

PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGIOUN

FACE-À-FACE

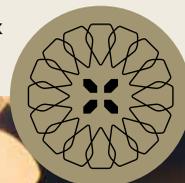
Benoît Kox
vs Claude Kox

CHANGEMENT GÉNÉRATIONNEL

Gales, Bentz, Häremillen

DOSSIERS

Pinot Noir
Vins moelleux



*Les meilleures
bulles pour les fêtes*

Le Crémant Luxembourgeois - une histoire de famille



POLL-FABAIRE

CRÉMANT DE LUXEMBOURG



SHARING MOMENTS

Crémants POLL-FABAIRE

Quality Crémants exclusively grown and produced in Luxembourg's Moselle region since 1991

pollfabaire.lu

[@pollfabaire](https://www.instagram.com/pollfabaire)



CHOOSE | SHARE | CARE

SOMMAIRE

INHALT

04

Pinot Noir

Cep d'Or

Sélection de vins rouges



12

Vendanges tardives, vins de paille et bulles pour les fêtes

Domaines Vinsmoselles

Sélection de vins moelleux

18

Fêtes du vin au Luxembourg

Wine Culture Enjoy

Picadilly

Riesling Open

et bien d'autres.

25

Face-à-face

Benoît et Claude Kox, père et fils, travaillent avec passion et essentiellement à la main, dans le respect de la nature, du raisin et du terroir



28

Dossier Gastronomie

Drupi's Wine Bar

Koeppchen

35

Changement générationnel

Bentz

Gales

Häremillen

44

Crémant de Luxembourg

Alice Hartmann & Kohll-Leuck

Sélection de crémants

55

Luxembourg's Wine Clubs

LuciliVines

Femmes et vins Luxembourg

58

Out of the (Wine)Box

Domaine 64

Pundel vins purs



66

Agenda



Plus de détails sur cette thématique dans notre podcast PROST! via Spotify & Apple Music
 Mehr zu diesem Thema in unserem PROST! Podcast auf Spotify & Apple Music



Diverses animations/vidéos sur Instagram & Facebook: @prost_lu
 Verschiedene Animationen/Videos auf Instagram & Facebook: @prost_lu

REPORTAGE

Pinot noir

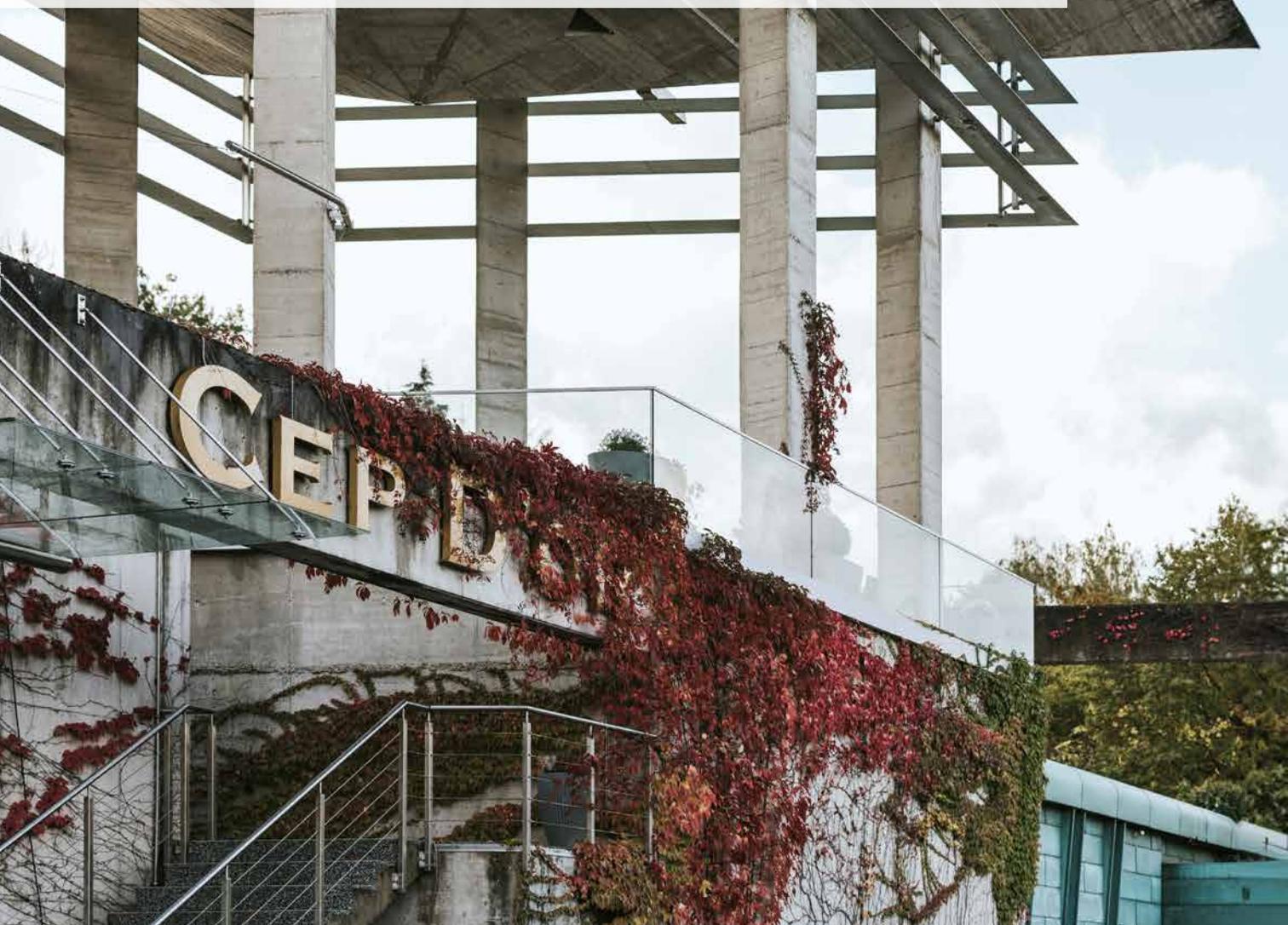
Cep d'Or



Plus d'infos
Weitere Infos

Depuis 1762, la famille Vesque est l'un des piliers du vignoble luxembourgeois. En 1995, l'exploitation viticole ouvre ses caves dans le lieu-dit Hëttermillen à Stadtbredimus, d'où Jean-Marie Vesque gère l'entreprise encore aujourd'hui. Le domaine dispose non seulement de quelque 15 hectares de vignobles, mais avant tout d'un savoir-faire, transmis de génération en génération.

Seit 1762 gehört die Familie Vesque zu den festen Pfeilern des Luxemburger Weinbaus. 1995 eröffnete der Winzerbetrieb seine Kellereien im Ortsteil Hëttermillen von Stadtbredimus, von wo aus Jean-Marie Vesque den Betrieb auch heute noch führt. Zur Domaine gehören mittlerweile nicht nur rund 15 Hektar Weinberge, sondern vor allem ein Know-How, das über Generationen kultiviert wurde.



« La nouvelle génération de vignerons est bien plus ouverte aux nouveaux cépages et s'adapte au marché »

„Die neue Generation der Winzer ist viel offener gegenüber neuen Rebsorten und richtet sich nach dem Markt“



Jean-Marie Vesque, Cep d'Or

FR

C'est un bâtiment qui reflète l'esprit libre du domaine viticole Cep d'Or et qui marque son territoire par son architecture : depuis presque 30 ans, les vins de la famille Vesque sont produits dans la cave moderne à Stadtbredimus. Cependant, l'expertise n'a pas changé depuis les débuts de l'exploitation au 18^e siècle : en 2023 aussi, les vendanges se font à la main chez Cep d'Or, tout en guettant les signes de la nature. « Aujourd'hui, le raisin doit être aussi mûr que possible, raison pour laquelle il faut savoir rester flexible et adapter son programme, en fonction de ce que la vigne donne », nous explique Jean-Marie Vesque, gérant de l'entreprise.

Jean-Marie Vesque dirige l'exploitation avec sa fille Lisa, une entreprise où la tradition tend la main à la conscience de l'évolution : « Beaucoup de choses se sont passées depuis 1995. À l'époque, on servait surtout de l'elbling et du rivaner dans les bistros du village, la culture gastronomique était différente. Aujourd'hui, cette clientèle a presque totalement disparu et les cépages que l'on considère comme traditionnels ici au Luxembourg ont aujourd'hui une tout autre valeur. » Alors que le crémant, né en 1991, ne donnait que quelques bouteilles à la fin du siècle dernier, il représente aujourd'hui environ 40 % de la production totale de Cep d'Or.

« La nouvelle génération de vignerons est bien plus ouverte aux nouveaux cépages et s'adapte au marché », explique Vesque. Un vin, qui est resté longtemps dans l'ombre des vins blancs courants au Luxembourg, est le pinot noir, qui gagne de plus en plus en popularité. Étant l'un des rares cépages

rouges cultivés au Luxembourg, ce vin rouge, généralement élevé en barrique, à savoir en fût de chêne, doit encore faire ses preuves, mais a un fort potentiel, à en croire l'œnologue diplômé : « Il s'agit d'un vaste sujet. Le pinot noir luxembourgeois est souvent comparé au pinot noir légèrement rosé d'Alsace, alors que pour moi il s'agit de deux vins complètement différents. Nous allons plutôt vers un pinot noir de Bourgogne, qui ne se boit pas frais, mais à température ambiante de 14 - 15 degrés. »

Le Luxembourg, en tant que région viticole plutôt septentrionale, possède toute une gamme de vins (mousseux) intéressants, dont le pinot noir précoce. La maturation des raisins ne prend pas 100 jours, mais plutôt 88 à 90 jours, ou le crémant rosé, qui est de plus en plus demandé en été, pour les apéritifs festifs. Pour Jean-Marie Vesque, la particularité des produits luxembourgeois réside notamment dans leur fruité et leur pétillance, qui séduisent également les non-connaisseurs : « Des vins qui misent sur le goût fruité plutôt que sur le goût boisé sont moins compliqués, de sorte que la plupart des gens puissent s'y identifier plus facilement. » Pour cette raison, le crémant Cep d'Or mise sur des notes de framboise et de fraise, tandis que le vin mise sur des notes de griotte. Le pinot noir a des approches différentes : le Basic, qui n'a quasiment pas vieilli en bois, contrairement au Signature, qui passe au moins 12 mois en barrique, mais qui n'est produit que toutes les quelques années et en petites quantités. « Notre dernière réserve date de 2018, car pour ce pinot noir,

tous les paramètres doivent être réunis », explique Vesque. Malheureusement, le vin rouge est souvent bu trop tôt et ne peut donc pas développer tout son potentiel. Selon le connaisseur, celui-ci s'exprime le mieux en combinaison avec une bonne viande et une sauce relevée. Le défi de la production d'un vin de grande qualité réside aujourd'hui dans la bonne gestion des vignobles : si ceux-ci sont trop jeunes, les racines ne peuvent pas aller en profondeur pour aller chercher l'eau en été. Comme l'explique le vigneron, le Pinot noir est un vin qui s'accommode bien au manque d'eau : « Un bon pinot noir a besoin d'un peu de stress hydrique, comme l'on dit dans le jargon. Cela le stimule et permet de développer un arôme plus fort. »

Quant aux raisins, ils doivent être vendangés à la main avec beaucoup de délicatesse et de soin, car s'ils sont endommagés, ils s'oxydent et donnent une mauvaise couleur. « Nous souhaitons obtenir un vin puissant, bien rouge et non marron. C'est pourquoi la vendange à la main est indispensable », explique Vesque. À l'avenir, la viticulture luxembourgeoise devra s'adapter aux nouvelles tendances, comme celle du cabernet sauvignon, sans pour autant agir trop vite : « Il faut

voir la production de vin à long terme. Actuellement, le temps est très incertain et varie d'une année à l'autre. On ne peut pas simplement passer à un autre cépage parce qu'il a fait plus chaud ces deux dernières années. »

L'objectif, dans la région de la Moselle, devrait être de familiariser encore davantage les étrangers et les touristes avec les vins luxembourgeois à travers l'œnotourisme - et beaucoup de ceux qui vivent au Luxembourg ou qui y séjournent viennent du sud, une région où le vin rouge suscite plus d'enthousiasme que l'elbling ou le riesling. « Le Luxembourg n'est pas connu pour son vin rouge, mais nous devons y travailler. Nous devons agir en tant qu'ambassadeurs de notre région », nous explique le gérant de Cep d'Or. Avec sa fille, qui prévoit de reprendre l'exploitation un jour, Jean-Marie Vesque travaille sans relâche sur de nouveaux concepts, dont les nombreux blind tastings, des dégustations à l'aveugle, qui permettent de découvrir sans préjugés à quel point le vin rouge du Luxembourg est vraiment bon. 🍷

www.cepdor.lu





DE

Es ist ein Gebäude, das den freien Geist der Domaine Viticole Cep d'Or widerspiegelt und durch seine Architektur die Gegend markiert: Fast 30 Jahre schon werden in Stadtbredimus die Weine der Familie Vesque in der modernen Kellerei produziert. Die Expertise ist dabei immer noch dieselbe wie zu den Anfängen des Guts im 18. Jahrhundert, denn bei Cep d'Or wird auch 2023 noch von Hand gelesen und auf die Wegweiser der Natur gehört. „Heutzutage sollen die Trauben so reif wie möglich sein, dadurch muss man aber flexibel bleiben und sein Programm anpassen, je nachdem, was die Reben eben hergeben“, erklärt Jean-Marie Vesque, Geschäftsführer des Betriebs.

Gemeinsam mit seiner Tochter Lisa leitet Vesque das Familienunternehmen, bei dem Tradition dem Bewusstsein für Entwicklung die Hand reicht: „Seit 1995 ist viel passiert. Früher wurde in den Dorf-Cafés viel Elbling und Rivaner getrunken, die Ess- und Trinkkultur war eine andere. Heute ist diese Klientel fast gänzlich verschwunden und die hierzulande als traditionell angesehenen Rebsorten haben einen anderen Stellenwert“. Während der 1991 geborene Crémant Ende des vergangenen Jahrhunderts nur wenige Flaschen hergab, stellt dieser heute rund 40 Prozent der Gesamtproduktion von Cep d'Or dar.

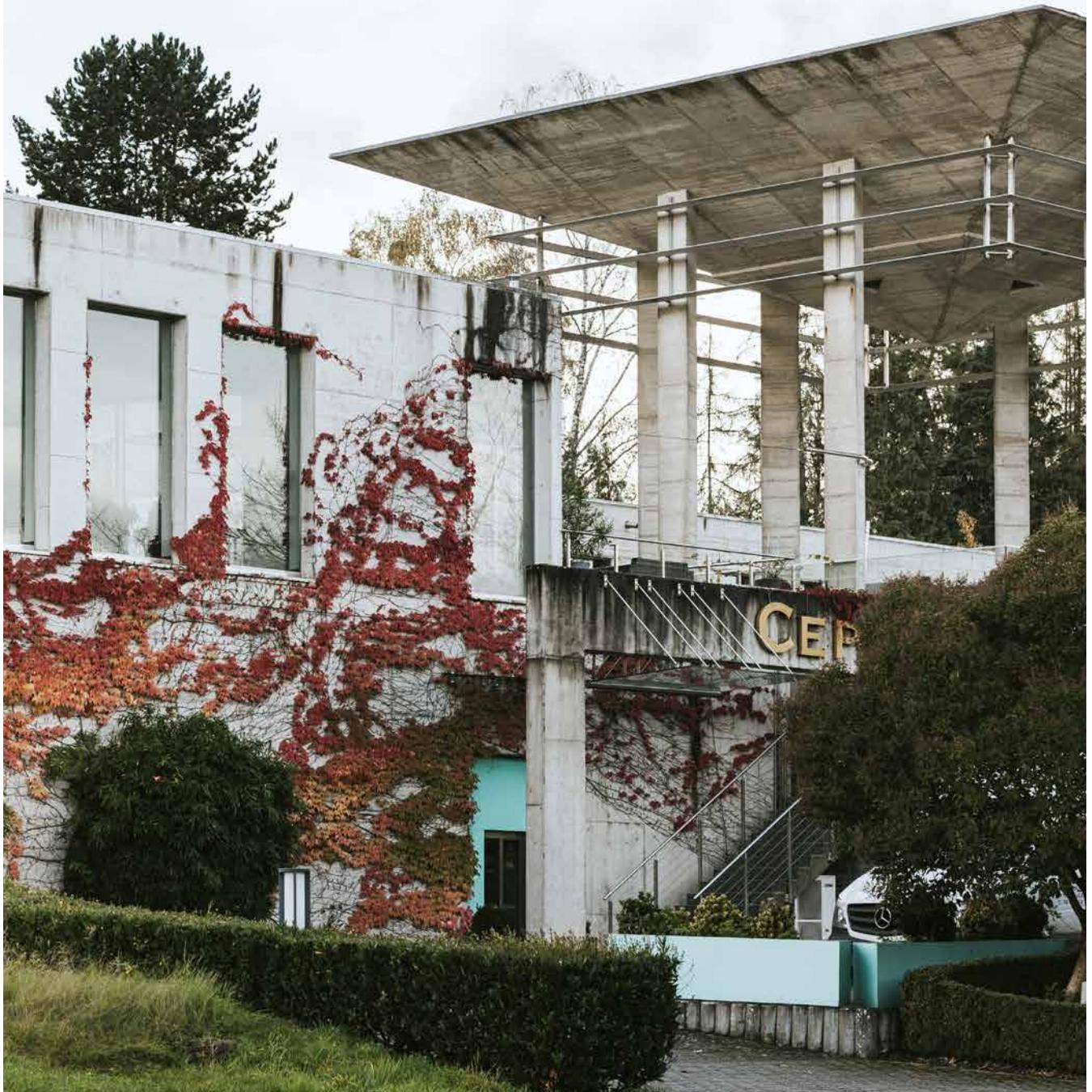
„Die neue Generation der Winzer ist viel offener gegenüber neuen Rebsorten und richtet sich nach dem Markt“, sagt Vesque. Ein Wein, der lange Jahre im Schatten der hierzulande gängigen Weißweine stand, ist der Pinot Noir, der mehr und mehr an Beliebtheit gewinnt.

