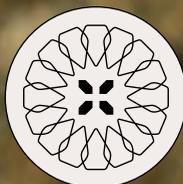


PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGIOUN



FACE-À-FACE

Weinkönigin Loredana Belli vs
Rieslingskönigin Sara Rinnen

VIN D'ÉTÉ

Interview André Mehlen,
Domaines Vinsmoselle

DOSSIERS

Auxerrois, Crémant,
Le vin luxembourgeois à l'international

PROST

De Podcast zum Wäin



LËIERT ALLES IWWERT DE WÄIN ZU LËTZEBOURG
VUM ÉISCHTE SCHMAACHE BIS ZUR LESCHTER DRËPS AM GLAS.

Am Podcast zu eisem Magasinn bréngen Iech d'Claire an de Ben
zesumme mat hire Gäscht am Detail un de Lëtzebuurger Wäin.
Dir musst keen Expert sinn, mä kënnt gären zum Fan ginn...



LAUSCHTERT
ELO ERAN!



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

Photos

Léo Biewer, Maë Sistermann,
Ville de Grevenmacher, Claire Sertznig,
Kris Scheer

Rédaction et traduction textes

Pit Arnold, Déborah Rimi,
Jean-Marc Streit, Moskito

Design



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

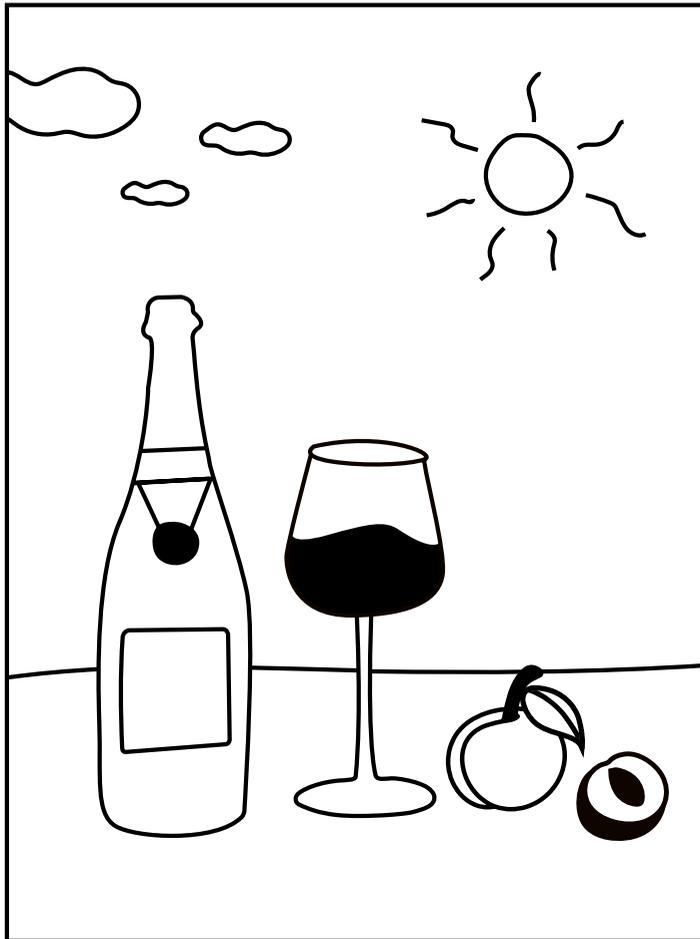
Régie

Moskito Productions S.A.
Régie: prost@moskito.lu

Impression

Imprimerie Centrale
Tirage : 275.000 exemplaires

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



(V)INTRODUCTION

(W)EINLEITUNG

EN

Le magazine PROST paraît deux fois par an et est distribué à tous les ménages du Luxembourg par un courrier toutes-boîtes. Dans ce magazine, nous rendons hommage aux vins et crémants locaux dans le but de les promouvoir auprès d'un large public, de susciter l'intérêt autour de leur grande histoire, de montrer les vignerons et leurs productions et d'informer sur la viticulture en général. Les articles sont en français et traduits alternativement en allemand ou en anglais.

