister: Die einen wollen Bratwurst und deftige Beilagen, die anderen mögen's leicht und vielleicht sogar vegan. Gesünder ist die zweite Variante auf jeden Fall – und mit diesen Tipps so lecker, dass selbst eingefleischte Traditionalisten Appetit bekommen dürften.

■ **Klassiker aufpeppen:** Nudelsalat mit Schinken und Mayo – mehr Fett geht kaum. Alternative: Den Salat mediterran zubereiten mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, wenig Olivenöl und etwas Balsamico-Essig. Wer mag, mengt noch frisch geriebenen Parmesan unter. Auch Kartoffelsalat schmeckt mit Brühe und Öl statt fettiger Soße.

■ **Dips mit Mehrwert:** Würzige Soßen aus natürlichen Zutaten passen perfekt aufs vollwertige Grillbuffet. Ganz pur im Geschmack und frei von Zusatzstoffen sind zum Beispiel die Gemüsepasten der ungarischen Manufaktur Tarpa. Nach traditionellen Rezepten werden reife, gegrillte Paprika, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln in offenen Kesseln zur transsilvanischen „Sakuska“ eingekocht. Frei von Geschmacksverstärkern, Zusatzstoffen, Zucker und Konservierungsmitteln.

■ **Päckchen packen:** Tofu, Feta, aber auch jede Art von Gemüse und Fisch kommen am besten in einem Päckchen aus Alufolie auf den Grill. Es sollte fest verschlossen sein, aber nicht zu eng am Gargut anliegen. Dann kann die heiße Luft im Innern zirkulieren, alles bleibt aromatisch und saftig.

■ **Richtig marinieren:** Gemüse, aber auch Fisch, Fleisch und Geflügel ver-



Gemüsepasten wie die transsilvanische „Sakuska“ schmecken pur auf knusprigem Ciabatta oder mit Frischkäse. (FOTO: DJD)

tragen vor dem Grillen ein Bad in würziger Marinade. Wichtig: Das verwendete Öl sollte hitzebeständig sein, damit sich über der Glut keine schädlichen Stoffe entwickeln. Salz kommt erst kurz vor dem Essen zum Einsatz, denn es würde dem Grillgut während des Marinierens Wasser entziehen – das macht trocken und zäh.

■ **Süßes auf den Grill:** Blitzschnell und richtig lecker als Dessert sind dicke Scheiben von Ananas oder Wassermelone, die nur ganz kurz auf den Grillrost gelegt werden, bis der Fruchtzucker karamellisiert. (djd)

Salon des vins

Le Sud à déguster intensément

Du 22 au 24 avril: 5^e Salon des Vins des Vignerons indépendants à Bascharage



40 vignerons de la Grande Région Languedoc Roussillon – Midi Pyrénées proposeront leurs produits du 22 au 24 avril au Hall 75 à Bascharage.

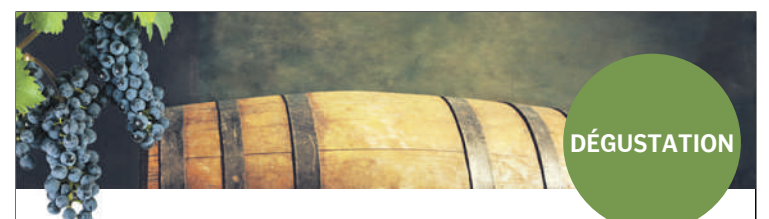
Des bords du Rhône Gardois, de la méditerranée aux Pyrénées, le vignoble de cette grande région offre une palette de cépages et de saveurs exceptionnels. Qu'ils soient rouges, rosés, blancs tranquilles ou effervescents, vin doux naturels..... tous ces vins reflètent la spécificité d'un terroir et le savoir faire d'une femme, d'un homme, en réalité de passionnés amoureux de leur métier! Pour l'ensemble des visiteurs qu'ils soient

Luxembourgeois, Belges, Allemands, Français, ..., cette 5^e édition du salon de Bascharage va être l'occasion de pouvoir déguster une gamme étoffée, de pouvoir découvrir d'avantage de produits qui sont avant tout l'expression de terres et de climats solaires différents mais d'une grande richesse. A la fois généreux et dotés d'une authentique typicité, ces vins sauront séduire les palais les plus

avertis comme ceux des amateurs curieux et des néophytes en quête de découvertes. Les 22, 23 et 24 avril, les visiteurs pourront voyager en Languedoc Roussillon et Midi Pyrénées, entre mer et montagnes pour faire entrer dans leurs caves le soleil et la multitude de saveurs qu'ils pourront apprécier tout au long de ce week-end. Un verre de dégustation par personne offert à l'entrée.

5^e Salon des vins des Vignerons Indépendants – Hall 75 – Bascharage
Horaires d'ouverture: vendredi 22 avril 15 à 20 heures, samedi 23 avril 10 à 21 heures, dimanche 24 avril 10 à 18 heures

Advertorial: www.regie.lu



Châteauneuf-du-Pape, France

«Les Olivets» 2013

Le vin français de la semaine



Le Domaine Roger Sabon fait partie des anciennes familles de Châteauneuf-du-Pape.

Cette cuvée de grenache (80 %), de Syrah (15 %) et de Cinsault se présente sous une belle teinte rubis. Le nez de fruits noirs macérés, cassis, griotte, mûre se complait à la vanille et la cannelle. La bouche, ample, décline de jolis fruits noirs sur des tannins tendres, souples et soyeux. De garde, il pourra se déguster dès à présent. Mention particulière aussi pour le Rhône by Sabon, un Côtes du Rhône à prix très doux qui reflète tout le savoir-faire de ce producteur et n'est pas sans nous rappeler un tout petit peu ses Châteauneuf-du-Pape.

vinoteca.lu

14 côte d'Eich - 2229 Luxembourg (place du théâtre)
tél.: 26 68 38 43 - email: info@vinoteca.lu

3000 vins de 33 pays - dégustations - cadeaux