Als eine der wenigen roten Traubensorten, die in Luxemburg kultiviert werden, muss sich der meist im Barrique, also Eichenfass ausgebaute, generell als stark geltende Rotwein erst noch beweisen, hat aber großes Potenzial, so der gelernte Önologe: „Das Thema ist absolut abendfüllend. Oft wird der Luxemburger Pinot Noir verglichen mit dem leicht rosafarbenen aus dem Elsass, zwei für mich absolut unterschiedliche Weine. Wir orientieren uns vielmehr an dem Pinot Noir des Burgunds, der nicht kalt getrunken wird, sondern bei einer Raumtemperatur von 14 - 15 Grad.“

Luxemburg besitze als eher nördliche Weinregion gleich eine ganze Bandbreite an interessanten (Schaum-)Weinen, darunter auch der Frühburgunder (Pinot Noir précoce), dessen Trauben nicht erst nach 100 Tagen reif sind, sondern schon nach 88 bis 90, oder der Crémant rosé, der zunehmend im Sommer als Aperitif bei Festen gefragt wird. Für Vesque liegt die Besonderheit Luxemburger

« Le Luxembourg n'est pas connu pour son vin rouge, mais nous devons y travailler. Nous devons agir en tant qu'ambassadeurs de notre région »

„Luxemburg hat kein Image als Rotweinland, aber daran müssen wir arbeiten. Wir müssen als Botschafter für unsere Region agieren“





Produkte in ihrer Fruchtigkeit und Spritzigkeit, die auch Nicht-Kenner ansprechen: *„Weine, die beim Geschmack eher auf Frucht als auf Holz setzen, sind unkomplizierter, so dass sich die meisten schneller damit identifizieren können.“* Der Crémant von Cep d'Or setze deshalb auf einen Hauch von Himbeere und Erdbeere, der Wein eher auf Sauerkirsche und beim Pinot Noir habe man unterschiedliche Ansätze: Der Basic, quasi nicht im Holz gereift, im Gegensatz zum Signature, der mindestens 12 Monate im Barrique lagert, jedoch nur alle paar Jahre und in kleineren Quantitäten hergestellt wird. *„Unsere letzte Reserve ist von 2018, denn für diesen Pinot Noir müssen alle Parameter stimmen“*, sagt Vesque. Leider werde der Rotwein häufig zu früh getrunken und könne dabei nicht sein volles Potenzial entfalten. Die Herausforderung bei der Herstellung von qualitativ hochwertigem Wein liege heute vor allem im richtigen Umgang mit den Weinbergen: Seien diese noch jung, können die Wur-

zeln nicht tief genug reichen, um im Sommer an Wasser zu gelangen. Pinot Noir sei dabei eine Sorte, die gut mit etwas Wasserhunger auskommt, erklärt der Winzer: *„Guter Pinot Noir braucht etwas Wasserstress (stress hydrique), wie es im Fachjargon genannt wird. Hierdurch wird er stark gereizt und bildet eine stärkere Aromatik.“*

Die Trauben müssen hingegen mit viel Feingefühl und Sorge von Hand gelesen werden, denn werden sie beschädigt, oxidieren sie und bilden eine Fehlfarbe. *„Wir wollen einen kräftigen, tiefroten Wein und keinen braunen, deshalb ist uns Handlese enorm wichtig“*, so Vesque. In Zukunft müsse sich der Luxemburger Weinbau kommenden Trends wie dem hin zu mehr Cabernet Sauvignon anpassen, ohne dabei aber zu schnell zu agieren: *„Man muss die Weinproduktion langfristig betrachten. Das Wetter ist momentan extrem sprunghaft und von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich. Man kann nicht einfach auf eine andere Rebsorte umstellen, nur weil es jetzt zwei Jahre wärmer war.“*

Das Ziel vor allem in der Moselgegend müsse es sein, Ausländern und Touristen im Sinne des Önotourismus Luxemburger Weine noch näher zu bringen – und viele der hier Lebenden oder hierher Reisenden stammen nun mal aus dem Süden, wo Rotwein für mehr Begeisterung sorgt, als Elbling oder Riesling. *„Luxemburg hat kein Image als Rotweinland, aber daran müssen wir arbeiten. Wir müssen als Botschafter für unsere Region agieren“*, sagt der Cep d'Or Geschäftsführer. Gemeinsam mit seiner Tochter, die irgendwann den Betrieb übernehmen will, arbeitet Vesque konstant an neuen Konzepten, darunter auch zahlreiche blind tastings, die ohne Vorurteil vermitteln, wie gut Luxemburger Rotwein wirklich schmeckt. 🍷

www.cepdor.lu

did you know?



THE 5 ENEMIES OF WINE STORAGE



Temperature



Lack of humidity



Light



Vibration



Odor



Découvrez tous
nos vigneron·s ici:
Discover all our
winegrowers here:

Sélection de vins rouges

Pinot noir



LES TERRASSES

Domaine Henri Ruppert
 Schengen
 domaine-ruppert.lu



PINOT NOIR INSOLITE

Domaine Sunnen-Hoffmann
 Remerschen
 caves-sunnen.lu



CHATEAU EDMOND DE LA FONTAINE PINOT NOIR BARRIQUE

Domaines Vinsmoselle
 Stadtbredimus
 vinsmoselle.lu



PINOT NOIR BECH-KLEINMACHER ENSCHBERG

Domaine Desom
 Remich
 desom.lu



LYRA WINTRANGE FELSBERG - BARRIQUE

Domaine Schumacher-Knepper
 Wintrange
 schumacher-knepper.lu



PINOT NOIR EHZEN KELTERBERG - BARRIQUE

Domaine viticole Kohll-Leuck
 Ehnen
 kohll.lu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



PINOT NOIR SF

Domaine viticole Schmit-Fohl
Ahn
schmit-fohl.lu



PINOT NOIR COTEAUX DE SCHENGEN - ÉLABORÉ EN BARRIQUE

Caves Paul Legill
Schengen
legill.lu



PINOT NOIR DOMAINE & TRADITION

Caves Gales
Remich
gales.lu

Consultez tous nos objets sur b-immobilier.lu

Maisons,
 appartements,
 terrains,
 bureaux,
 parkings,
 locaux commerciaux ...



Domaines Vinsmoselle

Vendanges tardives, vins de paille et bulles pour les fêtes

Spätlesen, Stroh- und Schaumweine
für die Feiertage

À l'approche des fêtes de fin d'année, rencontre avec André Mehlen et Nathalie Roca des Domaines Vinsmoselle pour parler des bouteilles qui font leur petit effet sur la table. Tour d'horizon des vendanges tardives, du vin de paille, du vin de glace et de l'incontournable crémant de Luxembourg.

FR

Vins festifs par excellence, très appréciés des consommateurs et recherchés, car produits en petite quantité, les vendanges tardives, les vins de paille et les vins de glaces font chaque fin d'année partie de la gamme de bouteilles proposées en période de fêtes par Domaines Vinsmoselle et plébiscitées par les consommateurs. « *Leur production est autorisée au Luxembourg depuis 2001 et nous sommes ceux qui en proposent le plus à la Moselle, notamment parce que nous avons plus de 600 ha de vignes et qu'il faut presser une grande quantité de raisins pour obtenir que très peu de litres de vin à la fin* », indique André Mehlen, directeur général. Ces vins de niche présentent en effet des méthodes de production bien particulières, qui leur sont propres et qui commencent déjà dans le vignoble. « *Leur point commun ? Une concentration du raisin obtenue par évaporation de sa teneur en eau pour les vendanges tardives et vins de paille et par cryoextraction pour les vins de glace* », explique-t-il. Et pour ce faire, les procédés diffèrent selon les vins.

Vins tardifs : une concentration de sucre beaucoup plus importante. Puissants et onctueux, les vins issus des vendanges tardives s'obtiennent en laissant mûrir les raisins -

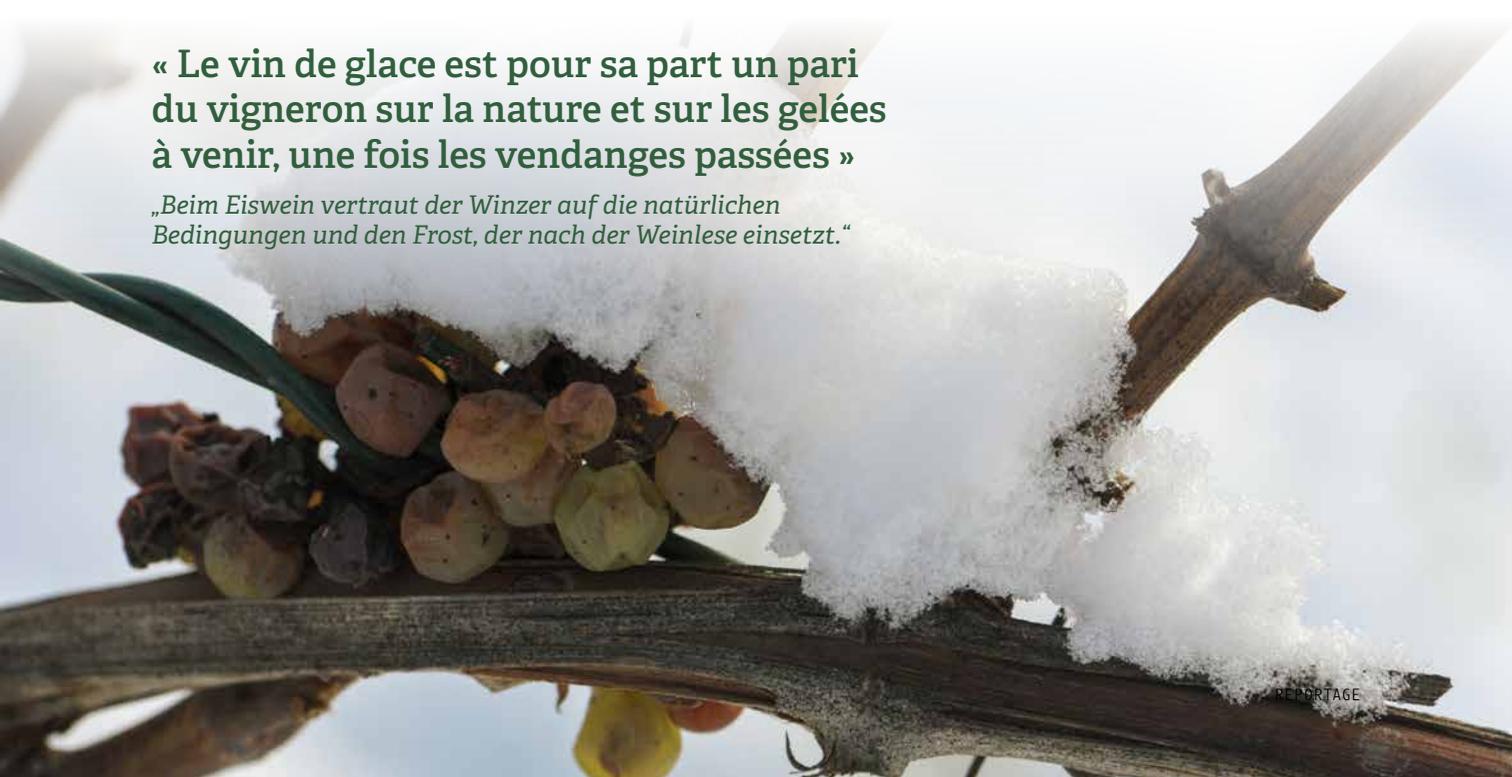
pinot blanc, pinot gris, auxerrois, gewürztraminer et riesling - au-delà de leur seuil de maturité. Cette surmaturation entraîne alors une concentration de sucre beaucoup plus importante en raisin de l'apparition d'une pourriture noble - un champignon appelé Botrytis - qui perforé la peau du grain et permet ainsi à l'eau de s'évaporer.

Intense et subtil à la fois, **le vin de paille** est quant à lui produit à partir de grappes de raisins qui sont cette fois récoltées puis stockées au minimum deux mois sur des étagères, à l'air, dans une salle sèche. « *À l'époque, elles étaient conservées sur de la paille, d'où le nom du vin. Mais le principe reste le même : le raisin va progressivement s'assécher jusqu'à devenir presque comme un raisin sec. Il n'aura que très peu de jus, mais extrêmement concentré* », décrit André Mehlen. Le pinot blanc, le pinot gris, l'auxerrois et le gewürztraminer sont utilisés pour sa production.

Comme son nom l'indique, **le vin de glace** est pour sa part un pari du vigneron sur la nature et sur les gelées à venir, une fois les vendanges passées. En effet, pour obtenir ce vin très concentré et doux à la fois, les raisins des cépages

« Le vin de glace est pour sa part un pari du vigneron sur la nature et sur les gelées à venir, une fois les vendanges passées »

„Beim Eiswein vertraut der Winzer auf die natürlichen Bedingungen und den Frost, der nach der Weinlese einsetzt.“





Il aura été le premier crémant en dehors de France et désigne l'association réussie des raisins issus du vignoble luxembourgeois et de la méthode champenoise

Es ist der erste Crémant außerhalb Frankreichs und verkörpert die erfolgreiche Kombination von Trauben aus dem luxemburgischen Weinbaugbiet und der sogenannten Champagner-Methode



pinot blanc, pinot gris et riesling doivent être congelés naturellement à au moins à -7 °C sur la vigne. Les grains sont ensuite pressés encore gelés pour rendre un jus concentré, à haute teneur en sucre, et offrir in fine, un vin liquoreux et surtout très précieux.

Des vins rares à savourer avec ou en dehors des repas

Et pour cause : « *Les étés de plus en plus chauds ont un impact sur la maturité précoce des raisins : plus ils contiennent de sucre, plus ils ont besoin de givre. Or les jours de gel intense sont de plus en plus rares... Cette hausse des températures fait qu'on trouve donc de moins en moins de vins de glace, d'autant qu'il faut vendre de préférence avant Noël sinon le raisin est trop endommagé. Cette année, il n'y aura globalement que très peu de vins tardifs, car il a beaucoup plu et que la peau du raisin est devenue fine et sensible. Elle risque d'éclater et ne peut donc pas prétendre à être vendangée tardivement* », note le directeur général des Domaines Vinsmoselle.

De par leur rareté et leur exclusivité, mais surtout grâce à leurs profils aromatiques très expressifs, les vins tardifs sont des produits très appréciés et recherchés lors des fêtes de fin d'année, trouvant leur place aussi bien sur la table que sous le sapin. « *Ces vins témoignent du savoir-faire du vigneron et incarnent l'empreinte du terroir. Ce sont de beaux cadeaux à offrir. Le mieux est de les conserver 3 à 5 ans pour qu'ils se développent et aient le temps de révéler toute leur palette de saveurs* », souligne Nathalie Roca, directrice générale adjointe. Crus uniques et pour le moins exceptionnels, ces vins se marient à merveille en entrée avec un foie gras, après le plat de résistance en accompagnement d'un plateau de fromages ou du dessert, avec un pavlova aux fruits rouges ou des notes plus chocolatées par exemple. « *Ils présentent une telle densité aromatique et une si belle onctuosité que ces vins s'apprécient aussi à eux tout seuls. Ils sont délicieux à déguster*

juste comme ça, pour le plaisir, devant un feu de cheminée par exemple », poursuit-elle.

Pas de fêtes sans bulles

Autres stars des fêtes, les bulles, bien évidemment. Et en la matière, Domaines Vinsmoselle peut se targuer d'être là encore de la partie puisqu'il est à l'initiative de la création, en 1991, de l'appellation « Crémant de Luxembourg ». « *Le crémant de Luxembourg est un vin mousseux d'appellation d'origine contrôlée produit dans tout le vignoble du Luxembourg. Il aura été le premier crémant en dehors de France et désigne l'association réussie des raisins issus du vignoble luxembourgeois et de la méthode champenoise. Mais le terme « méthode champenoise » est réservé au Champagne* », raconte André Mehlen. Une fois l'appellation lancée, Domaines Vinsmoselle ouvrent la voie en lançant la marque POLL-FABAIRE, le premier des crémants à avoir été produit au Luxembourg. « *Il se décline en brut, extra brut, demi-sec, rosé, millésimé et monocépage riesling, pinot blanc, chardonnay et pinot noir. Ces crémants peuvent se déguster tout au long d'un repas et s'accordent très bien avec de nombreux mets* ». Autre crémant à faire son effet, celui de la gamme VIGNUM de Domaines Vinsmoselle. « *Elle rassemble les meilleurs lieux-dits des domaines et exprime toute l'identité de leurs terroirs. Le crémant est composé de pinot blanc et de chardonnay partiellement élevé en fût de chêne et témoigne d'une vraie noblesse en bouche. Les bulles sont très fines et il offre beaucoup de fraîcheur* », affirme la directrice générale adjointe. Très appréciée des connaisseurs, la gamme VIGNUM comprend en plus des meilleurs lieux-dits également des vieilles vignes, des fûts de chêne ou encore des vendanges tardives et vins de paille, autrement dit tout ce qu'il faut pour célébrer la fin d'année avec élégance et raffinement. ❖❖

In Vorbereitung auf die festliche Jahreszeit haben wir uns mit André Mehlen und Nathalie Roca von den Domaines Vinsmoselle über exquisite Weine unterhalten, die auf jeden Fall einen bleibenden Eindruck auf dem Festtagstisch hinterlassen werden. Dabei werfen wir einen genaueren Blick auf die Spätlese, den Stroh- und Eiswein sowie den unumgänglichen Crémant de Luxembourg.

DE

Diese Festtagsweine par excellence sind bei den Kunden sehr beliebt und begehrt, da sie nur in kleinen Mengen produziert werden. Zum Ende eines jeden Jahres bereichert eine exquisite Auswahl an Spätlesen, Strohweinen und Eisweinen das geschätzte Festtagssortiment der Domaines Vinsmoselle. *„Seit dem Jahr 2001 dürfen diese exquisiten Weine in Luxemburg produziert werden, und wir sind voller Stolz, das führende Unternehmen in der Moselregion zu sein, das eine vielfältige Auswahl dieser erlesenen Tropfen präsentiert. Dies liegt vor allem daran, dass unsere Weinberge über 600 ha umfassen und eine große Menge an Trauben gepresst werden muss, um am Ende nur sehr wenige Liter Wein zu erhalten“*, erklärt Generaldirektor André Mehlen. Tatsächlich zeichnen sich diese Nischenweine durch ihre ganz eigenen Produktionsmethoden aus, die bereits im Weinberg ihren Anfang nehmen. *„Ihre Gemeinsamkeit ist die Konzentration der Trauben, die bei Spätlesen und Strohweinen durch Verdunstung des Wassergehalts und bei Eisweinen durch Kryoextraktion erreicht wird“*,

erklärt er.“, erklärt er. Dabei unterscheiden sich die Verfahren von Wein zu Wein.

Spätlesen mit einer wesentlich höheren Zuckerkonzentration. Die sämigeren und körperreicheren Weine aus der Spätlese entstehen, indem man die Trauben – Pinot blanc, Pinot gris, Auxerrois, Gewürztraminer und Riesling – über ihre Reifegrenze hinaus reifen lässt. Diese Überreife führt dank der Bildung einer sogenannten Edelfäule – ein Pilz namens Botrytis – zu einer viel höheren Zuckerkonzentration in den Trauben. Diese Edelfäule durchbricht die Haut der Trauben und sorgt dafür, dass das Wasser verdunstet.

Der intensive und gleichzeitig subtile **Strohwein** hingegen wird aus Trauben hergestellt, die geerntet und danach mindestens zwei Monate in einem Trockenraum auf Regalen an der Luft gelagert werden. *„Früher wurden die Trauben auf einem Bett aus Stroh gelagert, daher rührt auch sein Name. Das Prinzip ist jedoch das gleiche: Die Trauben trocknen allmählich aus, bis sie fast rosinenartig sind. Sie enthalten dann nur noch sehr wenig Saft, der jedoch extrem konzentriert ist“*, beschreibt es André Mehlen. Für die Herstellung werden Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois und Gewürztraminer verwendet.

Beim **Eiswein**, wie der Name bereits verrät, vertraut der Winzer auf die natürlichen Bedingungen und den Frost, der nach der Weinlese einsetzt. Um diesen sehr konzentrierten und gleichzeitig süßen Wein zu erhalten, müssen die Trauben der Rebsorten Pinot Blanc, Pinot Gris und Riesling bei mindestens -7°C auf natürliche Weise im Weinberg gefrieren. Die Früchte werden dann im noch gefrorenen Zustand gepresst, um einen konzentrierten Saft mit einem hohen Zuckergehalt zu erhalten, der letztendlich einen süßen und vor allem sehr hochwertigen Wein hervorbringt.

Seltene Weine, die man sowohl zu den Mahlzeiten als auch zwischendurch genießen kann

„Die immer heißeren Sommer bewirken eine frühzeitige Reife der Trauben: Je mehr Zucker sie enthalten, desto mehr Frost benötigen sie. Diese frostigen Tage werden jedoch stetig seltener, und die steigenden Temperaturen haben zur Folge, dass die Produktion von Eisweinen immer schwieriger wird. Dies liegt nicht zuletzt daran, dass die Trauben am besten noch vor Weihnachten geerntet werden müssen, um Schäden zu vermeiden. In diesem Jahr wird es insgesamt nur sehr wenige Spätlesen geben, da es viel geregnet hat und die Haut der Trauben somit sehr dünn und empfindlich geworden ist. Sie droht zu platzen und kommt aus diesem Grund nicht für eine späte Lese in Frage“, bemerkt der Generaldirektor der Domaines Vinsmoselle.



Aufgrund ihrer Seltenheit und Exklusivität, aber vor allem wegen ihrer ausdrucksvollen Geschmacksprofile, sind Spätlesen beliebte und begehrte Feiertagsprodukte, die sowohl auf dem Tisch als auch unter dem Weihnachtsbaum einen Ehrenplatz einnehmen. „Diese Weine zeugen vom Know-how des Winzers und verkörpern die Eigenarten des Terroirs. Sie sind wunderbare Geschenke, die am besten 3 bis 5 Jahre gelagert werden sollten, damit sie sich entwickeln können und Zeit haben, ihre ganze Geschmackspalette zu entfalten“, betont Nathalie Roca, stellvertretende Generaldirektorin. Diese einzigartigen und außergewöhnlichen Weine harmonisieren perfekt mit Foie Gras als Vorspeise, einer Käseplatte nach dem Hauptgericht oder sogar zum Dessert, sei es mit einer Pavlova mit roten Früchten oder delikaten Schokoladennoten. „Dank ihrer herausragenden aromatischen Dichte und sämigen Textur sind sie jedoch auch ganz ohne Beilage ein wahrer Genuss, vielleicht vor einem knisternden Kaminfeuer, wo man das volle Geschmackserlebnis genießen kann“, fährt sie fort.