En plus du support print, certains sujets sont repris et approfondis dans notre podcast, également intitulé PROST, au rythme d'un épisode par mois. Diverses animations, vidéos et actualités seront, en outre, publiées sur nos réseaux sociaux.

DE

Das Magazin Prost erscheint zweimal jährlich. Es wird an alle Haushalte verteilt, um so unsere hiesigen Weine und Crémants einem breiteren Publikum näher zu bringen und über die Geschichte des Weinbaus in Luxemburg zu informieren. Gleichzeitig bieten wir lokalen Produzenten eine Plattform, sich und ihre Betriebe zu präsentieren. Die Artikel des Magazins werden auf Französisch und Deutsch/Englisch gedruckt.

Neben dem Magazin werden bestimmte Inhalte in unserem monatlichen Podcast PROST vertieft oder anhand von Animationen, Videos und anderen Medien in den sozialen Netzwerken thematisiert.

SOMMAIRE

L'AUXERROIS : UN CÉPAGE MÉCONNU

6

Le domaine Schram	10
Caves Legill Paul	12
Sonnebiérg : les asperges 100% luxembourgeoises	14
Vin d'été : Interview avec André Mehlen	18
Recette : Carbonara d'asperges	21
Sélection : Vins auxerrois	22



INHALT

PHOTOREPORTAGES

24

Fête des Vins & Crémants	24
Maacher Wäimoart	26

FACE À FACE

28

Reine du vin - Loredana Belli	30
Reine du Riesling - Sara Rinnen	31

LE VIN LUXEMBOURGEOIS À L'INTERNATIONAL

32

L'essor international du vin et du crémant luxembourgeois	32
Caves Bernard-Massard - l'export dans leur ADN	36
Caves Desom - Pays baltes & Finlande	38
Domaine Cep d'Or et le Japon	40
Wine Paris	42