Keine Feiertage ohne spritzige Schaumweine

Ein weiterer Star der Feiertage ist natürlich der Schaumwein. Auch in diesem Bereich macht die Domaines Vinsmoselle eine gute Figur, denn sie gehört zu den Initiatoren der

1991 ins Leben gerufenen Bezeichnung „Crémant de Luxembourg“. „Der Crémant de Luxembourg ist ein Schaumwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, der im gesamten Weinbaugebiet von Luxemburg hergestellt wird. Es ist der erste Crémant außerhalb Frankreichs und verkörpert die erfolgreiche Kombination von Trauben aus dem luxemburgischen Weinbaugebiet und der sogenannten Champagner-Methode. Die ‚Champagner-Methode‘ ist jedoch seit 1994 dem Champagner vorbehalten“, erzählt André Mehlen. Nach der Einführung dieser Herkunftsbezeichnung hat Domaines Vinsmoselle mit der Markteinführung der Marke POLL-FABAIRE, dem ersten Luxemburger Crémant, eine Vorreiterrolle übernommen. „Dieser ist in den Varianten Brut, Extra Brut, Halbtrocken, Rosé, Jahrgangsw Wein und reinsortig aus Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay und Pinot Noir erhältlich. Diese Crémants eignen sich hervorragend als Begleitung zu einer Mahlzeit und passen ausgezeichnet zu einer Vielzahl von Gerichten.“ Ein weiterer Crémant, der einen bleibenden Eindruck hinterlässt, ist jener aus der VIGNUM-Reihe der Domaines Vinsmoselle. „Sie vereint die besten Anbaugelände der Domaines und spiegelt die ganze Identität ihrer Terroirs wider. Der Crémant besteht aus teilweise in Eichenfässern gereiften Pinot-Blanc- und Chardonnay-Trauben und zeugt von einem wahrhaft edlen Geschmack. Dabei ist er leicht prickelnd und sehr erfrischend“, bestätigt die stellvertretende Generaldirektorin. VIGNUM ist vor unter Kennern sehr beliebt und umfasst neben den besten Anbaugeländen auch alte Reben, Eichenholzfässer, Spätlesen und Strohweine – kurz gesagt, alles, was man benötigt, um das Jahresende voller Eleganz und raffiniertem Geschmack zu zelebrieren. 🍷



Les Domaines Vinsmoselle



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

Domaines Vinsmoselle
BP 40 | L-5501 Remich

12, route du vin
L-5450 Stadtbredimus

Tél: (352) 23 69 66-1
info@vinsmoselle.lu

Plus grand producteur de vin et crémant luxembourgeois, Domaines Vinsmoselle regroupe aujourd'hui les caves de Grevenmacher, Remerschen, Wellenstein et Wormeldange.

Die Domaines Vinsmoselle, der größte luxemburgische Wein- und Crémantproduzent und umfasst heute die Weinkellereien in Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein und Wormeldange.



Fondée en/
gegründet:
1921



Taille/Größe:
600 ha



Membres/
Mitglieder:
+ - 170



Produit/
Produktion:
**Vin blanc &
crémant/ Weißwein
& Crémant**

SÉLECTION

VINS
MOELLEUX



GEWÜRZTRAMINER
VIN MOELLEUX

 Domains Vinsmoselle
 Stadtbredimus
 vinsmoselle.lu



AUXERROIS
BOTRYTIS

 Domaine Cep d'Or
 Hëttermillen
 cepdor.lu



VIN DE PAILLE
PINOT BLANC

 Caves Berna
 Ahn
 cavesberna.lu



RIESLING VENDANGE
TARDIVE

 Domaine Clos des Rochers
 Grevenmacher
 bernard-massard.lu

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

15-16/07

ÉINER WËNZERDAG

(Ehnen)



30-31/07

WELLESCHTER KIERMES

(Wellenstein)



© visitluxembourg.com

05-06/08

WINE CULTURE ENJOY

(Région Moselle)



© visitmoselle.lu



11-13/08

PICADILLY

(Stadtbredimus)





© Leon Gloden

15/08
LÉIFFRAWËSCHDAG
 (Greiveldange)



© Leon Gloden



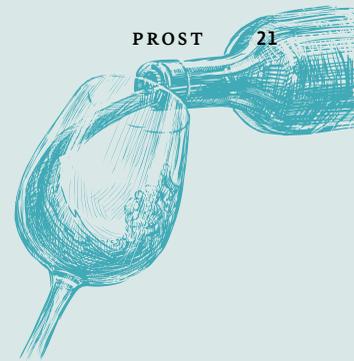
Machtum



20/08
MEECHTEMER
WAIN-SCHMAACHEN
 (Machtum / Nittel)



© machtum_enterite.lu



© press.lu

01-03/09 SCHWÉIDSBENGER WÄIFESCHT

(Schwebsange)



© press.lu



08-10/09 DRAUWEN- A WÄIFEST

(Grevenmacher)



© E. Krier / Fotoclub Flash



© Bijouterie Hoffmann

15-17/09

RIESLING OPEN

(Wormeldange)



© Domaine Kobl-Leuck



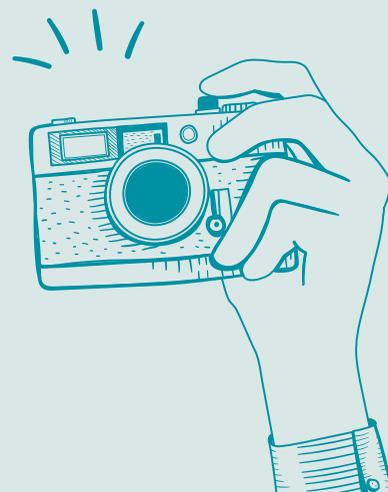
17/09

CRÉMANT A KULTUR FESTIVAL

(Remich)



© vistremich.lu





© Gérard Igel

15/10 HUNNEFEIER

(Schengen)

21-22/10 MISLERLAND BRËNNT

(Région Moselle)



© Michel Gloden



© Distillerie Streng



ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956



D'LEWE GENÉISSEN

MIR SINN DO.

maskito.lu

Gesond sinn a gesond bleiwe fir d'Liewen a vollen Zich ze genéissen, an dat an all Alter.
Fir lech dobäi ze ënnerstëtzen hu mir d'Internetsäit gesundbleiwen.cmcm.lu lancéiert, wou dir lauter Gesondheetstipp fannt,
sief dat duerch eise Vlog gesondheet!, eise gesunde Podcast #BeWell oder ons lecker Rezepten.

Loscht Member ze ginn? Méi Info op cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

[cmcm_luxembourg](https://cmcm.luxembourg) @cmcm_lu cmcm_lu cmcm_lu CMCM Luxembourg CMCM-App

Entdeckt
d'CMCM Welt



DOSSIER

face



face

Benoit et Claude Kox exploitent un peu plus de 5 hectares de vignes sur les rives de la Moselle. Père et fils travaillent avec passion et essentiellement à la main, dans le respect de la nature, du raisin et du terroir. Avec leurs arômes riches, puissants et complexes, leurs vins présentent des caractères forts que les curieux peuvent venir déguster au sein même du domaine situé au sommet du Goldbierg, sur les hauteurs de Remich.

Benoit and Claude Kox cultivate a little over 5 hectares of vineyards along the banks of the Moselle. Both father and son are passionate about their work, which is mostly done by hand, with great respect for nature, the grapes and the terroir. With their rich, powerful and complex aromas, their wines present strong characters. Wine-lovers and those that are simply curious have the opportunity to come by and discover their wines at the estate located at the top of the Goldbierg, high above Remich.

Claude Kox

1 Mon père et moi avons des parcours différents. J'ai étudié la finance et j'ai travaillé dans le secteur en Suisse, tandis que lui est vigneron depuis plus de quarante ans. Tous les jours, il est dans la vigne et tout ce qui concerne le raisin, c'est lui qui me l'a appris. Il est davantage dans le travail journalier et a une pensée à court terme sur ce qu'il y a à faire au sein de l'entreprise. Moi j'essaie d'avoir un regard sur le long terme, ce qui fait que nos priorités sont différentes, mais que nous sommes complémentaires.

My father and I come from different backgrounds. I studied finance and worked in the sector in Switzerland, while he has been a winemaker for over forty years. He is in the vineyard every day and everything I know about grapes I have learned from him. He's more involved in the day-to-day work and has a short-term view of what needs to be done in the company. I try to focus on the long-term view, so our priorities are different, but we complement each other.

2 La vente de vin est devenue plus difficile en général. Les business models des vignerons ne fonctionnent plus comme à l'ancienne, il ne suffit plus de produire du vin et de le revendre. À moins de posséder d'énormes capitaux dès le départ, un jeune vigneron ou domaine a tout intérêt à développer un nouveau business model basé sur la diversification des revenus, histoire d'être moins dépendant de la vente de vin en bouteille. L'œnotourisme et l'organisation d'événements autour du vin permettent par exemple d'avoir des revenus directs, de se créer une clientèle et grâce à tout ceci, d'arriver à vendre des bouteilles.

Selling wine has become more difficult. The business models of winemakers no longer work the way they used to since it is no longer enough to just produce and sell wine. Unless they have an enormous amount of capital at their disposal right from the start, young winemakers or estates are well advised to develop a new business model based on diversifying their income, so as to be less dependent on selling bottled wine. For instance, wine tourism and the organisation of wine events provide direct income, build up a customer base and, ultimately, sell bottles of wine.

3 Il faudrait qu'on parvienne à mieux éduquer la clientèle sur notre façon de travailler. Nous sommes très orientés vers les pratiques écologiques et je pense que globalement, les jeunes vignerons s'intéressent tous à ce sujet. Bien souvent, les clients ne regardent que si on a le label bio ou non, pourtant le label est parfois hypocrite et un vigneron non certifié peut travailler de façon très respectueuse de l'environnement. On devrait réussir à créer des situations qui facilitent l'échange direct entre le producteur et le consommateur.

We need to do a better job of educating our customers about the way we work. We're very focused on ecological practices. Many customers are only interested in whether or not we have the organic label although non-certified winemakers can still work in a way that is very respectful of the environment. Wine tourism is a good way of demonstrating this. We should be able to create situations that facilitate direct exchange between the producer and the consumer, in order to talk about the work we do in the vineyard and the different stages of production in the cellar.

Claude Kox

Benoît Kox



4 J'aimerais que la charge administrative des vignerons soit allégée, ça occupe presque une personne à temps plein et c'est compliqué dans les petites caves. Ce serait aussi bien de faire en sorte qu'il soit plus facile de travailler avec des saisonniers durant les vendanges. Mais surtout, j'espère qu'il va nous aider à diversifier nos revenus en favorisant l'œnotourisme commercial dans la vigne et en nous laissant construire les locaux dont on a besoin pour cela. Sans ça, ce sera compliqué pour la prochaine génération de vignerons, car le marketing à l'ancienne ne fonctionne plus. L'œnotourisme nous permettrait d'attirer enfin les expatriés qui vivent ici et qu'on n'arrive pas à faire venir juste sur les foires. Eux recherchent davantage une expérience et une émotion autour d'un vin.

I'd like to see the administrative burden on winemakers alleviated, because it nearly takes up the time of one person on a full-time basis which is complicated in small wineries. It would also be good to make it easier to work with seasonal workers during the harvest. But above all, I hope the government will help us to diversify our income by promoting commercial wine tourism in the vineyards and allowing us to build the premises we need for that. Without that, it will be complicated for the next generation of winemakers, because old-style marketing just doesn't work anymore. Wine tourism would allow us to finally attract the expatriates who live here and who don't come to our wine fairs. They're looking for an experience and an emotional dimension surrounding a wine.

Benoît Kox

Les 4 questions The 4 questions

1

Que vous apporte le fait de travailler en binôme ?

What do you gain from working together?

2

Quel regard portez-vous sur les vins de la Moselle et leur avenir en général ?

How do you see Moselle wines and their future in general?

3

Quelle direction souhaiteriez-vous que le secteur prenne dans les 5 ans ?

Where would you like to see the sector heading in the next 5 years?

4

Qu'aimeriez-vous dire au nouveau gouvernement quant à votre profession ?

What would you like to say to the new government regarding your profession?

1 J'ai essayé de transmettre à Claude tout ce que je savais sur le vin. Et dès qu'il m'a rejoint, je lui ai confié toutes les finances de l'entreprise. On a tous les deux autant à dire ici, mais c'est vrai qu'il s'occupe davantage de développer notre terrasse. Avant qu'il ne vienne travailler avec moi, je pensais qu'une fois que j'arrêteraï, le domaine cesserait d'exister : il a pris quelques années de ma retraite (rires), mais là l'histoire continue.

I tried to pass on everything I know about wine to Claude. And as soon as he joined me, I put him in charge of the company's finances. We both have the same amount of say in the company, but it's true that he's more involved in developing our estate. Before he started working with me, I thought that once I retired, the estate would cease to exist: he took a few years of my retirement (laughs), but now the story goes on.

2 Ces dix dernières années, on a assisté à une belle évolution au niveau de la qualité des vins et celle-ci continue d'augmenter. Mais le réchauffement climatique fait que les vendanges deviennent de plus en plus difficiles et il y a le risque que le rendement diminue. Pour faire face à ces phénomènes météorologiques extrêmes, qui vont devenir la norme. Il faut trouver et importer d'autres cépages qui viennent plus du sud, comme le merlot-syrah avec lequel nous avons commencé à travailler et dont nous avons hâte de voir les premiers résultats.

Over the past ten years, we've witnessed a major improvement in the quality of our wines, and it keeps on getting better. But global warming is causing the harvests to become increasingly difficult, with the risk of lower yields. In order to cope with these extreme weather phenomena, which are set to become the norm, we need to find and import other grape varieties from further south, such as Merlot-Syrah, which we have started to grow and are looking forward to seeing the first results.

3 La coopération entre vignerons doit continuer et s'intensifier, comme en ce qui concerne les machines à partager, qui permettent d'économiser sur le capital. Et on doit pouvoir faire venir les clients dans la vigne, sur notre domaine : c'est là qu'il y a le plus de questions qui sont posées et qu'on peut vraiment leur montrer notre façon de travailler.

Cooperation between winegrowers needs to continue and intensify, for example when it comes to sharing machinery, which saves on capital. And we need to be able to bring customers into the vineyard, onto our estate: that's where the most questions are asked and where we can really show them our way of working.

4 J'espère que ce gouvernement sera plus ouvert et qu'on pourra avoir des discussions plus nettes avec lui. Le climat change, la vie change, nos conditions de travail aussi doivent changer.

I hope that this government will be more open and that we'll be able to have clearer discussions with its members. The climate is changing, life is changing: our working conditions have to change too.

A row of wine bottles on a wooden shelf in a restaurant setting. The bottles are of various colors and labels, including one with a prominent 'RESERVE' label. The background shows a textured wall and a framed picture.

Dossier Gastronomie

Drupi's Wine Bar & Koepchen



English
version
page 30

Drupi's Wine Bar

Quelques bons vins luxembourgeois dans la botte

A fine selection of Luxembourgish wines

FR

De par ses origines, Salvatore Pica s'est naturellement orienté vers les vins italiens. Si le bar à vin continue de proposer une très large gamme de Mesa, Delibori et autres Alturis, spécialité oblige, il n'en demeure pas moins que, comme écrit sur sa carte, « We love Luxembourg » et ses vins !

La tenue de policier, Salvatore Pica l'a troquée par un costume plus discret de négociant en vin italien. C'était en 2016 ! Avant cela il avait déjà commencé doucement par de la revente. Puis le goût du vin s'est affirmé. Il y a sept ans donc, il ouvre une vinothèque avant d'étendre son activité avec un bar à vins qui petit à petit se fera une belle

renommée, à Esch-sur-Alzette d'abord puis plus largement en et hors frontières.

Les vins italiens, c'est une histoire personnelle qui remonte à votre jeunesse, quand vous alliez régulièrement rendre visite à vos grands-parents. Comment est né cette envie de vous lancer dans l'activité de la revente de vins alors que vous aviez une fonction stable ?

Lorsque j'étais fonctionnaire de police, pendant mes congés, je retournais la plupart du temps dans la région d'où étaient originaires mes parents. Là-bas, je me suis pris d'un intérêt pour le vin ce qui m'a permis de rentrer en contact avec différents producteurs. Et de fil en aiguille,



je me suis mis à rapporter quelques cartons pour en faire de la revente. Mais à très petite échelle. A partir de 2010, donc, cette activité a commencé par m'inspirer avant de me happer totalement jusqu'à prendre un congé sans traitement pour m'y consacrer à 100% de mon temps. J'ai d'abord ouvert une vinothèque pour y vendre et y déguster du vin italien.

Un an plus tard, j'ai ouvert le bar à vin qui d'année en année a pris une part toujours plus importante de mon activité. Il y a deux ans, nous avons emménagé au 26 rue de l'Alzette dans des locaux plus adaptés à notre développement.

Où votre bar à vin a pris de l'ampleur. A tel point qu'aujourd'hui vous vous apparentez à un restaurant.

Nous faisons effectivement de la restauration à midi. Notre carte est volontairement réduite à trois plats variés et de saisons offrant de nouvelles suggestions chaque semaine afin que tout le monde y trouve son bonheur. Des suggestions volontairement réduites mais qui restent toujours ancrées dans la gastronomie italienne. Le soir, nous proposons des planches apéritifs (charcuterie et/ou fromage italiens) mais aussi d'autres petits mets tels le croque-monsieur à l'italienne ou de la focaccia. L'ensemble agrémenté d'un bel éventail de vins.

De vins italiens pour l'essentiel ?

Effectivement ! C'est notre spécialité et à ce jour nous proposons quelque 250 références issues de 25 domaines différents.

Et entourés de ces fragrances toute méditerranéennes, il y a quelques bonnes bouteilles luxembourgeoises !

Oui ! Nous avons des vins de trois domaines : un pinot blanc du domaine Madame Aly Duhr, un auxerrois, un premier cru, un pinot gris et un riesling du domaine viticole Beck-Frank et des crémants du domaine Alice Hartmann. Il s'agit selon moi de valeurs sûres, réputées pour leurs qualités. Il est vrai qu'aujourd'hui, le vin luxembourgeois regorge de produits de qualité. Mais il fallait faire un choix !

Alors pourquoi ces choix plus que d'autres ?

Personnellement, je trouve que les crémants du domaine Alice Hartmann sont d'une grande finesse et de manière

générale ils plaisent au plus grand nombre. Concernant le pinot blanc du domaine Madame Aly Duhr, l'on reste dans une gamme de vins que les gens apprécient beaucoup. Enfin j'ai été charmé par les vins du domaine viticole Beck-Frank après une deuxième dégustation. Je trouve que, d'une manière générale, ces vins des trois domaines représentent très bien les vignobles luxembourgeois. Ils sont fruités, élégants et s'avèrent être d'un bon rapport qualité/prix.

Et de votre point de vue personnel, lesquels appréciez-vous le plus ?

Il est difficile de les comparer ! J'aime les rieslings que je trouve bien vifs, bien présents, avec de la texture. Le pinot noir est également intéressant par son côté fruité et aromatique. Et je pense qu'il le sera de plus en plus avec le changement climatique dont on constate déjà les effets sur notre production viticole. D'ici une vingtaine d'années environ, il est fort possible que de nouveaux cépages s'adapteront au terroir luxembourgeois comme le cabernet-sauvignon par exemple. 🍷

EN

Given his origins, Salvatore Pica is naturally drawn to Italian wines. Whilst the wine bar offers a large range of Mesa, Delibori and Alturis wines, it also proudly states "We love Luxembourg" and its wines on their menu.

In 2016, Salvatore Pica swapped his police uniform for a more discreet suit - that of an Italian wine merchant. Before that, he had already taken his first step in the wine business by becoming a reseller. He was hooked. Seven years ago, he opened a vinothèque before expanding his business with a wine bar, which has gradually been building its reputation - first in Esch-sur-Alzette and then more widely both within and outside the country.

Italian wines hold a personal significance as they remind you of your youth, during which you regularly visited your grandparents. How did you come up with the idea of starting a wine resale business despite having a secure, steady job?

When I was a police officer, I spent most of my holidays in the region where my parents came from. It was there that I developed an interest in wine, establishing connections to various producers. One thing led to another, and I started bringing back a few boxes of wine for resale, but on a very small scale. From 2010 onwards, the trade began to consume me, and I took an unpaid leave of absence to devote myself entirely to it. First, I opened a wine shop to sell and taste Italian wine. A year later, I opened a wine bar, which has gradually become an important part of my business. Two years ago, we moved to 26 rue de l'Alzette in order to find a more suitable space for our expansion.

Where your wine bar has expanded immensely to the point where it now resembles a restaurant.

We offer lunch service. Our menu is deliberately limited to three varied seasonal dishes, with new suggestions every week to ensure there's something for everyone. Our suggestions are always based on Italian cuisine and our extensive wine list complements each dish. In the evenings we also serve Italian charcuterie and/or cheese platters and other small dishes such as Italian-style croque-monsieur or focaccia, all accompanied by a wide range of wines.

Mostly Italian wines?

Indeed! It's our speciality and we currently have 250 different references from 25 different wineries.

Amidst these delightful Mediterranean scents, one can find exceptional wines hailing from Luxembourg!

We offer a range of wines from three distinctive estates including a pinot blanc from Domaine Madame Aly Duhr, an auxerrois, a premier cru, a pinot gris and a riesling from Domaine Beck-Frank, and crémants from Domaine Alice Hartmann. In my opinion, these wines have gained a remarkable reputation for their quality. It's true that Luxembourg wine today is full of quality products. But we had to make a choice!

So why did you choose these wines and not others?

In my opinion, the crémants from the Alice Hartmann estate are of exceptional quality and are likely to appeal to a wide audience. Similarly, the pinot blanc from the Madame Aly Duhr estate remains a popular choice amongst wine lovers. Finally, after conducting a second tasting, I was particularly impressed by the wines from Domaine Beck-Frank. All in all, I believe these wines represent the vineyards of Luxembourg very well. They boast fruity and elegant notes whilst also offering great value for money.

And which ones do you personally enjoy the most?

It's difficult to compare them! I particularly appreciate Rieslings for their liveliness, full-bodied nature and texture. Pinot Noir is also interesting for its fruitiness and aroma. I think it will continue to be attractive, and even more so with climate change, as we are already seeing its impact on our wine production. In the coming two decades, it is quite possible that new grape varieties will adapt to the Luxembourg terroir, such as Cabernet Sauvignon for instance. 🍷



Drupi's Wine Bar

26, rue de l'Alzette
L-4011 Esch-sur-Alzette
Luxembourg

drupis.lu
T.: +352 26 53 27 92

Et qu'en est-il de votre carte des vins ? Elle doit regorger de vins luxembourgeois ?

Tout à fait ! Nous avons quasiment tous les producteurs du Luxembourg. Je pense que nous avons la carte des vins luxembourgeois la plus étoffée du pays. Jugez plutôt : nous proposons une quarantaine de références en riesling et une vingtaine que ce soit pour le pinot noir, pour l'auxerrois, pour le chardonnay ou encore pour le crémant.

Nos vins blancs viennent tous de la Moselle, des vins du pays complétés par une petite gamme de produits allemands.

Le Koeppchen a également élargie sa carte de vins rouges référençant entre autres les meilleurs crus de France, d'Italie et d'Espagne.

Afin de parfaire mes compétences et en passionné de vin que je suis, j'ai passé et obtenu le diplôme de niveau 3 en vins du WSET (à Londres).

On peut donc vous qualifier d'expert en vins ! Quel est ainsi votre point de vue sur les vins luxembourgeois ?

Je dirais que de manière générale les points communs à une grande majorité de vins luxembourgeois sont leur vivacité, leur faible taux d'alcool et leur bon rapport qualité/prix. Ils sont agréables à boire. D'un point de vue personnel j'ai un petit faible pour les rieslings, plus acides et minéraux. Mais j'apprécie également la rondeur d'un bon auxerrois ! Par ailleurs, le pinot noir connaît un regain d'intérêt. Il est aujourd'hui de plus en plus choisi par la clientèle au détriment de certains vins rouges français ou italiens. Il est vrai que le changement climatique a apporté de la finesse à ce cépage. Il est fini le temps où l'on buvait le pinot noir servi frais dans un seau à glace !

Entre le Koeppchen et le vin luxembourgeois, c'est donc une histoire d'amour qui n'est pas près de s'arrêter ?

Entre le Koeppchen et le vin luxembourgeois c'est une histoire d'amour qui dure depuis toujours ! Le restaurant tire son nom d'un lieu-dit que tout Luxembourgeois assimile au riesling. Notre nom nous identifie de suite au village de Wormeldange ! Tout le monde sait où nous sommes situés. D'ailleurs, on peut dire que le Koeppchen est le repaire des vignerons ! Depuis toujours, c'est ici qu'ils viennent manger. Ce qui fait un peu notre « marque de fabrique » : un établissement décontracté, familial, sympathique et vivant où se croise le monde de la viticulture et d'ailleurs. ●●

EN

Koeppchen has been an institution in Wormeldange for over a century, a well-known address in the Luxembourg wine region. Metty Krack, who runs the restaurant together with David Fiegen, talks about the ties that bind the food industry to the world of wine.

Studying international economics didn't stop Metty Krack from enjoying the restaurant business. In his spare time, he was quick to take on student jobs in this field. Until he finally took on the role of manager.

Didn't you first want to work in the finance sector, as your studies suggested?

That's right. Initially, I planned to work in this sector for ten to fifteen years and then open a restaurant later. But a series of random meetings and circumstances led to an earlier



entry into the food business. In 2014, I was offered the chance to become manager of a restaurant that was part of a group of three at the time: the Koepchen. A restaurant steeped in history, since it was founded in 1907 and until then had been run by the same family, passing the baton from generation to generation - until 2014. Naturally, I accepted! I started out as manager, but very quickly made partner in this restaurant and became one of the group's managers. I learnt a lot, but at a certain point I wanted to stand on my own feet and develop my own ideas. So, at the end of 2016, I left the group and bought out the shares in Koepchen restaurant to become the sole owner.

But you weren't alone at the helm of Koepchen for very long.

Exactly! In 2018, I contacted David Fiegen (runner and European vice-champion). I had worked with him before and I liked his personality and attitude. I asked him to join me as manager. He accepted. He soon took a stake in the business and since then we have both been running Koepchen.

Everyone here in the region knows Koepchen. But what makes its special charm?

To understand Koepchen's reputation, we need to go back to its origins. Initially a small village café opened in 1907, it soon offered wine with various sandwiches. Then, after a few years, the owners wanted to move up a gear and added a restaurant and a small grocery store. To this day, Koepchen can be viewed as a village restaurant serving traditional cuisine, much of it prepared with great local produce. Our typical dishes range from cordon bleu to bouchées à la reine. But I'd say our speciality is the 'friture de la Moselle'. A much-loved dish among others!

And what about your wine list? It should be full of Luxembourg wines, no?

Absolutely. We work with almost all the producers in Luxembourg. I think we have the most extensive Luxembourg wine list in the country. We have around forty Riesling wines and around twenty Pinot Noir, Auxerrois, Chardonnay and Crémant. Our white wines are all local and are complemented by a small range of German products.. Koepchen has also developed a red wine list that includes, among others, the best vintages from France, Italy and Spain. To complete my skills, and as the wine enthusiast that I am, I took and passed the WSET Level 3 diploma in wine (in London).

So, you could be described as a wine expert! What is your opinion of Luxembourg wines?

I'd say that, generally speaking, what most Luxembourg wines have in common is their liveliness, their low alcohol content and their good value for money. They are pleasant to drink. On a personal note, I have a soft spot for the more acidic and mineral Rieslings. But I also appreciate the roundness of a good Auxerrois!

Pinot Noir is also enjoying a revival. More and more customers are choosing it over certain French or Italian red wines. It's true that climate change has brought finesse to this grape variety. Gone are the days when Pinot Noir was drunk chilled from an ice bucket!

There is no end in sight to the love affair between Koepchen and Luxembourg wine, right?

Oh no, it's a love story that is meant to last forever! The restaurant takes its name from a region which the locals associate with Riesling. Our name immediately identifies us with the village of Wormeldange! Everyone knows where we are. In fact, you could say that Koepchen is the winegrowers' place to be! They have always come here to eat. It's a relaxed, family-run establishment with a friendly, lively atmosphere, where the world of winemaking meets – and beyond. 🍷

Koepchen

9, Berreggaass
L-5485 Wormeldange-Haut
Luxembourg

koepchen.lu
T.: +352 76 00 46



Changement générationnel

Bentz, Gales, Häremillen

FR Dans les pittoresques vignobles du Luxembourg, un changement générationnel significatif est en cours. La relève au sein des exploitations viticoles luxembourgeoises promet une fusion passionnante entre une tradition séculaire et une approche moderne de la viticulture.

DE In den malerischen Weinbergen Luxemburgs bahnt sich eine bedeutsame Veränderung an. Der Generationswechsel bei den luxemburgischen Winzerbetrieben verspricht eine spannende Verschmelzung von alter Tradition und modernem Ansatz im Weinbau

PORTRAIT

CAROLE BENTZ

Domaine Claude Bentz



Domaine Claude Bentz

36, Rte de Mondorf

L-5552 Remich

T.: 23 69 92 16 · www.bentz.lu

FR

La cave familiale Bentz existe depuis 1933. Alors que les grands-parents de Carole Bentz, qui dirige actuellement l'exploitation, produisaient encore des vins chez eux, dans leur cave, le domaine viticole a déménagé en 2022 dans des locaux plus récents et plus spacieux, afin de faire vivre à ses clients une meilleure expérience d'achat. Chaque jour, Carole Bentz s'attelle à préserver la tradition et apporter des nouveautés, notamment en ce qui concerne l'offre du domaine. Pour l'avenir, elle et son équipe se donnent constamment de nouveaux défis à relever, car la cave au look ultra-moderne à Remich est avant toute chose un lieu de rencontre pour les amateurs et passionnés de vins.

Géré en quatrième génération, le domaine Claude Bentz connaît quelques changements. Quelles en étaient vos motivations ?

Aujourd'hui, les gens s'attendent à vivre une vraie expérience client quand ils se rendent chez le viticulteur. Il n'est plus question de simplement déposer les caisses de vin dans le coffre de la voiture. Pour cette raison, depuis mon arrivée en 2019, nous nous consacrons également à l'événementiel et proposons aujourd'hui l'ensemble du domaine à la location pour les événements privés et professionnels. Nous organisons aussi nos propres événements : journées portes ouvertes, soirées à thème, dîners spectacles, exposition pour créateurs, Wine meets Art ou des soirées avec des restaurateurs qui cuisinent sur place.

Notre objectif est de proposer une offre la plus diversifiée possible et nous sommes aujourd'hui également présents dans le monde digital, chose qui m'importe beaucoup. Tout ce que nous faisons, nous le faisons avec dévouement.

Comment se passe la collaboration avec vos parents et votre sœur ?

Ma sœur est architecte et c'est elle qui a dessiné le bâtiment dans lequel nous avons emménagé en 2022. Il s'agit d'un grand projet familial, dans lequel nous sommes tous impliqués. Lorsqu'une entreprise est gérée par deux générations, la base existe déjà. C'est génial ! Nous disposions déjà d'une clientèle fidèle ainsi que de locaux, j'ai donc pu démarrer avec un starter pack. Je ne partais pas de zéro. Je demande d'ailleurs toujours conseil à mon père, mais je développe également mes propres idées. Nous organisons régulièrement des réunions pour discuter ensemble.

La viticulture au Luxembourg est en constante évolution, qu'en pensez-vous de ces changements ?

De nouveaux cépages arrivent sur le marché et les vins rouges ainsi que le chardonnay ont actuellement la cote. Malheureusement, les cépages typiquement luxembourgeois, tels que l'elbling et le rivaner, sont de moins en moins demandés. Les citoyens étrangers ne les connaissent même pas et y sont rarement exposés, car ces vins ne sont pas suffisamment proposés dans les restaurants du pays. Les vins

PIWI, des vins qui résistent aux maladies, connaissent un très bel succès. La tendance se dessine. Cependant, nous essayons de rester fidèles à notre ligne gustative.

En quoi votre entreprise a-t-elle changé depuis 2019 ?

Avec mon arrivée, nous n'avons pas seulement investi dans la pierre, mais également dans des produits. Nous avons complété notre assortiment, notamment avec des crémants, car nous ne pouvions pas proposer des crémants d'autres domaines lors de nos propres événements. En octobre, cela va faire trois ans que nous produisons du vin mousseux et son succès confirme notre positionnement. Nous avons également du chardonnay dans notre gamme de produits, qui sera mis sous bois à l'automne prochain. J'ai un chardonnay très précis en tête et j'espère qu'il sera comme je l'imagine : ample et gras, avec une note boisée et fruitée. Cette année, nous avons également lancé pour la première fois notre pinot noir, mais seulement en petite quantité. Je souhaite encore produire un crémant rosé et un jour un pinot noir rouge. Ce n'est qu'alors que la gamme sera complète à mes yeux. D'une part, nous élargissons notre offre, d'autre part, nous revoyons à la baisse certains de nos produits : nous passons de quatre riesling et pinot gris à trois et de trois pinots blancs à un seul.

Qu'est-ce qui vous plaît dans votre métier ?

Depuis le premier jour, le contact avec les clients. Je suis extrovertie, c'est donc quelque chose qui me plaît beaucoup. Enfant déjà, j'aidais à servir du vin lors des portes ouvertes. Cela dit, notre père nous n'a jamais forcées à nous engager dans l'exploitation. C'est un choix que j'ai fait seule – c'est ma passion et ma vocation. Il s'agit d'un très beau métier parce qu'on voit tout ce qu'on peut créer – du raisin au produit final. Vivre le processus de A à Z et voir à quel point nos vins sont appréciés par nos clients nous procure beaucoup de satisfaction. 🍷

DE

Die Familienkellerei Bentz existiert bereits seit 1933. Während die Urgroßeltern der heutigen Geschäftsführerin Carole Bentz noch zuhause im eigenen Keller Weine herstellten, ist das Weingut seit 2022 in neuere und größere Räumlichkeiten umgezogen, um der Nachfrage nach mehr Erlebnis beim Weinkauf gerecht zu werden. Carole Bentz schafft es dabei tagtäglich, Tradition zu wahren und Erneuerung einzubringen, vor allem in das Angebot der Domäne. Für die Zukunft setzt sie sich und ihrem Team stetig neue Challenges, denn die Kellerei mit hochmodernem Look in Remich ist vor allem eines: Eine Plattform für Weinliebhaber und -begeisterte.

In der vierten Generation erlebt die Domaine Claude Bentz so einige Veränderung. Was genau war Ihre Motivation dahinter?

Die Leute wollen heute etwas erleben, wenn sie zum Winzer gehen. Es reicht nicht mehr aus, ihnen die Weinkisten ins Auto zu stellen, deshalb haben wir uns seit meinem Einstieg 2019 dem Eventbereich gewidmet und vermieten das gesamte Gut nun für Feiern an Privatleute oder Unternehmen. Wir organisieren zudem auch eigene Events, etwa unseren



Tag der Offenen Tür, Themenabende, Krimi-Dinner, eine Messe für Kreative, Wine meets Art oder Abende mit Restaurateuren, die dann hier kochen. Wir wollen unser Angebot so abwechslungsreich wie möglich gestalten und sind mittlerweile auch digital vertreten, das war mir sehr wichtig. Es steckt sehr viel Herzblut in allem, was wir organisieren.

Wie gelingt die Zusammenarbeit mit Ihren Eltern und Ihrer Schwester?

Meine Schwester ist Architektin und hat das Gebäude hier entworfen, in das wir 2022 gezogen sind. Das Ganze ist ein großes Familienprojekt, an dem alle beteiligt sind. Das Tolle daran, wenn zwei Generationen einen Betrieb führen, ist, dass bereits eine Basis vorhanden ist. Wir haben bereits eine Stammkundschaft sowie Räumlichkeiten und ich konnte mit einem Package starten und musste nicht komplett bei Null anfangen. Ich hole mir stets den Rat meines Vaters, setze aber auch meine eigenen Ideen um. Wir besprechen das alles regelmäßig bei gemeinsamen Sitzungen.

Der Weinbau in Luxemburg befindet sich in stetigem Wandel, wie sehen Sie die Entwicklungen?

Es kommen immer neue Rebsorten auf den Markt und vor allem Rotweine oder Chardonnay liegen aktuell in der Mode. Leider geht die Nachfrage für typisch luxemburgische Rebsorten wie Elbling oder Rivaner generell zurück. Ausländische Bürger kennen die beiden Sorten meist gar nicht und kommen auch rar damit in Kontakt, da sie nicht viel im Gastronomie-Bereich angeboten werden. PIWI-Weine, also krankheitsresistentere Sorten nehmen hingegen zu, da ist ein klarer Trend sichtbar. Wir versuchen allerdings, unserer Geschmackslinie treu zu bleiben.

Was genau hat sich in Ihrem Betrieb seit 2019 verändert?

Mit meiner Ankunft haben wir nicht nur in Steine investiert, sondern ebenfalls in Produkte. Wir haben unser Sortiment erweitert, unter anderem durch Crémant, denn wir können nicht bei unseren Events Crémants anderer Weingüter anbieten. Im Oktober werden es drei Jahre, dass wir Schaumwein produzieren und der Erfolg gibt uns damit Recht. Wir haben auch Chardonnay in unsere Produktpalette aufgenommen. Im nächsten Herbst kommt dieser ins Holzfass. Ich habe einen ganz bestimmten Chardonnay im

Kopf und hoffe auch, dass unserer genau so wird: schön breit und buttrig, mit einem Hauch von Holz und etwas Frucht. Wir haben dieses Jahr auch zum ersten Mal unseren Pinot Noir rosé gelauncht, aber nur in kleiner Quantität. Ich will noch einen Crémant rosé produzieren und irgendwann einen roten Pinot Noir und dann ist das Sortiment für mich komplett. Einerseits rüsten wir also beim Angebot nach, andererseits schrauben wir manche Sortimente runter, etwa von jeweils vier Terroirs Riesling und Pinots gris auf drei und von drei Pinot blancs auf einen.

Was gefällt Ihnen denn am Beruf?

Mir hat von Anfang an der Kontakt zu den Kunden großen Spaß bereitet, da ich sehr extrovertiert bin. Ich habe schon als Kind beim Tag der Offenen Tür geholfen, Wein auszuschenken. Unser Vater hat uns jedoch nie dazu gedrängt, in den Betrieb einzusteigen. Das habe ich irgendwann von mir aus gewollt – es ist meine Passion und Berufung. Der Beruf an sich ist super schön, da man sieht, was man alles schaffen kann von der Traube zum fertigen Produkt. Den ganzen Prozess mitzuerleben und dann noch zu sehen, wie der Wein beim Kunden ankommt, das ist enorm befriedigend. ●●

Il s'agit d'un grand projet familial, dans lequel nous sommes tous impliqués. Lorsqu'une entreprise est gérée par deux générations, la base existe déjà

Das Ganze ist ein großes Familienprojekt, an dem alle beteiligt sind. Das Tolle daran, wenn zwei Generationen einen Betrieb führen, ist, dass bereits eine Basis vorhanden ist.





PORTRAIT

ISABELLE GALES

Caves Gales



Deutsche
Version
Seite 40

FR

C'est à Bech-Kleinmacher, en 1916, que Nicolas Gales fonde les caves Gales. Dès 1931, ce dernier décide de se consacrer à l'élaboration de vins mousseux selon la méthode traditionnelle, devenant ainsi l'un des pionniers dans le secteur au Luxembourg. Longtemps située sur les rives de la Moselle, la maison finit par délocaliser sa production à Ellange-Gare en 2002. « *Il nous fallait de la place pour faire vieillir et stocker nos crémants et notre ancienne cave limitait notre développement* », justifie Isabelle Gales. Elle et son frère Georges incarnent aujourd'hui la quatrième génération à veiller sur le savoir-faire ancestral de la maison. « *La présence permanente de deux générations à la tête de l'entreprise est notre marque de fabrique et a permis de garantir la pérennité de la tradition. Notre père, Marc, est donc toujours à nos côtés.* » Une philosophie symbolisée à travers « Héritage », une des cuvées phares de la maison à base de riesling, de pinot blanc et de chardonnay, créée pour justement rendre hommage aux générations avant eux. « Héritage Rosé », 100% pinot noir et « Héritage Millésimé » sont ensuite venus compléter

cette gamme fréquemment médaillée à l'international.