GASTRONOMIE

44

La Villa de Camille et Julien	45
Tiny Bar	48

CRÉMANT

50

Domaine Keyser-Kohll	52
Caves Berna	54
Sélection: Crémants	56

LUXEMBOURG'S WINE CLUBS

58

Confrérie du Palmberg	58
-----------------------------	----

OUT OF THE (WINE) BOX

62

Winery Jeff Konsbrück: Korto Tonic	62
--	----

AGENDA

64



DOSSIER

AUXERROIS

A LITTLE KNOWN GRAPE VARIETY

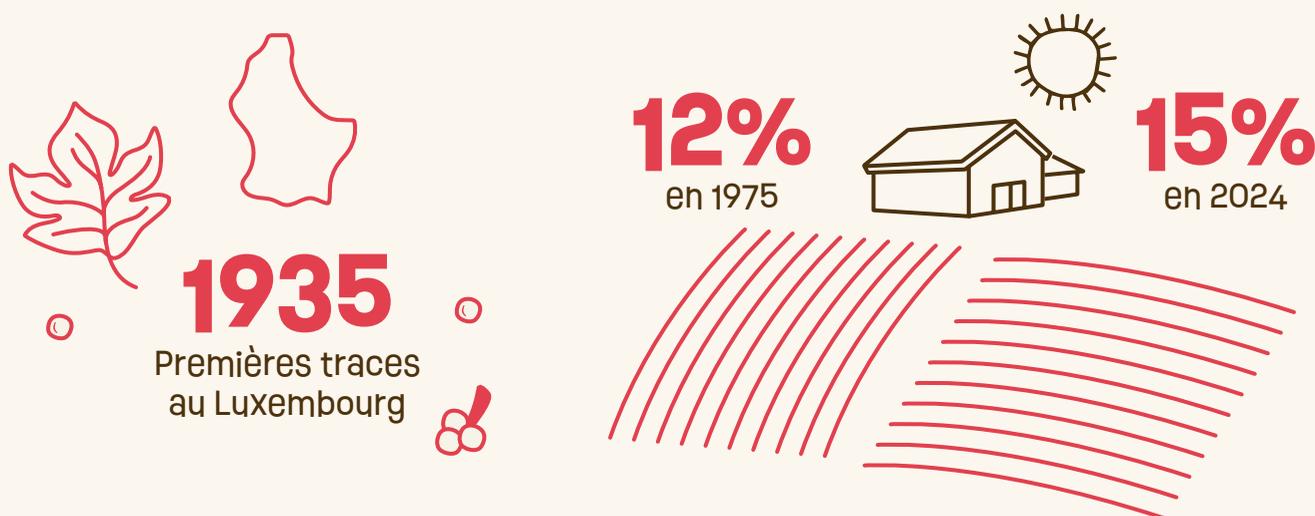
UN CÉPAGE MÉCONNU

Particularités de l'Auxerrois

fruité · peu acide · épicé · élégant



Surface Viticole au Luxembourg



EN

Originating in the north-east of France, Auxerrois is a fruity grape variety with very low acidity that deserves to be better known. Its limited reputation does not reflect its proven taste qualities.

The name immediately brings to mind the Burgundy town of Auxerre and the surrounding region. However, as Paul Thill, wine inspector at the Institut viti-vinicole in Remich, explains, its origins lie in Alsace-Lorraine. Some say it takes its name from the Auxerre nurseries where it was sheltered during the Second World War, while others argue that it comes from Auxois, the old name for Alsace.

In any case, the first references to this grape variety date back to 1860 and point to its origins in Lorraine, more specifically on the slopes of the Messin. "The first known traces in Luxembourg date back to 1935," says Paul Thill, who adds: "but it's quite possible that the first plantings in our country predate that date."

Auxerrois can now be found in all of Luxembourg's vineyards, accounting for 15% of the country's total vineyard area. Progress has been slow, if one

considers that in 1975 the Auxerrois already covered 12% of the area. Its average yield is not comparable to that of Elbling, Rivaner or Pinot Blanc, but it has established itself as a grape variety that "plays its part" and should be here to stay.

Although its blossoms are afraid of the frost and the wind, its late flowering protects it from these climatic dangers.

The clusters are not very compact, but they are very resistant to disease. In a nutshell: Auxerrois thrives on Luxembourg's sunny limestone slopes along the Moselle. With almost 200 hectares of Auxerrois vines in the Grand Duchy, Luxembourg is almost on a par with their German counterparts... but, unsurprisingly, far behind France's 2,330 hectares (mainly in Alsace, Lorraine and the Loire Valley).

On the other hand, the other Auxerrois 'producer' countries have much smaller areas: "In Switzerland, for example, Auxerrois plots cover only 3 hectares," says Paul Thill.

A fruity, spicy and elegant wine, Auxerrois is also characterised by its very low acidity. "This makes it ideal as an aperitif," says Paul Thill, who adds, "and of all the dishes, Auxerrois is undoubtedly the ideal accompaniment for asparagus." It also goes well with vegetarian dishes, poultry, fish, seafood and sorbets.

This lesser known Auxerrois surprises with its singularity and richness, as well as its power and balance. A wine that has everything to please and seduce. Auxerrois belongs to the Pinot family, but it clearly suffers from a lack of recognition, which is in no way due to its gustatory and olfactory qualities. A wine to be discovered or rediscovered!

Originaire du Nord-Est de la France, l'auxerrois est un cépage fruité et très peu acide qui mérite de gagner en notoriété. Sa renommée, limitée, n'est en effet nullement en phase avec ses qualités gustatives avérées.

A l'évocation du nom, vient de suite en mémoire la ville bourguignonne d'Auxerre et sa région. Pourtant, comme l'explique Paul Thill, contrôleur des vins à l'Institut viti-vinicole de Remich, son origine est à rechercher du côté de l'Alsace-Lorraine. Certains diront que son nom provient des pépinières d'Auxerre où il a trouvé refuge pendant la Seconde Guerre Mondiale quand d'autres avanceront qu'il provient plutôt d'Auxois, l'ancien nom de l'Alsace.

Toujours est-il que les premières mentions de ce cépage remontent à 1860 et renvoient son origine en Lorraine, et plus particulièrement du côté des côtes du pays messin. « Les premières traces avérées au Luxembourg datent elles de 1935 », rappelle Paul Thill qui cependant nuance : « mais il est fort possible que les premières plantations dans notre pays soient antérieures à cette date. »

Présent aujourd'hui sur l'ensemble du vignoble luxembourgeois, l'auxerrois présente tout de même 15% de la totalité du territoire viticole. « L'évolution est lente puisqu'en 1975 l'auxerrois couvrait déjà 12% des vignes du pays ».