À l'occasion du centenaire de la maison, mais aussi pour marquer leur arrivée et la nouvelle ère qu'ils représentent, Isabelle et Georges Gales lancent en 2016 la cuvée « G by Gales ». Présenté dans une bouteille tout en courbes et considéré davantage comme un grand vin qu'un crémant classique, le « G by Gales » est élaboré avec des vins de base du millésime 2013, dont une forte proportion de vins de réserve, vinifiés en barriques et vieillissent en bouteilles champenoises sur lies, sous pression, pendant 7 ans. « *Il est complètement différent des crémants qu'on peut trouver dans la région et représente bien la direction qu'on souhaite prendre, orientée vers davantage de caractère et de typicité* », confie Isabelle Gales.

En 2021 et toujours dans cet esprit, cette dernière innove du côté vins cette fois avec la cuvée « Pas de deux – De père en fille », décrite comme le « symbole d'un savoir-faire acquis avec amour et fierté depuis quatre générations » et composé d'un assem-

blage de différents cépages mosellans du millésime 2018, élevés en barriques neuves. 2023 réserve à son tour une nouveauté aux amateurs de la maison Gales, devenue plus qu'incontournable au Luxembourg. Une cuvée « *qui sort du classicisme et qui est bien loin de ce qu'on connaît d'habitude* » sera dévoilée en cette fin d'année, annonce celle qui est fière de bousculer les codes d'un secteur longtemps ancré dans la tradition, comme constaté lors de son arrivée dans le métier en 2011. Diplômée en histoire de l'art, c'est en acceptant, un peu par hasard, de prendre des cours d'œnologie avec une amie à Paris qu'Isabelle Gales ressent l'envie de rejoindre les caves familiales. « *J'ai passé un coup de fil à mon père et il a accepté. Ce n'était pas évident au début car j'étais une jeune femme entourée d'hommes et j'ai dû m'imposer* ». Une expérience qui la notamment conduite à être active au sein de l'Association des LuciliVines – Femmes et vins Luxembourg asbl et à ouvrir la voie aux vigneronnes d'aujourd'hui, toujours plus nombreuses sur les rives de la Moselle. 🍷



« La présence permanente de deux générations à la tête de l'entreprise est notre marque de fabrique et a permis de garantir la pérennité de la tradition.

Die kontinuierliche Präsenz von zwei Generationen an der Spitze unseres Unternehmens ist nicht nur ein Markenzeichen für uns, sondern auch die Garantie für die Fortführung unserer Tradition.

DE

Im Jahre 1916 gründete Nicolas Gales die Caves Gales in Bech-Kleinmacher. Ab 1931 beschloss er, sich der Herstellung von Schaumweinen nach der traditionellen Methode zu widmen und wurde somit zu einem der Pioniere in diesem Bereich in Luxemburg. Lange Zeit war das Unternehmen an den Ufern der Mosel angesiedelt, bis es im Jahr 2002 seine Produktion nach Ellange-Gare verlagerte. „Wir brauchten Platz für die Reifung und Lagerung unserer Crémants und unsere alte Kellerei schränkte unsere Entwicklung ein“, erklärt Isabelle Gales. Gemeinsam mit ihrem Bruder Georges bildet sie heute die vierte Generation, die das traditionelle Know-how des Hauses aufrechterhält. „Die kontinuierliche Präsenz von zwei Generationen an der Spitze unseres Unternehmens ist nicht nur ein Markenzeichen für uns, sondern auch die Garantie für die Fortführung unserer Tradition. Daher steht unser Vater Marc stets an unserer Seite.“ Symbolisiert wird diese Philosophie durch den „Héritage“, eine der wichtigsten Cuvées des Hauses, die aus

Riesling, Pinot Blanc und Chardonnay hergestellt wird und als Hommage an die früheren Generationen kreiert wurde. Der „Héritage Rosé“, der zu 100% aus Pinot Noir besteht, sowie der „Héritage Millésimé“ vervollständigten diese mit internationalen Medaillen ausgezeichnete Produktreihe.

Anlässlich des hundertjährigen Bestehens des Hauses, aber auch und als Ausdruck ihres festen Standes sowie des Eintritts in eine neue Ära, lancierten Isabelle und Georges Gales im Jahr 2016 die exklusive Cuvée „G by Gales“. Diese einzigartige Kreation wird in einer formschönen, geschwungenen Flasche präsentiert und zeichnet sich eher als ein großer Wein aus denn als ein klassischer Crémant. Hergestellt wird er aus den Grundweinen des Jahrgangs 2013, darunter ein hoher Anteil an Reserveweinen, die in Barriquefässern ausgebaut wurden und 7 Jahre lang in Champagnerflaschen unter Druck auf der Hefe gereift sind. „Er ist vollkommen anders als die Crémants, die man sonst in

der Region findet und spiegelt die gewünschte Entwicklung hin zu mehr Charakter und Typizität wider“, fügt Isabelle Gales hinzu.

Im Einklang mit dieser Tradition präsentierte Gales im Jahr 2021 die Cuvée „Pas de deux - De père en fille“, die als „Verkörperung eines über vier Generationen hinweg mit Liebe und Stolz erworbenen Know-hows“ beschrieben wird. Sie setzt sich aus einer raffinierten Mischung verschiedener Moselrebsorten des Jahrgangs 2018 zusammen, die in neuen Barriquefässern ausgebaut wurden. Doch auch das Jahr 2023 hält eine aufregende Neuheit für die treuen Anhänger des Hauses Gales bereit, welches in Luxemburg inzwischen unumgänglich geworden ist. Dabei handelt es sich um eine Cuvée, die „aus den konventionellen Bahnen ausbricht und sich weit von dem entfernt, was man sonst gewohnt ist“, verkündet jene stolze Winzerin, die die Regeln einer Branche, die lange Zeit in ihren Traditionen verhaftet war, auf den Kopf stellt – eine Erkenntnis, die sie bereits 2011 bei ihrem Einstieg in die Branche machen durfte. Isabelle Gales, die eigentlich ein Diplom in Kunstgeschichte besitzt,

entschied sich eher zufällig dazu, gemeinsam mit einer Freundin einen Önologiekurs in Paris zu belegen. Während dieses Kurses erwachte in ihr schließlich der Wunsch, dem Familienbetrieb beizutreten. „Ich rief meinen Vater an und er war einverstanden. Zu Beginn war es nicht einfach, denn ich war eine junge Frau in einer Männerdomäne und musste mich erst einmal durchsetzen.“ Diese Erfahrung veranlasste sie, in der Association des LuciliVines – Femmes et vins Luxembourg asbl aktiv zu werden und so den immer zahlreicher werdenden Winzerinnen an den Ufern der Mosel den Weg zu ebnet. ❖

Caves Gales

6, Rue de la Gare

L-5690 Ellange

T.: 23 69 90 93 · gales.lu



PORTRAIT

DOMAINE VITICOLE HÄREMILLEN

Mariage parfait entre tradition et modernité

A combination of respect for tradition and taste for progress

Michèle Mannes, Domaine Viticole Häremillen

FR

Fondé en 1996 par Max Mannes, professeur d'économie qui a finalement décidé de suivre sa passion pour le vin, le Domaine Viticole Häremillen fait partie des six domaines indépendants d'Ehnen. La fille de Max, Michèle, architecte-paysagiste de formation, a repris l'exploitation en 2021. Au cœur du domaine, juste à côté de la maison familiale, se trouve le moulin qui a donné son nom à la cave.

Michèle, bien que votre domaine soit encore assez jeune, il repose sur de solides fondations. Comment les choses ont-elles commencé ?

Ayant grandi à Mertert-Wasserbillig, mon père a été entouré de vignes, ce qui a éveillé son intérêt pour le sujet dès son plus jeune âge. Après avoir poursuivi des études dans un tout autre domaine, à la fin des années 1970, il a acheté un petit vignoble avec un ami et a commencé à vendre du vin en son nom, qu'il a eu l'opportunité de produire dans les caves d'autres vignerons (notamment chez *Abi Duhr*). Cela l'a davantage incité à suivre sa passion. En 1988, il a acheté les bâtiments abandonnés de l'ancien moulin d'Ehnen. En 1988, il a créé le label *Domaine Viticole Häremillen* et en 1996, à quelques centaines de mètres de là, il a finalement construit la cave pour sa production de vin.

Quels ont été les défis à relever pour lancer ce projet ?

Heureusement, mon père a eu le soutien d'autres viticulteurs. Ils ne l'ont pas poussé à faire ses preuves dans ce secteur - au contraire, beaucoup de gens étaient plutôt impressionnés de voir quelqu'un sans véritable expérience dans ce métier, construire un vignoble et peut-être commencer une nouvelle tradition familiale.

Chose faite, puisque vous suivez maintenant les traces de votre père.

C'est vrai. Je me suis d'abord intéressée à la photographie, puis j'ai obtenu un diplôme d'architecte paysagiste. Cependant, lors d'un stage dans ce domaine, j'ai commencé à me rendre compte que ce n'était pas pour moi. La viticulture m'a toujours attirée et j'ai convaincu mon père de me laisser l'y rejoindre.

Vous l'avez convaincu ?

Oui. En effet, il s'agit d'un métier difficile avec de nombreux risques, dans un secteur encore fortement dominé par les hommes. Les vendanges durent de longues heures et le travail en cave implique beaucoup de travail physique. Il faut aimer ce qu'on fait.

Comment se passe le travail aux côtés de votre père ?

J'apprécie son point de vue et son expertise, c'est pourquoi il m'aide toujours au quotidien. Au début, on avait peut-être plus de discussions, mais aujourd'hui, il croit en mes capacités et me laisse diriger. Notre travail d'équipe fonctionne bien, nous nous faisons confiance.

Comment l'entreprise a-t-elle évolué depuis que vous l'avez reprise ?

J'ai décidé d'organiser davantage de dégustations et de participer à plus d'événements, tels que des foires aux vins ou des marchés locaux. Dans les vignes, nous faisons désormais paître des moutons pour leur capacité à désherber et à maintenir la santé du sol d'une manière plus durable.

Avez-vous des conseils à donner à quelqu'un qui souhaiterait entamer une carrière dans l'industrie viticole ?

Suivez votre instinct, croyez en vos produits et, surtout, amusez-vous dans ce que vous faites. C'est un métier difficile, mais très gratifiant ! 🍷

EN

Founded in 1996 by Max Mannes, an economics professor who eventually pursued his fascination for wine, *Domaine Viticole Häremillen* is one of around six independent winegrowers in Ehnen. His daughter Michèle, a trained landscape architect, took over in 2021. The heart of the estate, right next to the family home, is the mill that gave the winery its name.

Michèle, although your winery is still quite young, it is built on a solid foundation. How did it all begin?

My father grew up in Mertert-Wassembillig and was surrounded by vineyards, so his interest in the subject was peaked from an early age. After his studies in a different field, in the late 1970s, he purchased a small vineyard with a friend and started selling wine in his own name, which he was given the opportunity to produce in the cellars of other winegrowers (such as *Abi Duhr*). This further pushed him to pursue his passion. He bought the derelict buildings of the old Ehnen mill in 1988, created the label *Domaine Viticole Häremillen* in 1989 and in 1996, a few hundred metres away, he finally built the winery.

What were the challenges to start such an endeavour?

Thankfully, my father had the support of other winemakers. They didn't pressure him to prove himself in this industry – on the contrary, many people found it rather impressive to see someone with a different background build

a winery and maybe start a new family tradition.

Which he did, since you are now following your father's footsteps.

That's right. I was interested in photography at first, then got a degree in landscape architecture. However, during an internship in this area, it slowly began to dawn on me that this wasn't the right direction for me. Winemaking was always in the back of my mind, so I convinced my father to let me join him.

Convinced him?

Well, it's a challenging job with many risks, an industry still dominated by men. Harvests take up lengthy hours, and the winery work involves a lot of physical work. You need to love what you do.

How does it feel to work alongside your father?

I value his point of view and expertise and he still helps me daily. In the beginning, there may have been more discussions but today, he believes in my abil-



ities and lets me lead. Our teamwork runs smoothly - we trust each other.

How has the business evolved since you have taken over?

I decided to organise more wine tastings and to participate in more events, such as wine fairs or local markets. In the vineyards, we now use sheep for their ability to weed and maintain soil health in a more sustainable way.

Do you have any pointers for someone who wants to start a career in the winemaking industry?

Follow your gut, stand behind your products and most importantly – have fun with what you do. It is a difficult business, but very rewarding! 🍷

Domaine Viticole Häremillen

Kellerei: 29, am Schank

Verkostungen: 3, op der Borreg
L-5419 Ehnen

T.: 76 84 36 · www.haeremillen.lu



Crémant de Luxembourg

& Alice Hartmann Kohl-Leuck



Domaine Alice Hartmann

72-74, rue Principale
L-5480 Wormeldange
T.: 76 00 02
alice-hartmann.lu

PORTRAIT

DES CRÉMANTS DE CARACTÈRE

CRÉMANTS MIT CHARAKTER

Le Domaine Alice Hartmann entre tradition et innovation

Die Domaine Alice Hartmann zwischen Tradition und Innovation



FR

Dans les pittoresques vignobles de la Moselle luxembourgeoise, le Domaine Alice Hartmann s'est forgé une réputation bien méritée pour ses vins et crémants exquis et est devenu un bastion des vins luxembourgeois, avec une attention toute particulière portée à ses crémants.

Les racines du Domaine Alice Hartmann remontent aux années 1930, lorsque les époux Hartmann reprirent le domaine viticole déjà en activité. Après le décès prématuré de son mari, Alice Hartmann continua à gérer elle-même l'exploitation du domaine jusqu'à sa propre mort à la fin des années 1980, ne laissant aucun descendant. Son neveu reprit alors le domaine et le dirigea pendant quelques années, jusqu'à en confier la responsabilité en 1996 à Pierre Wesner et à son meilleur ami Jean Godart, tous deux viticulteurs expérimentés. Rapidement, les deux hommes comprirent la valeur de l'exploitation et décidèrent de la moderniser afin d'améliorer la qualité de la vinification.

Aujourd'hui, Jos Wesner perpétue non seulement les traditions de son père, mais guide également la vision et la passion de son héritage vers un avenir prometteur. Sous son leadership, le domaine atteint de nouveaux sommets, marqués par l'innovation et le développement continu.

Les particularités du crémant luxembourgeois

Lorsque Pierre Wesner et Jean Godart reprirent le domaine, celui-ci ne produisait que du Riesling. Pour répondre aux défis commerciaux, ils décidèrent peu après de se lancer également dans la culture du chardonnay et du pinot noir. Grâce à cette diversité, ils décidèrent finalement de créer leur propre crémant. C'est ainsi que le premier crémant blanc du Domaine Alice Hartmann vit le jour en 2002, marquant un jalon majeur dans l'histoire du domaine. Plus tard, en 2009, Pierre Wesner et Jean Godart s'aventurèrent vers de nouveaux sommets avec la vente du crémant Grande Cuvée et, cerise sur le gâteau, le lancement du crémant rosé en 2010.

Globalement, les crémants luxembourgeois témoignent d'une certaine élégance française, due entre autres à la proxi-

mité géographique avec la Champagne. Le processus de production implique des méthodes traditionnelles, telles que la seconde fermentation en bouteille, cruciale dans la production du crémant. Pourtant, ce qui distingue le Luxembourg de son voisin français, c'est la diversité des cépages, notamment le traditionnel Riesling, qui donne une note unique à ses crémants. De même, le sol de calcaire coquillier, typique du vignoble luxembourgeois, confère aux crémants luxembourgeois leur subtil raffinement ainsi que leur complexité.

Le Domaine Alice Hartmann va encore plus loin en la matière, puisque son équipe expérimentée affine ses crémants en les faisant vieillir en fûts de chêne. Grâce à ce processus ainsi qu'à leur mélange raffiné de 50% de Riesling, 30% de Chardonnay et 20% de Pinot noir, le domaine se distingue à ce jour délibérément des crémants luxembourgeois traditionnels. Le travail en cave est effectué avec une précision et une méticulosité exceptionnelles afin de garantir des conditions et une hygiène parfaites ainsi que la qualité désirée. Une partie des crémants repose jusqu'à cinq ans avant d'être dégorgée. Après cette étape, ils demeurent encore 12 mois supplémentaires en bouteille afin d'atteindre un équilibre et une maturité exceptionnels.

Favoriser la qualité avant la quantité

Le succès écrasant des crémants Alice Hartmann se manifeste particulièrement par le fait que la demande dépasse généralement la capacité de production annuelle. Pour gérer cette demande, le domaine a mis en place un système d'allocation qui donne la priorité à ses clients traditionnels, qui apprécient et consomment ses vins et crémants depuis de nombreuses années. Bien évidemment, l'équipe est toujours ravie d'accueillir de nouveaux clients et gère méticuleusement leurs demandes sur une liste d'attente.

Mais comme Alice Hartmann privilégie clairement la qualité à la quantité, aucune quantité stricte n'est fixée pour la production annuelle. « *Il faut que chaque bouteille que le client débouche soit bonne* », souligne Jos Wesner, CEO du domaine, avec insistance - et c'est précisément cette exigence farouche

de perfection qui imprègne chaque phase du processus, de la vigne à la bouteille.

Le Domaine Alice Hartmann attache également une importance particulière à la relation avec ses clients. Chaque année, lorsque les nouvelles livraisons sont prêtes, l'équipe contacte personnellement ses clients par téléphone pour les informer de l'arrivée imminente de leur commande. Cette attention est fortement appréciée par la clientèle, qui profite de cette heureuse occasion pour partager sa passion du vin, mais également pour exprimer des souhaits particuliers. « Parfois, la conversation peut durer plus longtemps, car les clients sont heureux de raconter ce qu'ils ont en stock dans leur cave ou quels vins ils sont en train de déguster. Ce sont des échanges agréables », se réjouit Daniela Pesch, avouant avoir l'impression de partager davantage une passion collective qu'un excellent crémant.

Une viticulture durable et respectueuse de l'environnement

Au-delà de son souci de qualité, l'équipe d'Alice Hartmann est bien consciente des impacts inéluctables du changement climatique et fait face aux défis

d'un paysage en constante évolution. En ces temps d'imprévisibilité, où les événements climatiques extrêmes tels que les fortes pluies ou la sécheresse persistante deviennent de plus en plus fréquents, le domaine a adopté une stratégie de flexibilité. Impuissante face aux caprices du temps, l'équipe se trouve chaque année confrontée au défi de réagir à ces évolutions imprévisibles et de tirer de précieux enseignements des expériences passées.

Dans cette optique, le domaine a adopté il y a plusieurs années des mesures écologiques rigoureuses, qui se reflètent dans l'ensemble de ses processus de travail. L'équipe utilise par exemple délibérément des engrais verts au lieu de recourir à des engrais chimiques. De nouvelles machines, dont des débroussailluses et des chariots élévateurs électriques, réduisent considérablement les émissions de CO₂, tandis que l'abandon total des herbicides depuis de nombreuses années bénéficie non seulement à la production, mais aussi et surtout à l'environnement. Sur les toits des bâtiments, des panneaux solaires ont été installés pour fournir l'énergie nécessaire au fonctionnement et, surtout, pour soutenir la pompe à chaleur qui assure à la fois le chauffage et le refroidissement du



Jos Wesner & Daniela Pesch,
Domaine Alice Hartmann

bâtiment principal. Un éclairage LED moderne permet également de réduire au maximum la consommation d'électricité. Enfin, même les plus petits habitants du domaine sont pris en compte : un hôtel à insectes offre un habitat aux espèces locales et favorise l'écosystème de la région.

Un avenir prometteur

Ces dernières années, le domaine a déjà travaillé sur de nouvelles idées et sorties, notamment l'introduction de cépages plus originaux comme le sauvignon blanc ou le gewürztraminer. Ce genre de projet souffle un vent nouveau sur le paysage viticole luxembourgeois et est accueilli avec enthousiasme par les clients. Les années à venir seront également marquées par des développements inédits et des projets innovants, encore soigneusement gardés dans l'ombre. Bien que les détails restent confidentiels, on peut d'ores et déjà anticiper l'émergence de projets stimulants qui verront le jour dans les deux à trois prochaines années. Le domaine demeure ainsi fidèle à l'héritage d'Alice Hartmann tout en se tournant résolument vers l'avenir, prêt à émerveiller les amateurs de vin avec de nouvelles et palpitantes expériences gustatives. 🍷





DE

In den malerischen Weinbergen der Luxemburger Mosel hat sich die Domaine Alice Hartmann einen wohlverdienten Ruf für ihre exquisiten Weine und Crémants erworben und hat sich zu einer Bastion für luxemburgische Weine entwickelt, wobei ihre Crémants ganz besonders im Rampenlicht stehen.

Die Wurzeln der Domaine Alice Hartmann reichen bis in die 1930er-Jahre zurück, als das Ehepaar Hartmann das bereits bestehende Weingut übernahm. Nach dem frühzeitigen Tod ihres Mannes führte Alice Hartmann den Betrieb alleine bis zu ihrem eigenen Tod in den späten 1980er-Jahren, ohne Nachkommen zu hinterlassen. Als Konsequenz übernahm ihr Neffe das Gut und führte es einige Jahre, bis er die Verantwortung im Jahr 1996 an Pierre Wesner und seinen besten Freund Jean Godart, beide erfahrene Winzer, übergab. Die beiden Männer erkannten rasch den Wert des Betriebs und entschieden sich, ihn zu modernisieren, um die Qualität der Weinbereitung zu verbessern.

Heute setzt Jos Wesner nicht nur die Traditionen seines Vaters fort, sondern führt die Visionen und die Leidenschaft seines Erbes in eine aufregende Zukunft. Unter seiner Führung erreicht das Weingut neue Höhen, geprägt von Innovation und kontinuierlicher Weiterentwicklung.

Die Besonderheiten des Luxemburger Crémants

Als Pierre Wesner und Jean Godart das Gut übernahmen, war die Weinproduktion der Domaine Alice Hartmann ausschließlich auf Riesling ausgerichtet. Aufgrund der Herausforderungen im Verkauf entschieden sie sich jedoch kurz darauf, ebenfalls Chardonnay und Pinot Noir anzubauen. Diese Sortenvielfalt war dann schließlich der Ursprung für die Idee, einen eigenen Crémant zu produzieren. So kam im

Jahr 2002 dann der erste weiße Crémant der Domaine Alice Hartmann auf den Markt, ein Meilenstein in der Geschichte des Weingutes. Später, im Jahr 2009, wagten sie sich mit dem Verkauf des Grande Cuvée in neue Höhen vor und die Krönung dieses kreativen Schaffens erfolgte 2010 mit der Einführung des Crémant Rosé.

Im Allgemeinen zeugen die Luxemburger Crémants von einer gewissen französischen Eleganz, was unter anderem der geografischen Nähe zur Champagne zu verdanken ist. Bei der Produktion kommen ebenfalls traditionelle Methoden zum Einsatz, bei denen z.B. die zweite Flaschengärung eine entscheidende Rolle spielt. Was Luxemburg jedoch von seinem französischen Nachbarn unterscheidet, ist die Vielfalt der Rebsorten, allen voran dem traditionellen Riesling, der den Crémants eine einzigartige Note verleiht. Auch der für die Luxemburger Weinberge typische Muschelkalkboden verleiht den Luxemburger Crémants ihre subtile Raffinesse und Tiefe.

Die Domaine Alice Hartmann geht jedoch noch einen Schritt weiter, indem sein erfahrenes Team die Crémants mit einer Reifung im Barrique-Fass veredelt. Dank diesem Prozess sowie ihrer raffinierten Mischung aus 50% Riesling, 30% Chardonnay und 20% Pinot Noir hebt sich das Weingut bis heute bewusst von den traditionellen Luxemburger Crémants ab. Im Keller wird mit äußerster Präzision und Akribie gearbeitet, um perfekte Bedingungen sowie die gewünschte Hygiene und Qualität zu erreichen. Ein Teil der Crémants ruht bis zu fünf Jahre, bevor er degorgiert wird. Nach diesem Schritt verweilt er noch zusätzliche 12 Monate in der Flasche, um eine erstaunliche Ausgewogenheit und Reife zu erreichen.

Qualität vor Quantität

Die überwältigende Beliebtheit des AH-Crémants wird besonders deutlich durch die Tatsache, dass die Nachfrage in der Regel die jährliche Produktionskapazität übersteigt. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, hat das Weingut ein Allokationssystem eingeführt, welches ihren traditionellen Kunden, die ihre Weine und Crémants bereits seit vielen Jahren schätzen und genießen, den Vorrang gibt. Selbstverständlich freut sich das Team immer über neue Kunden und verwaltet deren Anfragen akribisch auf einer Warteliste.

Da bei Alice Hartmann jedoch die Qualität ganz klar über der Quantität steht, gibt es keine starren Mengenvorgaben bei der Jahresproduktion. „Jede Flasche, die der Kunde öffnet, muss gut sein.“, betont Jos Wesner, CEO der Domaine, mit Nachdruck und es ist genau dieser unbändige Anspruch an Perfektion der jede Phase des Prozesses, von der Rebe bis zur Flasche, durchzieht.

Auch die Bindung zu ihren Kunden ist dem Team der Domaine Alice Hartmann besonders wichtig. Jedes Jahr, wenn die neuen Lieferungen bereit sind, rufen die Mitarbeiter ihre Kunden persönlich an, um sie über die baldige Ankunft ihrer Bestellung zu informieren. Die Kunden schätzen diese Aufmerksamkeit und nutzen die freudige Gelegenheit, um über ihre Weinbegeisterung zu sprechen oder auch besondere Wünsche zu äußern. „Das dauert manchmal etwas länger, weil sie dann gerne erzählen, was sie momentan im Keller haben oder was sie gerade trinken. Aber es ist ein

schöner Kontakt“, freut sich Daniela Pesch. Es ist nämlich nicht nur exzellenter Crémant, sondern eine gemeinsame Leidenschaft, die hier geteilt wird.

Nachhaltiger und umweltbewusster Weinbau

Neben seinem großen Qualitätsbewusstsein, ist sich das Team von Alice Hartmann ebenfalls der unaufhaltsamen Auswirkungen des Klimawandels bewusst und stellt sich den Herausforderungen einer sich ständig verändernden Klimalandschaft. In diesen von Unvorhersehbarkeit geprägten Zeiten, in der extreme Wetterereignisse wie Starkregenfälle oder anhaltende Trockenheit keine Seltenheit mehr sind, wird Flexibilität zur zentralen Strategie des Weingutes. Da das Team den Launen des Wetters machtlos ausgeliefert ist, sieht es sich jährlich vor der Herausforderung, auf diese spontanen Entwicklungen zu reagieren und wertvolle Erkenntnisse aus den Erfahrungen der Vergangenheit zu gewinnen.

In diesem Sinne hat das Gut vor Jahren bereits umweltfreundliche Maßnahmen eingeführt, die sich wie ein roter Faden durch ihre Arbeitsprozesse zie-

hen. Zum Beispiel setzt das Team auf bewusste Gründüngung und verzichtet demnach vollkommen auf chemische Dünger. Neue Maschinen, darunter elektrische Freischneider und Stapler, reduzieren den CO₂-Ausstoß erheblich, während der komplette Verzicht auf Herbizide seit vielen Jahren nicht nur den Produkten, sondern vor allem der Umwelt zugute kommt.

Auf den Dächern der Gebäude wurden Solaranlagen installiert, welche die Energie für den Betrieb liefern, und vor allem die Wärmepumpe unterstützen, die sowohl die Heizung als auch Kühlung des Hauptgebäudes gewährleistet. Zudem sorgt eine moderne LED-Beleuchtung dafür, den Stromverbrauch so gering wie nur möglich zu halten.

Und auch die kleinsten Bewohner des Weingutes werden nicht vergessen: Ein Insektenhotel bietet nämlich Lebensraum für lokale Arten und fördert das Ökosystem der Region.

Spannende Zukunftsperspektiven

In den vergangenen Jahren hat die Domaine bereits an neuen Ideen und Veröffentlichungen gearbeitet, darunter die

Einführung von unkonventionelleren Weinsorten wie dem Sauvignon Blanc oder dem Gewürztraminer. Solche Projekte bringen auf jeden Fall frischen Wind in die Luxemburger Weinlandschaft und werden von den Kunden begeistert aufgenommen.

Die kommenden Jahre sind von aufregenden Neuerungen und innovativen Projekten geprägt, auch wenn diese zurzeit noch nicht ganz spruchreif sind. Obwohl die Details noch geheim bleiben, laufen bereits spannende Projekte, die in den nächsten 2 bis 3 Jahren präsentiert werden.

Auf diese Weise bleibt die Domaine nicht nur der Tradition von Alice Hartmann verpflichtet, sondern schreitet auch mutig in die Zukunft, bereit, Weinliebhaber mit neuen und aufregenden Geschmackserlebnissen zu überraschen.

Prost also auf eine Zukunft voller erlesener Genüsse und aufregender Neuheiten! 🍷

« Il faut que chaque bouteille que le client débouche soit bonne »

„Jede Flasche, die der Kunde öffnet, muss gut sein.“





Claude Scheuren, Domaine Viticole Kohll-Leuck

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

DOMAINE VITICOLE KOHLL-LEUCK



Interview avec Claude Scheuren, l'un des dirigeants de Kohll-Leuck:
Interview mit Claude Scheuren, einem der Betriebsführer von Kohll-Leuck:

FR

Le domaine situé à Ehnen est une véritable entreprise familiale. Comment s'est-elle développée au fil des ans ?

Notre exploitation en est actuellement à sa quatrième génération. Tout a commencé avec la famille Kohll-Thesen, qui est ensuite devenue Kohll-Linden, puis Kohll-Leuck. Au début des années 70, mes beaux-parents ont transformé l'entreprise en une exploitation purement viticole ; auparavant, on y pratiquait l'agriculture, la culture, l'élevage et la viticulture, et nous possédions une distillerie. Depuis 2011, Luc Kohll, le fils de la maison et technicien viticole de formation, et moi-même, beau-frère, tiennent les rênes. Luc s'occupe plutôt du commerce et de la cave, tandis que je gère l'administratif et le contact avec le client, mais nous prenons les décisions à deux. Chacun doit savoir tout faire.

Comment décriviez-vous votre rôle de chef d'entreprise ?

Je me suis toujours intéressé au vin et dès le début, quand j'ai rencontré ma femme, j'ai aidé à l'exploitation. Puis, quand mon beau-père m'a demandé de rejoindre la direction, j'ai quitté mon poste dans le secteur informatique et suivi des cours du soir à Trèves pour me reconvertir. Mes beaux-parents sont toujours actifs dans l'exploitation et continuent à nous aider. Un technicien viticole travaille également à 75 % sur le domaine, ainsi que deux autres collaborateurs, sans oublier Luc et moi. Nous sommes donc à sept à faire tourner l'exploitation – et cela nous réussit plutôt bien.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans le métier de vigneron ?

En fait, derrière le métier de viticulteur se cachent plusieurs métiers différents, ce qui le rend si intéressant et varié. De la préparation du sol au déchargement dans le garage du client, le chemin est long et on endosse quasiment tous

les rôles, du vendeur au conducteur de tracteur. C'est très passionnant et, selon la saison, les activités changent, on ne s'ennuie donc jamais. Cela dit, il faut être vraiment passionné pour ce job, car en tant qu'employeur, on ne compte pas ses heures.

Le crémant fait partie depuis plus de 30 ans de l'assortiment Kohll-Leuck, pouvez-vous nous présenter un peu plus les produits du domaine ?

Nous produisons cinq cuvées différentes, à savoir des assemblages de vins : notre Cuvée brut normale, le produit le plus populaire de notre cave, qui est assemblée à partir des vins auxerrois, pinot blanc, pinot gris et d'une touche de riesling ; la Grande Cuvée, un crémant classique, idéal à l'apéritif ou aux cocktails dînatoires, à base de chardonnay, qui se boit également très bien à table ; notre Blanc de Blancs, au style similaire à la Cuvée brut, mais uniquement à base de cépages blancs et avec une très légère note boisée ; notre Crémant Rosé à base de pinot noir et saint laurent ; et bien sûr notre crémant millésimé. Aujourd'hui, 25 % des produits de notre exploitation sont des crémants, ce qui représente quelque 20 000 litres par an.

Ce que l'on dit souvent de nous, c'est que nous parvenons à transmettre le goût du raisin dans nos produits. Le fruit dans le vin laisse un goût sucré, de sorte que nous n'avons pas ou peu besoin d'ajouter du sucre ou de la liqueur. Cela nous permet de conserver le goût authentique du fruit, que nous avons déjà dans le vin de base. C'est ce qui nous distingue.

Qu'est-ce qui caractérise la fabrication du crémant ?

Nous essayons de jouer avec les différents assemblages de cépages, pour être le plus proche possible de la version précédente et ne pas choquer les clients. Nous n'y parvenons

pas toujours, d'autant plus que nous n'assemblons pas différents millésimes, mais le grand avantage avec le crémant est que l'on peut se permettre de créer. Nous essayons vraiment d'apporter notre touche personnelle dans les cuvées et nous proposons donc deux types de produit : ceux pour lesquels le savoir-faire du vigneron est vraiment mis en avant, et ceux qui dépendent uniquement des cépages.

Le crémant luxembourgeois possède en général beaucoup de fruit, de fraîcheur et de pétillance. Beaucoup de goût. Comparé à celui de la Champagne, notre crémant est plus agréable à boire, car il est plus léger et convient donc particulièrement aux occasions festives où l'on est debout. Cette année a été un millésime particulier pour nous viticulteurs. Nous avons dû faire beaucoup de sélections, car le rendement n'était pas très élevé à cause du temps et de la pourriture. Mais ce que nous avons pu récolter est très qualitatif et nous sommes très satisfaits des mélanges dans notre cave.

Comment décidez-vous quels raisins seront transformés en crémant ou en vin ?

La décision définitive n'est prise qu'au moment du pressurage. C'est à partir de la vendange que nous décidons ce que nous allons utiliser pour le crémant et ce que nous allons transformer en vin. Bien sûr, nous avons nos vignobles que nous cultivons spécifiquement pour les différents produits, mais parfois, il faut aussi changer ses plans lorsque l'occasion se présente. Notre avantage en tant que petite entreprise est que nous sommes relativement flexibles. Nous goûtons tout en permanence

et nous pouvons nous permettre de laisser les raisins plus longtemps que prévu, pour voir si l'on peut en faire quelque chose de chouette.

Comment voyez-vous la place du crémant aujourd'hui au Luxembourg ?

Le demande de crémant est très élevée dans notre pays. Autrefois, l'image du vin mousseux était celle d'un vin pas cher ; aujourd'hui, le crémant a une toute autre valeur et nos crémants gastronomiques se boivent à table, comme des vins blancs. Grâce à leur pétillance et leur onctuosité, ils se marient parfaitement bien avec les sauces blanches, les plats de poissons ou les salades de fruits. Le crémant rosé est lui aussi de plus en plus apprécié, non seulement par les femmes. On lui attribue à tort un goût sucré et doux, mais nous essayons de garder notre crémant rosé relativement sec. Il n'est pas non plus vraiment rose, puisque le crémant est obtenu par pressurage de raisins entiers et représente un produit honnête, auquel nous n'ajoutons aucune couleur.

Pour terminer : comment voyez-vous l'avenir du crémant ?

Je pense qu'en raison du changement climatique, on misera à l'avenir davantage sur le chardonnay ou sur des cépages plus récents qui supportent mieux la sécheresse et qui sont plus résistants aux parasites. En général, les étés plus chauds représentent un avantage pour les exploitations, mais nous devons nous adapter à long terme et peut-être même changer notre méthode. Dans nos cuvées classiques, nous restons toutefois fidèles aux cépages traditionnels d'ici, pour obtenir le Crémant de Luxembourg (pour la première fois en 1992, Cuvée Gust Kohll). Pour moi, le crémant est un excellent produit pour les occasions conviviales et je pense qu'il le restera pour longtemps. 🍷





Le crémant luxembourgeois possède en général beaucoup de fruit, de fraîcheur et de pétillance. Comparé à celui de la Champagne, notre crémant est plus agréable à boire, car il est plus léger et convient donc particulièrement aux occasions festives

Luxemburger Crémant besitzt dabei generell viel Frucht, Frische und Spritzigkeit. Viel Geschmack. Im Vergleich zu jenem aus der Champagne ist unser Crémant viel angenehmer zu trinken, da er leichter ist und sich so besonders für feierliche Anlässe im Stehen eignet.

DE

Die Domaine aus Ehnen ist ein wahrer Familienbetrieb. Wie hat sich dieser im Laufe der Jahre entwickelt?

Unser Betrieb befindet sich gerade in der vierten Generation. Alles fing an mit der Familie Kohll-Thesen, die dann zu Kohll-Linden wurde und später zu Kohll-Leuck. Anfang der 70er wandelten meine Schwiegereltern das Unternehmen zu einem reinen Weinbaubetrieb; davor wurde hier Landwirtschaft, Ackerbau, Viehzucht und Weinbau betrieben, und wir besaßen eine Brennerei. Seit 2011 sind Luc Kohll, der Sohn des Hauses und gelernter Weinbautechniker, und ich, sein Schwager, am Ruder. Luc kümmert sich dabei mehr um die Außen- und Kellerwirtschaft und ich um die Verwaltung sowie den Kontakt zu den Kunden, aber eigentlich treffen wir alle Entscheidungen gemeinsam. Jeder muss quasi alles können.

Wie finden Sie sich in der Rolle als Firmenleiter zurecht?

Ich habe mich schon immer für Wein interessiert und von Anfang an, als ich meine Frau kennenlernte, im Betrieb geholfen. Als mich mein Schwiegervater dann fragte, ob ich mit in die Leitung einsteigen will, habe ich meine Stelle im IT-Bereich aufgegeben und mich in Abendkursen in Trier umgeschult. Meine Schwiegereltern sind noch immer aktiv im Betrieb tätig und helfen uns. Daneben haben wir einen Weinbautechniker, der zu 75 Prozent bei uns arbeitet sowie

zwei Arbeiter, und natürlich Luc und ich. Wir sind also zu sieben, die das Ganze schmeißen und das klappt so ganz gut.

Was gefällt Ihnen am Winzer-Dasein besonders gut?

Eigentlich sind beim Winzerberuf viele unterschiedliche Berufe in einem verpackt, das macht das Ganze so interessant und abwechslungsreich. Von der Vorbereitung des Bodens bis zum Ausladen in der Garage des Kunden ist es ein weiter Weg und man übernimmt quasi alle Rollen, vom Verkäufer bis zum Traktorfahrer. Es ist sehr spannend und je nach Saison ändern die Aufgaben, so dass es nie langweilig wird. Man muss aber wirklich von der Leidenschaft gepackt worden sein, um den Job auszuüben, denn als Arbeitgeber zählt man keine Stunden.

Crémant gehört seit über 30 Jahren zum Sortiment von Kohll-Leuck. Können Sie uns die Produkte des Hauses etwas näher erklären?

Wir produzieren fünf verschiedene Cuvées, also Verschnitte von Weinen: unsere normale Cuvée brut, das beliebteste Produkt unserer Kellerei, das aus den Grundweinen Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris und einem Touch Riesling verschnitten wird; die Grande Cuvée, ein klassischer Crémant für Aperitif-Anlässe oder Walking Dinner auf Basis von Chardonnay, der sich auch gut über Tisch trinken lässt; unser Blanc de Blancs, ähnlich im Stil

wie die Cuvée brut, allerdings rein aus weißen Rebsorten und mit einem ganz leichten Barrique-Ton; unser Crémant Rosé auf Basis von Pinot Noir und Saint Laurent; und natürlich unser Jahressekt. Mittlerweile sind 25 Prozent der Produkte unseres Betriebes Crémants, das sind etwa 20.000 Liter pro Jahr.

Das, was uns oft nachgesagt wird, ist, dass wir es schaffen, den Geschmack der Traube in unsere Produkte zu transportieren. Die Frucht im Wein hinterlässt einen süßlichen Geschmack, so dass wir kaum bis keinen Zucker oder Likör hinzugeben müssen und einen authentischen Fruchtgeschmack behalten, den wir schon im Grundwein haben. Das ist das, was uns eigentlich auszeichnet.

Was macht die Herstellung von Crémant denn aus?