Son rendement, moyen, est sans commune mesure l'elbling, le rivaner ou encore le pinot blanc, mais il s'impose comme un cépage « qui joue son rôle » et qui devrait perdurer. Si ses fleurs craignent les gelées ou encore le vent, sa floraison tardive le met à l'abri de ces aléas climatiques. Les grappes, peu compactes, lui offrent une bonne résistance aux maladies. En un mot : l'auxerrois se plaît sur le sol luxembourgeois, sur les côtes calcaires et ensoleillés du bord de Moselle.

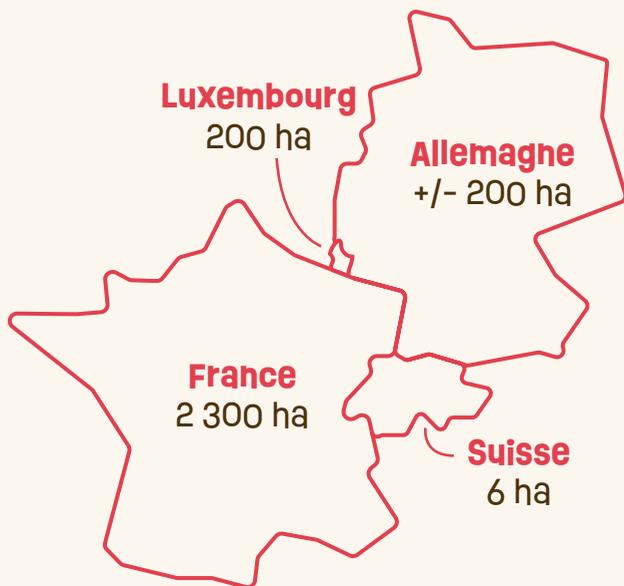
Avec près de 200 hectares cultivés au Grand-Duché, la région viticole luxembourgeoise se place quasiment à la même hauteur que son homologue allemand... mais, et cela n'a rien d'étonnant, loin derrière la France et ses quelque 2330 hectares (essentiellement en Alsace, en Lorraine et en Val de Loire). Par contre, les autres pays « producteurs » d'auxerrois, disposent de surfaces bien plus anecdotiques : « en Suisse par exemple les parcelles d'auxerrois couvrent seulement 3 hectares ! », confie Paul Thill.

Vin fruité, épicé et élégant, l'auxerrois a aussi la particularité d'être très peu acide. « Ce qui en fait un vin idéal pour l'apéritif », spécifie Paul Thill qui rajoute

« mais entre tous les plats, l'auxerrois est, sans conteste possible, l'accompagnement idéal pour les asperges ». Il se place également en bonne position pour tous les plats végétariens, pour la volaille voire les poissons et autres produits de la mer ; en accompagnement des sorbets aussi. Mal connu l'auxerrois surprend par sa singularité et ses atouts, mais aussi par la puissance et l'équilibre qui le caractérise.

Un vin qui a tout pour plaire et pour séduire. L'auxerrois compte parmi les pinots mais souffre clairement d'un manque de reconnaissance qui n'est en rien dû à ses qualités gustatives et olfactives. A découvrir ou à redécouvrir !

Surface cultivée

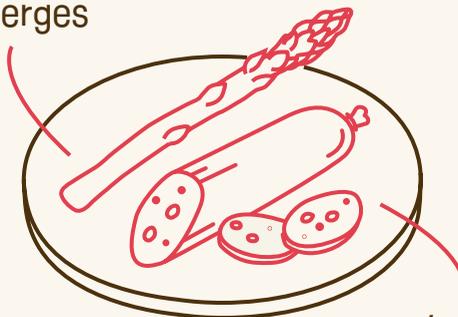


Première mentions du cépage

1860
en Lorraine

S'accorde parfaitement avec

Asperges



Spécialités
fumées



**en immobilieprêt
am pensionsalter mat**



wüstenrot

Méi Infoen op
[wuestenrot.lu](https://www.wuestenrot.lu)

DOMAINE SCHRAM DE L'AUXERROIS AUSSI !

FR

Entreprise familiale située à Bech-Kleinmacher, le Domaine Schram propose une large gamme de cépages traditionnels. Leur spécialité : le sylvaner. Mais de l'auxerrois, et du bon, les deux cousins en ont !

Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui tient les rênes de ce domaine. C'est en 1951 que Matthieu Schram, arrière-grand-père des actuels gérants, posa la première pierre de cette cave. C'était alors dans les sous-sols de la maison familiale. Des années plus tard, quand la deuxième génération sera également de la partie, ils déménageront dans l'actuel cave, sise route du Vin.

Sur leurs 14 hectares de vignes, se trouvent les cépages elbling, rivaner, riesling, pinot ou encore sylvaner – leur spécialité ! – et bien entendu, auxerrois. « Nous proposons ainsi trois sortes de crémants et des vins elbling, rivaner, sylvaner, riesling, pinot gris, chardonnay et auxerrois, vendus en litres ou en grand premier cru », précise le gérant qui rajoute : « nous vendons environ 60% de nos vins à des clients particuliers, 30% aux restaurants et le reste auprès de la grande distribution. Nous nous attachons à favoriser la vente directe, de favoriser nous-mêmes des contacts avec nos clients et de privilégier un relationnel régulier. » Par ailleurs, soucieux de l'environnement et d'une qualité irréprochable de leurs vins, le Domaine Schram a misé sur la culture raisonnée en favorisant notamment et autant que possible un désherbage mécanique et un emploi des produits phytosanitaires de manière limitée.

Dans leur grand éventail de vins l'auxerrois fait bonne figure... Et mérite de l'être : « Selon moi, l'auxerrois est un très bon vin dont la promotion est encore à améliorer, d'autant plus que c'est l'un des plus vieux cépages du pays et qu'il s'adapte très bien à notre climat ».

Au Domaine Schram, l'auxerrois est vendu sous trois différentes formes : en crémant, en grand premier cru et en contenants de plus grands volumes pour la clientèle du secteur de la restauration. « Pour le crémant, nous utilisons pour moitié du pinot blanc et pour l'autre moitié de l'auxerrois, ce dernier apportant des notes fruitées aux bulles ».

C'est justement ce côté fruité qui plait au palais, où peuvent se retrouver des goûts de melon, de mirabelle et d'abricot. « Même le raisin a une couleur jaune dorée avec, quand il est bien mur, des taches rouges qui lui donnent un petit aspect de mirabelle. »

Si les vins blancs ont tendance à arriver très vite à maturité et à perdre rapidement certaines de leurs qualités au bout de quelques années, tel n'est pas totalement le cas de l'auxerrois. « Il acquiert toutes ses qualités gustatives plus lentement et les maintient plus longtemps dans la durée. Il m'est déjà arrivé

d'ouvrir une bouteille d'auxerrois qui avait 10 ans et il était très bon ! » Très bon, il l'est avec l'asperge, comme une majorité le pense « mais moi, je préfère personnellement le sylvaner avec des asperges. L'auxerrois, il s'allie à merveille avec des aliments fumés. Ses rondeurs passent très bien avec les viandes fumées ! »

Reste encore à convaincre une partie de la population, qui reste parfois encore sur des aprioris qui prévalaient à l'époque. « D'ailleurs, quand nous réalisons des dégustations et que je fais goûter un auxerrois, les avis positifs sont unanimes même pour les plus réticents ! » Preuve que l'avenir de l'auxerrois est devant lui !



L'AUXERROIS, IL S'ALLIE À
MERVEILLE AVEC DES ALIMENTS
FUMÉS. SES RONDEURS PASSENT
TRÈS BIEN AVEC LES VIANDES
FUMÉES !



“IN MY OPINION, AUXERROIS IS A VERY GOOD WINE THAT NEEDS TO BE BETTER PROMOTED. IT IS ONE OF THE OLDEST GRAPE VARIETIES IN THE COUNTRY AND IS VERY WELL SUITED TO OUR CLIMATE”.

EN

AND SOME AUXERROIS!

Domaine Schram, a family business based in Bech-Kleinmacher, offers a wide range of traditional grape varieties. Their speciality: Sylvaner. But the two cousins also have some good Auxerrois!