Wir versuchen mit den verschiedenen Zusammensetzungen der Rebsorten zu spielen, um so nah wie möglich an die Vorgängerversion heranzukommen und die Kunden nicht zu schockieren. Das gelingt natürlich nicht immer, vor allem, da wir nicht in Jahrgängen zurück verschneiden. Der große Vorteil bei Crémant ist, dass man kreieren kann. Wir versuchen in den Cuvées wirklich unsere persönliche Note einzubringen und bieten deshalb zwei Arten von Produkten an: Jene, bei denen wirklich das Knowhow des Winzers im Vordergrund steht, und jene, die rein von den Rebsorten abhängen.

Luxemburger Crémant besitzt dabei generell viel Frucht, Frische und Spritzigkeit. Viel Geschmack. Im Vergleich zu jenem aus der Champagne ist unser Crémant viel angenehmer zu trinken, da er leichter ist und sich so besonders für feierliche Anlässe im Stehen eignet. Dieses Jahr war ein sehr spezieller Jahrgang für uns Winzer. Wir mussten viel selektionieren, denn der Ertrag war durch das Wetter und Fäulnis nicht besonders hoch. Das, was wir allerdings bekommen haben, ist qualitativ richtig gut und wir sind sehr zufrieden mit den Mischungen in unserem Keller.

Wie wird entschieden, welche Trauben zu Crémant und welche zu Wein werden?

Die definitive Entscheidung fällt eigentlich erst beim Pressen. Vom Lesgut her entscheiden wir, was wir für Crémant benutzen und was für Wein. Natürlich haben wir unsere Weinberge, die wir spezifisch für die unterschiedlichen Produkte kultivieren, aber manchmal muss man auch seine Pläne ändern, wenn es sich halt anbietet. Unser Vorteil als kleiner Betrieb ist, dass wir relativ flexibel sind. Wir schmecken ständig alles ab und können es uns erlauben, Trauben auch mal länger hängen zu lassen als eigentlich geplant, um zu sehen, ob daraus etwas Cooles entstehen kann.

Wie sehen Sie den Stellenwert von Crémant heute in Luxemburg?

Die Nachfrage für Crémant ist hierzulande extrem groß. Früher wurde Schaumwein das Bild des schnellen Weins nachgesagt; heute hat Crémant einen ganz anderen Stellenwert und unsere Gastronomie-Crémants können wirklich wie Weißweine über Tisch eingesetzt werden. Durch ihre Spritzigkeit und Cremigkeit passen sie super zu weißen Soßen, zu Fischgerichten oder Fruchtsalaten.



Auch Crémant Rosé wird immer beliebter, und das nicht nur bei Frauen. Fälschlicherweise wird ihm ein süßer, lieblicher Geschmack nachgesagt, wir versuchen aber, unseren Crémant Rosé relativ trocken zu halten. So richtig rosa ist er auch eigentlich nicht, da Crémant aus Ganztraubenpressung gewonnen wird und ein ehrliches Produkt darstellt, in das wir keine Farbe mischen.

Und zuletzt: Wie sehen Sie die Zukunft von Crémant?

Ich denke, dass durch den Klimawandel in Zukunft mehr auf Chardonnay gesetzt werden wird oder neuere Rebsorten, die Trockenheit besser vertragen und resistenter gegen Schädlinge sind. Wärmere Sommer sind für Winzerbetriebe de base von Vorteil, allerdings müssen auch wir uns langfristig anpassen und teilweise vielleicht umstellen. Wir bleiben bei unseren klassischen Cuvées allerdings bei den traditionellen Rebsorten von hier, um den Crémant de Luxembourg (erstmalig 1992, Cuvée Gust Kohll) zu erhalten. Für mich ist Crémant halt ein tolles Produkt für gesellige Angelegenheiten und das bleibt auch denke ich weiterhin so. 🍷

Où goûter nos vins ?

Wo können Sie unsere Weine probieren?

Domaine Viticole Kohll-Leuck

4 Op Der Borreg

L-5419 Ehnen Wormeldingen

T. : 76 02 42 · www.kohll.lu

vins-cremants.lu

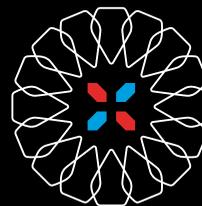
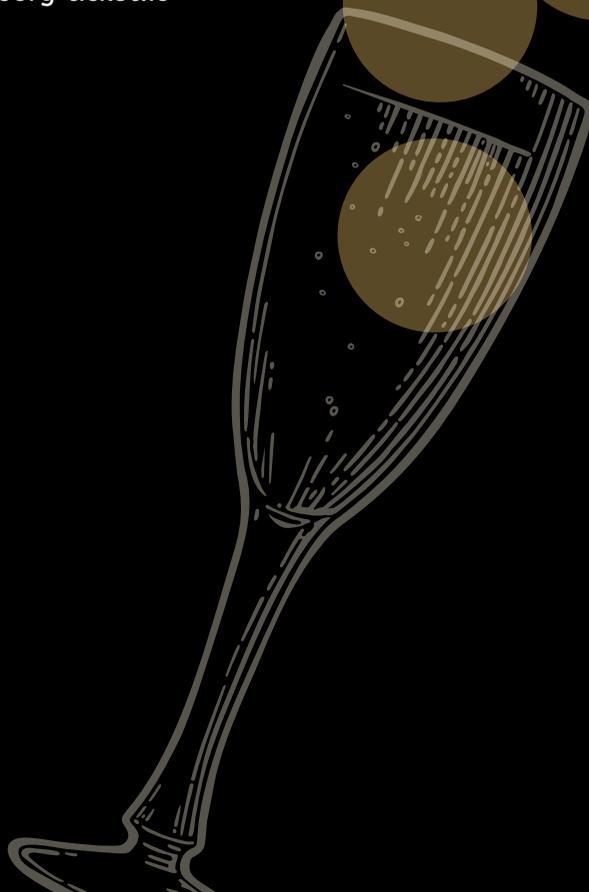
FÊTE DES VINS & CRÉMANTS

Chapiteau au Glacis

**17-19
NOV**

15h - 20h

Entrée : 25 €
Prévente : 20 €
luxembourg-ticket.lu



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



Découvrez tous nos vigneron·s ici.
Discover all our winegrowers here.

Sélection de crémants



L'ENVIE BRUT

Le Vignoble
 Schwebsange
 levignoble.lu



KIPPCHEN

Pundel Vins Purs
 Wormeldange-Haut
 pundel-vinspurs.lu



G BY GALES

Caves Gales
 Ellange-Gare
 gales.lu



LA MAÎTRISE

Domaine viticole
Keyser-Kohll
 Ehnen
 keyser-kohll.lu



MONMOULIN

Clos "Mon Vieux Moulin"-
DUHR-Frères
 Ahn
 duhrfreres.lu



CUVÉE LE NOBLE

Caves René Bentz
 Wellenstein
 cavesrenebentz.lu



CUVÉE PRESTIGE 100 ANS

Caves Bernard-Massard
 Grevenmacher
 bernard-massard.lu



SYMPHONIE EN BULLES MILLÉSIMÉ 2019

Schlink domaine viticole
 Machtum
 caves-schlink.lu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Luxembourg's Wine Clubs #2



LuciliVines FEMMES ET VINS LUXEMBOURG

www.lucilivines.lu

Dans chaque édition de PROST, nous donnons la parole à des amateurs et amatrices de vin qui se réunissent régulièrement pour en déguster (avec modération, bien sûr) et qui font partie d'un « Wäiclub » (privé) avec pour but de partager leur passion, leurs expériences et découvertes, et in fine : pour passer un bon moment. Pour cette deuxième édition, nous avons rencontré Claire Sertznig, Martine Kohll et Christiane Blum – trois femmes qui aiment passer des soirées filles, « Kippchen » à la main.

In jeder PROST-Ausgabe lassen wir Weinliebhaber zu Wort kommen, die sich regelmäßig zum Weintrinken treffen (natürlich in Maßen) und Teil eines (privaten) Weinclubs sind, um ihre Leidenschaft, ihre Erfahrungen und Entdeckungen zu teilen und vor allem: um eine gute Zeit zu haben. Für diese zweite Ausgabe haben wir uns mit Claire Sertznig, Martine Kohll und Christiane Blum getroffen – drei Frauen, die Mädelsabende mit einer „Kippchen“ in der Hand zelebrieren.



Astuce « PROST »

Comment refroidir plus rapidement une bouteille de vin blanc ou rosé qui est à température ambiante ?

Humidifiez une serviette en papier, enroulez-la autour de la bouteille, puis placez-la au congélateur pendant quelques minutes !

FR

Pouvez-vous nous présenter le club en quelques mots ?

Claire Sertznig (CS): Le club «LuciliVines - Femmes et Vins Luxembourg» a été fondé en 2012 en tant que groupement de femmes dans le milieu professionnel du vin, avec pour objectif de promouvoir la collaboration active, de créer un échange professionnel et de donner aux femmes une voix plus forte dans un secteur plutôt dominé par les hommes. L'association ne s'adresse toutefois pas uniquement aux professionnelles, mais à toute personne intéressée par le monde du vin. Aujourd'hui, nous comptons 120 membres.

Quel type d'activités proposez-vous à vos membres ?

CS: Nous établissons notre programme d'activités chaque année, bien entendu autour du thème du vin. Nous proposons

des dégustations, des séminaires ou des programmes de formation, des voyages d'étude à l'étranger et des découvertes du monde de la gastronomie. Grâce à l'excellente collaboration avec des viticulteurs, des sommeliers, des restaurateurs et d'autres talents, nous pouvons, en tant que comité, proposer à nos membres un programme varié, centré sur l'enthousiasme commun pour les vins et mousseux.

Christiane Blum (CB): Nous nous réunissons au moins huit à neuf fois par an pour nos activités. Notre message est alors toujours le plaisir du vin et nous voulons bien sûr mettre en avant les produits luxembourgeois.

Est-il toujours « uniquement » question de femmes dans la viticulture ?

CS: C'est toujours un plaisir de visiter un domaine viticole dirigé avec succès par des femmes et de travailler avec elles. Mais nous visitons bien sûr aussi des exploitations viticoles dirigées par des hommes.

Le rôle de la femme dans le milieu viticole a-t-il évolué au fil des dernières années ?

CS: Autrefois, les femmes se retrouvaient plutôt en deuxième ligne et géraient l'exploitation viticole depuis le bureau ou, en forçant un peu le trait, depuis la cuisine. L'homme était certes toujours le visage officiel de l'exploitation, mais sans la femme, cela n'aurait pas fonctionné. Aujourd'hui, de plus en plus de femmes tiennent les rênes d'exploitations viticoles, et c'est une très bonne chose.

Vous avez dit de mettre en avant les vins luxembourgeois, que pensez-vous qu'il reste encore à faire dans ce domaine ?

Martine Kohll (MK): C'est assez difficile, mais il faut avant tout rendre les produits plus visibles.

CS: Les petits clubs de vin permettent de faire bouger un peu les choses. Nos membres ne sont pas toutes mosellanes, mais viennent des quatre coins du pays et sont aussi d'âges différents. Chaque activité que nous organisons permet de rapprocher un peu plus les participantes du vin luxembourgeois. Elles découvrent de nouvelles choses et, nous l'espérons, y prennent goût. C'est un excellent moyen pour donner plus de visibilité aux produits.

CB: Sans oublier que chacune d'entre nous emporte chez elle ce qu'elle a appris lors des activités et le transmet à sa famille et ses amis, qui eux aussi en apprennent à leur tour ou s'y intéressent.

Quels sont vos indispensables en matière de vin ?

CB: J'ai toujours un crémant classique au frais ; si quelqu'un vient me rendre visite, je lui sers une Kippchen.

MK: Chez moi, on trouve toujours un Riesling, je trouve qu'il se prête aussi bien aux repas qu'à l'apéritif. Mais il ne doit pas être trop frais, il doit être plutôt mûr.

CS: J'ai à peu près de tout dans mon frigo, mais personnellement, je suis plutôt une enfant du crémant. Une petite Kippchen passe toujours. 🍷



DE

Könnt ihr uns den Verein kurz vorstellen?

Claire Sertznig (CS): Der Club „LuciliVines – Femmes et Vins Luxembourg“ wurde 2012 gegründet als Zusammenschluss von Frauen im professionellen Weinmilieu mit der Zielsetzung die aktive Zusammenarbeit zu fördern, einen berufsbedingten Austausch herzustellen und den Frauen eine stärkere Stimme in einer doch eher männerdominierter Branche zu geben. Der Verein richtet sich allerdings nicht nur an Professionelle, sondern an jede, die sich für die Welt des Weines interessiert. Heute zählen wir 120 Mitgliederinnen.

Welche Art von Aktivitäten bietet ihr euren Mitgliedern?

CS: Unser Aktivitätsprogramm setzen wir jährlich auf, natürlich rund um das Thema Wein. Hierzu bieten wir Verkostungen, Seminare oder Schulungsprogramme, Studienreisen ins Ausland und Einblicke in die Welt der Gastronomie an. Bedingt durch die hervorragende Zusammenarbeit mit Winzern, Sommeliers, Gastronomen und anderen Talenten können wir als Vorstand unseren Mitgliedern ein abwechslungsreiches Programm anbieten, bei dem, die gemeinsame Begeisterung für den Wein und die Schaumweine im Mittelpunkt steht.

Christiane Blum (CB): Wir treffen uns mindestens acht bis neun Mal im Jahr für unsere Aktivitäten. Unsere Message liegt dabei stets einfach in der Freude am Wein und wir wollen natürlich Luxemburger Produkte bekannter machen.

Geht es dabei immer „nur“ um Frauen im Weinbau?

CS: Es macht immer wieder Freude ein erfolgreiches von Frauen geführtes Weingut zu besuchen und mit diesem zusammen zu arbeiten. Allerdings besuchen wir selbstverständlich auch Winzerbetriebe mit männlicher Leitung.

Hat sich denn die Rolle der Frau im Winzermilieu in den vergangenen Jahren verändert?

CS: Früher standen Frauen eher in der zweiten Reihe und haben den Winzerbetrieb aus dem Büro oder, überspitzt gesagt, aus der Küche geleitet. Der Mann war zwar das offizielle Gesicht des Betriebs, aber ohne die Frau hätte es nicht funktioniert. Heute übernehmen mehr und mehr Frauen die Leitung von Winzerbetrieben und das ist auch gut so.

Ihr habt von der Bekanntmachung Luxemburger Weine gesprochen, was muss eurer Meinung nach diesbezüglich noch getan werden?

Martine Kohll (MK): Das Ganze ist relativ schwierig, aber vor allem müssen die Produkte visibler werden.

CS: Über kleine Weinclubs bringt man einen kleinen Stein ins Rollen. Unsere Mitglieder sind nicht alle aus der Mosel-Gegend, sondern von überall aus dem Land und auch unterschiedlicher Altersklassen. Pro Aktivität bringt man die Teilnehmerinnen ein Stück näher an Luxemburger Wein. Sie lernen Neues kennen und finden hoffentlich Gefallen daran. Das ist dann ein Zahnrad, an dem man drehen kann, um den Produkten mehr Visibilität zu geben.

CB: Es ist ja auch so, dass jede von uns das, was sie bei den Aktivitäten gelernt hat, mit nach Hause nimmt und an ihre Familie und Freunde weitergibt, die dann auch mehr über Luxemburger Weine erfahren oder sich dafür interessieren.

Was ist euer persönliches go to, wenn es um Wein geht?

CB: Ich habe immer einen klassischen Crémant im Kühlschrank; wenn jemand zu Besuch kommt, gibt es eine Kippchen.

MK: Bei mir findet man immer einen Riesling, ich finde der passt auch beim Essen immer oder als Aperitif. Er darf aber nicht zu frisch sein, sondern gerne etwas gereift.

CS: Ich habe so ziemlich etwas von allem kalt stehen, aber persönlich bin ich auch eher ein Crémant-Kind. Eine Kippchen geht halt wirklich immer. 🍷



REPORTAGE

Out of the (wine)box Domaine 64

Entretien avec Tunn Goedert

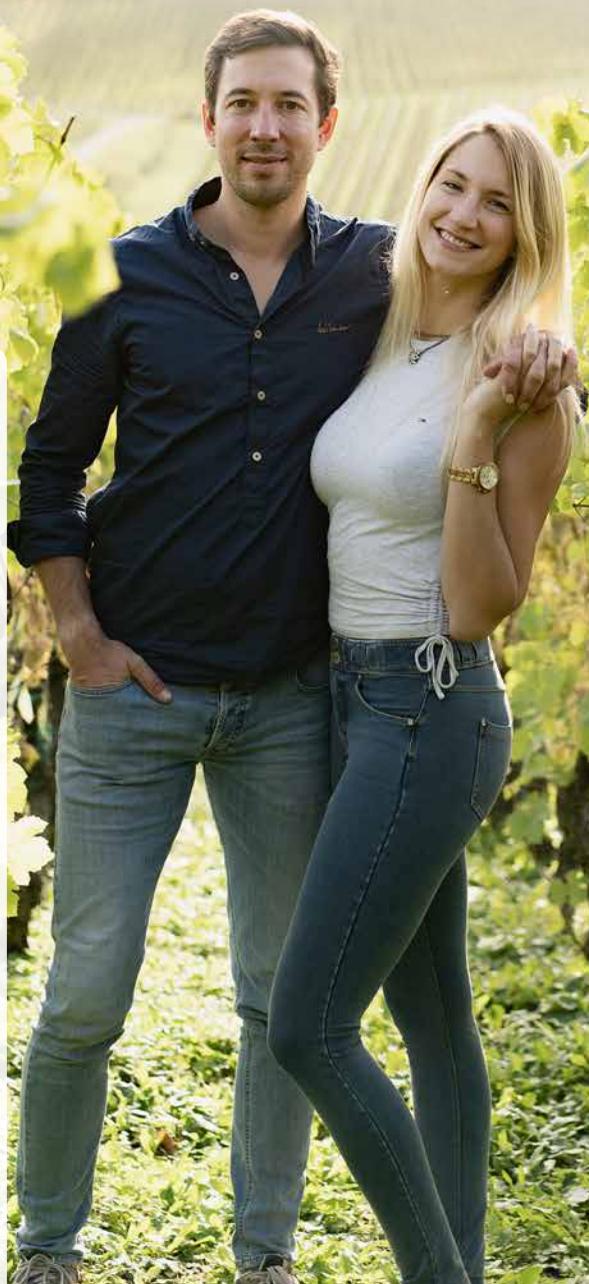
Interview mit Tunn Goedert

**Domaine 64 : un monde (viticole)
luxembourgeois sur 64 parcelles**

Tunn Goedert a toujours eu l'ambition de produire du vin. En 2021, il a eu l'idée de mettre en place une agriculture solidaire (appelée communément « Solawi ») afin de pouvoir cultiver sa propre vigne sans avoir besoin d'un capital de départ important. Avec pour slogan « Ma vigne. Mon vin », le jeune homme dirige depuis lors cette entreprise bio, innovante et socialement engagée, dans la région de Schengen, sur la Moselle.

**Domaine 64: eine Luxemburger
(Wein-)Welt auf 64 Parzellen**

Tunn Goedert hatte schon immer den Wunsch, Wein zu produzieren. 2021 kam ihm die Idee einer solidarischen Landwirtschaft (ugs. „Solawi“) um den eigenen Weinanbau ohne größeres Startkapital zu ermöglichen. Unter dem Motto „Mein Weinberg. Mein Wein“ führt der junge Mann seitdem den innovativen, sozial engagierten Bio-Betrieb im Schengener-Raum an der Mosel.





FR

Prost : Qu'est-ce que l'agriculture solidaire et pourquoi le chiffre 64 ?

T.G. : Dans une agriculture solidaire, plusieurs particuliers supportent les coûts d'une exploitation, en échange de quoi ils reçoivent une partie du produit de sa récolte. Il s'agit d'une coopération directe entre agriculteur et consommateur, sans intermédiaire, donc, et où la solidarité est primordiale : quels sont les besoins du client et que peut faire le viticulteur pour y répondre ? Le principe est le même que le maraîchage, mais avec le vin. Le nombre de parcelles à disposition pour nos membres correspond aux cases d'un échiquier - 64. Ils choisissent et achètent leur parcelle, et participent ainsi à notre projet de viticulture respectueuse de l'environnement. Après les vendanges, les membres reçoivent le vin de leur propre parcelle.

Comment devient-on membre et quand peut-on acheter une parcelle ?