Today, the wine estate is managed by the fourth generation. The first stone of this cellar was laid in 1951 by Matthieu Schram, the great-grandfather of the current directors. It was located in the basement of the family home. Years later, when the second generation joined in, they moved to the present cellar on the Route du Vin.

Their 14 hectares of vines include Elbling, Rivaner, riesling, pinot and sylvaner - their speciality! - and, of course, Auxerrois. “We offer three types of Crémant and wines from Elbling, Rivaner, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Chardonnay and Auxerrois, sold by the litre or as Grand Premier Cru,” explains the manager, adding: “We sell about 60% of our wines to private customers, 30% to restaurants and the rest to supermarkets. We emphasise direct sales, maintaining contact with our customers and encouraging a regular relationship”. To protect the environment and ensure the quality of its wines, Domaine Schram has also opted for integrated viticulture, favouring mechanical weeding and limiting the use of pesticides wherever possible.

In their wide range of wines, the Auxerrois stands out... and rightly so: “In my opinion, Auxerrois is a very good wine that needs to be better promoted. It is one of the oldest grape varieties in the country and is very well suited to our climate.”

At Domaine Schram, Auxerrois is sold in three different forms: crémant, grand premier cru and in larger containers for the restaurant trade. “For the crémant, we use half pinot blanc and half auxerrois, the latter adding fruity notes to the bubbles”.

It’s the fruity side of the wine which is particularly appealing on the palate, where you’ll find flavours of melon, yellow plums and apricots. The grapes themselves are golden yellow in colour with red spots when fully ripe, giving them the appearance of mirabelle plums.

White wines tend to mature very quickly and lose some of their qualities after a few years. This is not the case with Auxerrois. “It acquires all its flavours more slowly and retains them for longer.”

“I once opened a bottle of Auxerrois that was 10 years old and it was still really good!” Ben Scham continues: “Most people like pairing Auxerrois to asparagus but I personally prefer Sylvaner with them. Auxerrois is wonderful with smoked food. Its roundness goes very well with smoked meats!”

Auxerrois still has a lot of convincing to do, especially with people who have preconceived notions about it, but the cousins are positive: “When we have tastings and I give people the chance to taste an Auxerrois, I get nothing but positive feedback, even from the most reticent clients.”

LEGILL PAUL

DE

Die Kellerei Legill Paul in Schengen ist vor allem für eines bekannt: guten Wein. Doch besonders der Auxerrois hat es dem Winzer in sechster Generation angetan. Und das aus gutem Grund.

Frisch, ausgewogen fruchtig, angenehm weich und unglaublich geschmeidig. Der Auxerrois, den Paul Legill kurz nach dem Betreten seiner kleinen, aber feinen Weinstube im Herzen Schengens ausschenkt, lässt kaum zu wünschen übrig. Besser noch: Er macht Lust auf mehr. Und es ist ebendieser erste Eindruck, den Legill mit seinem Wein bei den Gästen auslösen möchte. Vor allem, „weil Auxerrois eine Rebsorte ist, die von den Weinliebhabern jahrelang unterschätzt wurde“, so Legill. Kaum verwunderlich also, dass sich der Weißwein unter den Rebsorten befindet, auf die sich der gebürtige Schengener spezialisiert hat.

25% seiner Produktion macht der Auxerrois heutzutage aus. Somit ist er neben den klassischen Rebsorten wie Pinot Blanc, Pinot Gris und Riesling eine der Rebsorten, die schon seit vielen Jahrzehnten in Legills Ländereien angebaut werden. Seit 6 Generationen, um genauer zu sein. Bevor Paul in die Fußstapfen seines Vaters stieg, war es sein Großvater, der den kleinen landwirtschaftlichen Mischbetrieb zu einem reinen Winzerbetrieb umstrukturierte. Und das aus gutem Grund: „Der Weinbau war schlicht lukrativer und dort hat er die Zukunft der Familie gesehen“, so Paul Legill. Und er sollte recht behalten. Damals noch Teil einer Genossenschaft, an die man die Weine verkauft hat, sind die „Caves Legill Paul“ heute Privatwinzer.

Was laut Legill auch ein logischer Schritt war. „Für mich ist dies die optimale Art und Weise vom Weinbau zu leben. Vor allem als kleiner Winzer, der nur wenig Land zu bearbeiten hat.“ So ist einiges bei Legill in Schengen in den letzten Jahrzehnten gleichgeblieben, denn wie schon seine Vorgänger führt Paul den Betrieb als moderne „One-Man-Show“. Und das ist auch genau so gewollt: „Ich liebe die Ruhe. Ich freue mich, täglich in die Kellerei zu kommen und ohne Ablenkung meiner Arbeit nachzugehen“. Von der Lese zum fertigen Wein ist er so an jedem einzelnen Arbeitsschritt beteiligt und kann, wie er es so schön formuliert, „den eigenen Wein formen und ihm den eigenen Stempel aufdrücken“.

So strebt Paul Legill keine Vergrößerung an, denn die 6,5 Hektar, die er zur Verfügung hat, reichen ihm vollkommen. Sein Augenmerk liegt dementsprechend hauptsächlich auf der Verbesserung der Qualität. Kaum verwunderlich also, dass dem gelerntsten Önologen die Vinifikation am meisten Spaß

bringt. „Wenn man tagtäglich durch die Kellerei geht, Weine abschmeckt und die Evolution des Weines beobachtet, um an gewissen Momenten zu reagieren und die Temperatur anzupassen, um die Gärung zu beeinflussen.“ Das sind die schönsten 3-4 Wochen des Jahres“, schwärmt Paul Legill.

Der Erfolg gibt ihm Recht. In den letzten Jahren tauchen die Weine der „Caves Legill Paul“ in regelmäßigen Abständen im „Guide Hachette“ auf. Und besonders der Auxerrois findet Anklang. „Der Auxerrois ist eine Rebsorte, die wunderbar ans Klima angepasst ist, wärmere Temperaturen mag und die auch in weniger guten Jahren konsequent reift. Wenn man die Ernten im Griff hat, bekommt man tiefe, expressive und füllige Weine, die keine aggressive Säurenote aufweisen und eine besondere Aromatik besitzen“, erklärt Paul Legill den Erfolg der einst unterschätzten Rebsorte.

**„WEIL AUXERROIS EINE
REBSORTE IST, DIE VON DEN
WEINLIEBHABERN JAHRELANG
UNTERSCHÄTZT WURDE“**

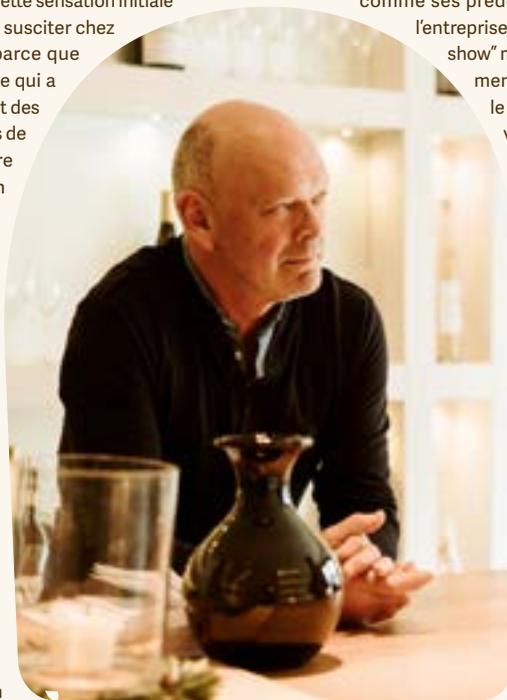
Der Auxerrois kann seiner Meinung umso mehr punkten, da viele Weintrinker mit der ausgeprägten Säure einiger Rebsorten ihre Probleme haben und der fruchtige Weißwein selbst vor allem durch seine Frische und Geschmeidigkeit überzeugen kann. „Zu Fischgerichten, einem guten Schinken, herzhaftem Käse, asiatischem Essen und vor allem Spargel gibt es kaum etwas Besseres als einen frischen Auxerrois“, erzählt der Schengener Winzer freudig. Vor allem, weil er laut Legill „Aromen besitzt, die eher nach mehr verlangen als bei anderen Rebsorten, die schneller satt machen“. Es lässt sich also leicht erklären, warum immer mehr luxemburgische Auxerrois-Weine ihren Weg auf die Menüs der Restaurants finden. „Zu Recht“, wie Paul Legill schmunzelnd einwirft.