Nous parlons de membres, mais en réalité, toute personne privée peut acheter une de nos parcelles. La distribution se fait toujours en début d'année. Nous fonctionnons selon le principe du «premier arrivé, premier servi» et, en l'occurrence, nous avons déjà une petite liste d'attente de personnes intéressées par une parcelle pour la saison prochaine. Au bout d'un an, les membres ont la possibilité (mais pas l'obligation) de poursuivre leur engagement l'année suivante. Lors de l'achat, le membre ne s'engage que pour une seule récolte et n'a pas d'obligation majeure. Il n'est pas

tenu d'aider à la production ou à la vendange. Nous avons de nombreux volontaires qui souhaitent participer activement chaque année et nous aident dans notre travail. Nous leurs en sommes très reconnaissants.

D'où vient la symbolique de l'échiquier et du bouc sur vos étiquettes ?

Nous nous sommes demandés quel nombre de cases serait financièrement intéressant, quelle répartition pourrait convenir du point de vue logistique et avec quel leitmotiv nous pourrions raconter une histoire. Nous nous sommes alors inspirés du principe de l'échiquier et mis d'accord sur le nombre 64. Dans les vignes, j'ai en outre opté pour faire paître les moutons plutôt que d'utiliser uniquement des tracteurs et des machines. Le bouc me rappelait un peu les pièces d'échecs et correspondait bien à notre philosophie, nous avons donc décidé de l'intégrer à notre branding.

Votre production est-elle 100 % bio ?

Oui. J'ai directement misé sur la culture bio lors de la création de l'entreprise et cette année, après les trois ans de conversion habituels, la récolte a enfin pu être entièrement certifiée bio.

Quels cépages cultivez-vous, quels vins produisez-vous et quel est la répartition vin rouge/vin blanc ?

Actuellement, nous avons du pinot blanc, du rivaner, du pinot gris et de l'auxerrois. À l'avenir, nous souhaitons élar-

gir nos cépages au riesling et au chardonnay, en fonction des parcelles libres et exploitables. Il s'agit exclusivement de cépages blancs, car dans l'espace Schengen, les rouges (au Luxembourg, principalement le pinot noir) sont plus rares. Outre les vins blancs et rosés, nous proposons également du crémant, des cuvées, du vinaigre et du jus de raisin.

Comment voyez-vous l'avenir de la culture viticole luxembourgeoise ?

Les conditions climatiques sont de plus en plus favorables à la production viticole locale, ce qui permet aux raisins de mieux mûrir et à nous, d'envisager l'exploitation de nouveaux cépages (peut-être des cépages des régions du sud, par exemple espagnols ou français). La viticulture et l'agriculture deviennent toutefois de plus en plus onéreuses. Pour faire face aux prix actuels des produits agricoles, nous essayons toujours de proposer de nouveaux produits intéressants et de qualité.

Un dernier mot pour les lecteurs ?

Achetez les produits de la région et savourez nos vins locaux ! 🍷



DE

Prost: Was versteht man unter einer solidarischen Landwirtschaft und warum 64?

T.G.: In einer solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere Privatleute die Kosten eines Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Es ist also eine direkte Kooperation zwischen einem Landwirt und den Konsumenten, ohne Zwischenhändler, bei der Solidarität an oberster Stelle steht: Welche Bedürfnisse hat der Kunde und was kann der Bauer hierfür tun. Wir funktionieren also nach dem gleichen Prinzip wie der Gemüseanbau, nur eben mit Wein. Die Anzahl unserer Parzellen, welche unsere Mitglieder jährlich pachten können, entspricht den Feldern eines Schachbrettes - 64. Sie suchen sich ihre Parzelle aus und beteiligen sich so an unserem umweltfreundlichen Weinbauprojekt. Nach der Lese erhalten die Mitglieder dann ihren eigenen, personalisierten Wein.

Wie wird man Mitglied und wann kann man eine Parzelle kaufen?

Wir reden von Mitgliedern, tatsächlich kann aber jede Privatperson eine unserer Parzellen pachten. Die Verteilung findet immer anfangs des Jahres statt.

Wir funktionieren nach dem „first come, first served“-Prinzip und haben beispielsweise für die nächste Saison schon eine kleine Warteliste mit Leuten, die an einer Parzelle interessiert sind. Nach einem Jahr haben die Mitglieder die Wahl (jedoch keine Verpflichtung) ihre Parzelle für ein weiteres Jahr zu pachten. Bei der Pachtung ist man nur an eine Ernte gebunden und hat auch sonst keine größeren Verpflichtungen. Man muss weder bei der Produktion noch bei der Lese helfen. Wir haben viele Freiwillige, die jedes Jahr aktiv dabei sein wollen und uns bei der Arbeit zur Seite stehen. Darüber sind wir sehr dankbar.

Was steckt hinter der Verbindung von Schach und der Symbolik der Schafe auf den Etiketten?

Wir fragten uns, welche Anzahl an Feldern sich finanziell lohnen würde, welche Aufteilung von der Logistik her passen könnte und mit welchem Leitmotiv wir eine Geschichte erzählen könnten. Wir haben uns dann am Prinzip des Schachbretts inspiriert und uns auf die Zahl 64 geeinigt. In den Weinbergen habe ich mich zudem für die Schafbeweidung entschieden, anstatt nur Traktoren und Maschinen einzusetzen. Das Schaf erinnerte mich ein bisschen an die Schachfiguren und passte gut zu unserer Philosophie, und so beschlossen wir, es in unser Branding einzubinden.

Ist eure Produktion 100 % Bio?

Ja, das ist richtig. Ich habe bei der Gründung des Betriebs gleich auf Bioanbau gesetzt und jetzt nach den üblichen 3 Jahren Umstellung, konnte die diesjährige Ernte komplett bio-zertifiziert werden.

Welche Rebsorten baut ihr an, welche Weine produziert ihr und wo liegt das Rotwein-Weißwein-Verhältnis?

Momentan haben wir Pinot Blanc, Rivaner, Pinot Gris, Auxerrois. In Zukunft wollen wir unsere Rebsorten um Riesling und Chardonnay erweitern - je nachdem, welche Parzellen

Le bouc me rappelait un peu les pièces d'échecs et correspondait bien à notre philosophie, nous avons donc décidé de l'intégrer à notre branding.

Das Schaf erinnerte mich ein bisschen an die Schachfiguren und passte gut zu unserer Philosophie, und so beschlossen wir, es in unser Branding einzubinden.



frei sind und bewirtschaftbar sind. Es handelt sich ausschliesslich um Weißwein-Trauben, da im Schengener-Raum eher selten Pinot Noir zur Pachtung angeboten wird. Neben weißen und rosé Weinen bieten wir auch Crémant, Cuvées, Essig und Traubensaft an.

Wie sieht ihr die Zukunft der luxemburgischen Weinkultur?

Die klimatischen Bedingungen werden zunehmend besser für die lokale Weinproduktion, was dazu führt, dass die Trauben besser reifen und wir dadurch neue Rebsorten anstreben können (vielleicht südliche Sorten, etwa aus dem spanischen oder französischen Bereich). Der Weinbau und die Landwirtschaft werden allerdings immer kostspieliger. Um den aktuellen Preisen landwirtschaftlicher Produkte gerecht zu werden, versuchen wir stets neue, interessante und hochwertige Produkte anzubieten.

Noch ein letztes Wort an die Leser?

Kauft regional und genießt unsere lokalen Weine! 🍷



DOMAINE 64

Mai Bongert, Mai Wein.

Domaine 64

8, am Bongert

L-7453 Lintgen

T.: 691 392 797 · domaine64.lu

DE CIPA RÉCITAL, WÄIT MÉI WÉI EN ALTERS – A FLEEGEHEEM

De Service a Confort vun engem Hotel

Ab 3.300€/Mount, fir eng Einzelzëmmer.

Mat abegraff sinn d'Moolzechten an onse Restaurant'en, d'Botzen, Bettwäsch, Bueddicher, ugeschlossenen Tëlee a fräien Accès an de Wellness Beräich

LIEWEN AN HARMONIE



Mellt lech un, fir eng
onverbindlech Visitt
guidée.

Einfach uruffen um
28 70 59 - 1
oder op recital.lu

PUNDEL VINS PURS

Entretien avec Pit Pundel

Interview with Pit Pundel



Fondé en 2013 par Pit Pundel, mais riche d'une histoire qui s'étend sur 13 générations, Pundel Vins Purs est un domaine viticole prestigieux situé à Wormeldange. Réputé pour son engagement exceptionnel dans la production des vins purs et non altérés, Pundel Vins Purs a toujours maintenu une philosophie d'intervention minimale, permettant au terroir et aux cépages de briller dans leur forme la plus authentique.

Pundel Vins Purs is a prestigious winery located in Wormeldange. Founded in 2013 by Pit Pundel, it is renowned for its exceptional commitment to producing pure, unadulterated wines. With a rich history spanning 13 generations, Pundel Vins Purs has always maintained a philosophy of minimal intervention, allowing the terroir and grape varieties to shine in their truest form.

FR

Pour découvrir la belle cave Pit Pundel, il faut se rendre sur les hauteurs de Wormeldange. Inauguré en 2014, le bâtiment moderne offre une vue magnifique sur la Moselle et ses 8 hectares de vignobles durables. C'est d'ailleurs à l'occasion de ce déménagement que le domaine a adopté le nom de Pundel Vins Purs.

Parmi les nombreux vins et crémants de qualité produits par cette charmante cave, figurent le Riesling, le Pinot Gris, le Pinot Blanc, l'Auxerrois, le Pinot Noir, le Gewürztraminer, le Rivaner, l'Elbling et bien sûr, les célèbres Crémants.

Vous avez récemment lancé un nouveau Crémant appelé «Kippchen». Pouvez-vous nous en dire plus sur l'origine de ce nom ?

Le nom «Kippchen» est en fait une idée que nous avons eue pour donner enfin aux gens ce qu'ils demandaient depuis longtemps : Au Luxembourg, «Kippchen» est un terme qui imprègne les conversations dans les bars locaux, les restaurants, les festivals animés ou les réunions à la maison. Kippchen» représente le cœur de la culture luxembourgeoise - un accueil chaleureux, des réunions joyeuses et la beauté du rassemblement. Cela fait donc un moment que je me dis que ce serait une bonne idée de donner à un Crémant le nom de ce terme qui nous est cher. C'est simple : Donnons aux gens ce qu'ils veulent.

Il s'agit d'un nom avec un certain potentiel marketing, non ?

Tout à fait. La promotion d'un nouveau Crémant avec un nom si familier à la culture luxembourgeoise touche immédiatement les consommateurs, car «Kippchen» est plus qu'un simple nom, c'est un sentiment, une tradition et un mode de vie. Il est aussi facilement reconnaissable et les gens s'en souviennent beaucoup plus facilement que si je l'avais appelé «Marie-Josephine», par exemple. Et puis, au-delà du nom, il est important de dire que le goût aussi, est exceptionnel – le nom ne fait pas tout, loin de là !

Qu'est-ce qui différencie le nouveau Crémant Kippchen de vos autres Crémants ?

Jusqu'à récemment, il n'y avait que deux crémants différents dans notre gamme : un Riesling et un Pinot Noir. Depuis une dizaine d'années, je m'en tenais assez strictement à ces deux vins. Puis j'ai voulu lancer une nouvelle cuvée, ce que tous mes confrères avaient déjà fait. C'est ainsi qu'est né le «Kippchen», qui est, lui, tout à fait différent. Il est basé sur un assemblage de 3 cépages avec un dosage très spécifique : 1/3 Riesling, 1/3 Auxerrois et 1/3 Pinot Blanc, combinaison qui lui confère son goût fruité unique et distinctif, ainsi qu'une certaine longueur et une expérience de dégustation très agréable.

En matière de marketing, vous êtes l'un des vigneronn les plus innovants du Luxembourg. Les étiquettes du nouveau Crémant Kippchen en sont témoins. «Eng Kippchen... fir de Jos - fir de Mippchen - fir duerno - fir d'Mammchen - beim Sonnennergang... ne sont que quelques exemples de ce que l'on peut y lire. Dites-nous en plus.

Il existe deux étiquettes différentes pour ce Crémant. La première énumère toutes les manières dont on peut déguster un «Kippchen». Plus de 170 sont mentionnées sur l'étiquette. L'idée sous-jacente est d'inciter les gens à lire le



texte, à en rire (car il y a beaucoup d'humour !) et par conséquent, donner envie aux autres personnes de s'y intéresser aussi. C'est un concept qui, d'après les réactions de certains restaurateurs, fonctionne très bien.

La deuxième étiquette, qui peut être personnalisée par le client, est parfaite pour les personnes à la recherche d'un cadeau de mariage ou d'un cadeau d'entreprise.

Mais comme je l'ai dit précédemment, peu importe la beauté de l'étiquette, peu importe la reconnaissance du nom, c'est avant tout la qualité du produit qui incitera les gens à acheter nos crémants et nous sommes convaincus que le goût unique du Kippchen y parviendra.

Parmi les 170 expressions figurant sur l'étiquette, comment préférez-vous boire votre Crémant ?

Froid et dans un verre :) 🍷

EN

You have to go to the heights of Wormeldange to discover the beautiful Pit Pundel cellar. Inaugurated in 2014, the modern building offers a magnificent view of the Moselle and its 8 hectares of sustainable vineyards. It was during this move that the estate adopted the name Pundel Vins Purs.

Among the many quality wines and Crémants produced by this charming winery are Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Noir, Gewürztraminer, Rivaner, Elbling and of course the famous Crémants.

La promotion d'un nouveau Crémant avec un nom si familier à la culture luxembourgeoise touche immédiatement les consommateurs, car «Kippchen» est plus qu'un simple nom, c'est un sentiment, une tradition et un mode de vie.

Promoting a new Crémant with a name that is so familiar to Luxembourgish culture immediately strikes a chord with consumers, because 'Kippchen' is more than just a name; it's a feeling, a tradition and a way of life.

You recently launched a new Crémant called "Kippchen". Could you tell us more about how you came up with this name?

The name "Kippchen" is actually something we came up with to finally give people what they have been asking for all along: "a KIPPCHEN" In Luxembourg, 'Kippchen' is a term that permeates conversations in local bars, restaurants, at lively festivals or during home gatherings. Kippchen' represents the heart of Luxembourgish culture - a warm welcome, joyful gatherings and the beauty of coming together. So I've been thinking for a while now that it would be a great idea to name a Crémant after this cherished term. It's simple: Let's give people what they want.

A name with a certain marketing potential, no?

Definitely. Promoting a new Crémant with a name that is so familiar to Luxembourgish culture immediately strikes a chord with consumers, because 'Kippchen' is more than just a name; it's a feeling, a tradition and a way of life. It is also easily recognizable, and people are much more likely to remember this name than if I had called it 'Marie-Josephine', for example. In addition to the name, it is important to say that the taste is also exceptional - it can never just be about a name.

What makes the new Kippchen Crémant stand out from your other Crémants?

Until recently, I only had 2 different Crémants in our range: a Riesling and a Pinot Noir. And for the last 10 years or so, I have stuck pretty strictly to those two wines. Until I said to myself that I wanted to launch a cuvée - something that all my wine colleagues had already done. And so the "Kippchen" was born. Kippchen Crémant is something completely different. It is

based on a blend of 3 "cépages" with a very specific dosage: 1/3 Riesling, 1/3 Auxerrois and 1/3 Pinot Blanc. A combination that gives it its distinctive and unique fruity flavour, a certain length and a very pleasant overall drinking experience.

When it comes to marketing, you are one of the most innovative winemakers in Luxembourg. The labels of the new Kippchen Crémant reflect this attitude. "Eng Kippchen... fir de Jos - fir de Mippchen - fir duerno - fir d'Mammchen - beim Sonnennergang..." are only a few examples of what you can read on it. Tell us more.

There are 2 different labels for the Kippchen Crémant. The first one simply lists all the places where you can have a "Kippchen". There are over 170 expressions on the label. The idea behind this is that people will actually read the text, maybe laugh at some of them, and as a result get other people interested in what is going on with this bottle. It is a concept that, according to feedback from some restaurants, is working quite well.

The 2nd label is one that can be personalised by the customer and is perfect for people looking for a wedding gift or corporate gifts.

But as I said earlier, no matter how pretty the label, no matter how recognisable the name, at the end of the day it is the product that will get people to buy more of our Crémants and we are confident that the unique taste of Kippchen will do just that.

Last question: Of the 170 expressions on the label, how do you prefer to drink your Crémant?

Cold and in a glass :) 🍷



Pundel Vins Purs

50, Wengertswee

L-5485 Wormeldange-Haut

T.: 76 00 59 • pundel-vinspurs.lu

2023 - 2024

MOSELLE EVENTS



PDF

téléchargez l'agenda

NOVEMBER

17.11. **Fête des Vins & Crémants** | Luxembourg |
- 19.11. <https://vins-cremants.lu/>

DEZEMBER

02.12. **Wine Cheese Enjoy** | Région Moselle |
+ 03.12. <https://wce.visitmoselle-event.lu/>

FEBRUAR

02.02. **Wine Lights Enjoy** | Wormeldange - Ahn |
- 03.02. <https://www.visitmoselle.lu/de/veranstaltung/wine-lights-enjoy>

12.02. **Wine Paris / Vinexpo** | Paris |
- 14.02. <https://wineparis-vinexpo.com/>

APRIL

05.04. **Grevenmacher Weinmarkt** |
 Grevenmacher |
<https://www.grevenmacher.lu>

MAI

19.05. **Wine Taste Enjoy** | Moselle |
- 20.05. <https://www.visitmoselle.lu/de/veranstaltung/wine-taste-enjoy-pfingstwochenende-der-offenen-weinkeller>

JULI

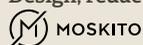
21.07. **Éiner Wénzerdag** | Ehnen |
<http://www.wenzerdag.lu/>



IMPRESSUM

Éditeur responsable
 Fonds de Solidarité Viticole
 p.a. Institut Viti-Vinicole
 Route de Luxembourg B.P. 50
 5501 Remich
 T.: 23 61 21 | vins-cremants.lu

Design, rédaction & régie



20, rue des Sangliers
 7344 Steinsel
 T.: 26 33 44 82 | moskito.lu

Régie: prost@moskito.lu

Impression

Tirage: 285.000 exemplaires





Privatwënzer Lëtzebuerg

Mënschen | Drauwen | Passioun

46 Privatwënzer vun der Musel freeë sech, lech an hire Kellereien a Wäistuffen ze begrëssen an e gudd Pättchen Wäin oder Crémant ze zerwéieren.

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung bis heem.



Steenem	Maison Viticole Roeder
Rouspert	Domaine René Krippes Fru by Georges Schiltz
Gréiwemaacher	Gary
Meechtem	Domaine Viticole Pundel-Hoffeld / Caves Pundel-Err Schlink Domaine Viticole
Nidderdonwen	Caves Duhr-Maddalon Caves Ries
Ohn	Caves Berna Caves Steinmetz-Duhr Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr frères Domaine Viticole Max-Lahr et Fils Domaine Madame Aly Duhr Maison Viticole Schmit-Fohl Winery Jeff Konsbrück
Wormer	Domaine Alice Hartmann Domaine Viticole Schumacher
Wormerberreg	Pundel Vins Purs
Éinen	Caves Jean Leuck-Thull Domaine Viticole Häremillen Domaine Viticole Keyser-Kohll Domaine Viticole Kohll-Leuck
Hëttermillen	Domaine Cep D'or
Greiweldeng	Domaine Viticole Beck-Frank Domaine Viticole Stronck-Pinnel
Réimech	Benoît & Claude Viticulteurs Caves Kox-Plyta Domaine Claude Bentz Domaine Viticole Mathis Bastian Domaine Viticole L&R Kox
Bech-Maacher	Domaine Viticole Krier-Bisenius Domaine Schram
Wellesteen	Caves René Bentz Domaine Clos des Jardins Domaine Viticole A. Gloden et Fils
Elleng-Gare	Domaine Viticole Krier-Welbes
Wëntreng	Domaine Viticole Schumacher-Knepper / Linden Heinisch
Schwéidsbeng	Domaine Le Vignoble
Remerschen	Domaine Sunnen-Hoffmann Domaine Viticole Fränk Kayl Molling Wines
Schengen	Caves Legill Paul Domaine Henri Ruppert Domaine Lucien Gloden
Keespelt	Domaine Clos Jangli
Lintgen	Domaine 64



PRIVATWËNZER
INDEPENDENT WINEGROWERS
LUXEMBOURG

www.privatwënzer.lu





verbandskëscht

Hëllef a Fleeg doheem – 24/7

*Well just doheem,
ass wierklech doheem.*



www.vbk.lu

 **2830**