Les caves Legill Paul à Schengen sont particulièrement connues pour une chose : le bon vin. Mais c'est surtout l'auxerrois qui plaît à ce vigneron, sixième de sa génération. Et ce pour une bonne raison.

Frais, fruité et équilibré, agréablement doux et incroyablement souple. L'auxerrois que sert Paul Legill peu après qu'on ait franchi le seuil de son petit mais charmant bar à vin, au cœur de Schengen, ne laisse pas indifférent. Mieux encore : il donne envie d'en savoir plus. Et c'est justement cette sensation initiale que Paul Legill souhaite susciter chez ses clients, surtout « parce que l'auxerrois est un cépage qui a été sous-estimé pendant des années par les amateurs de vin ». Il n'est donc guère surprenant que ce vin blanc figure parmi les cépages dont ce natif de Schengen s'est fait une spécialité.

L'auxerrois représente aujourd'hui 25% de sa production. Il est donc, avec les cépages classiques comme le pinot blanc, le pinot gris et le riesling, l'un des cépages cultivés depuis de nombreuses décennies sur les terres de Paul Legill. Plus précisément, depuis six générations. Avant que Paul ne suive les traces de son père, c'est son grand-père qui a restructuré la petite exploitation agricole mixte en une entreprise purement viticole. Et ce pour une bonne cause : « La viticulture était tout simplement plus lucrative et c'est là qu'il voyait l'avenir de la famille », explique Paul Legill. Et il devait avoir raison. À l'époque, les Caves Paul Legill faisaient encore partie d'une coopérative à laquelle elles vendaient leurs vins, mais sont désormais des viticulteurs privés.



Ce qui, selon lui, était une étape logique. « Pour moi, cela représente la manière optimale de vivre de la viticulture. Surtout en tant que petit vigneron qui n'a que peu de terres à cultiver ». Ainsi, certaines choses n'ont pas changé chez Legill à Schengen, car comme ses prédécesseurs, Paul dirige

l'entreprise comme une "one-man-show" moderne. Et c'est exactement ce qu'il veut : « J'aime le calme. Je me réjouis de venir tous les jours à la cave et de faire mon travail sans distraction ». De la vendange au vin fini, il participe ainsi à chaque étape de travail et peut, comme il le dit, « façonner son propre vin et lui donner son propre cachet ».

Paul Legill ne cherche donc pas à s'agrandir, les 6,5 hectares dont il dispose lui suffisent amplement. Il se concentre principalement sur l'amélioration de la qualité. Il n'est pas surprenant que ce soit la vinification qui procure le plus

de plaisir à cet œnologue de formation. « Quand on passe tous les jours dans la cave, qu'on goûte les vins et qu'on observe leur évolution, pour réagir à certains moments et ajuster la température pour influencer la fermentation, ce sont les 3-4 semaines les plus agréables de l'année », s'enthousiasme-t-il.

Le succès lui donne raison. Ces dernières années,

les vins des « Caves Paul Legill » apparaissent régulièrement dans le « Guide Hachette ». Et l'auxerrois en particulier y trouve son compte. « L'auxerrois est un cépage merveilleusement adapté au climat, qui aime les températures plus chaudes et qui mûrit de manière conséquente même dans les années moins bonnes. Si l'on maîtrise les récoltes, on obtient des vins profonds, expressifs et pleins, qui ne présentent pas d'acidité agressive et possèdent une aromatique particulière », explique Paul Legill pour expliquer le succès de ce cépage autrefois sous-estimé.

« J'AIME LE CALME. JE ME RÉJOUIS DE VENIR TOUS LES JOURS À LA CAVE ET DE FAIRE MON TRAVAIL SANS DISTRACTION »

Selon lui, la popularité de l'auxerrois s'explique d'autant plus par le fait que de nombreux buveurs de vin ont des problèmes avec l'acidité prononcée de certains cépages. L'auxerrois peut néanmoins convaincre par sa fraîcheur et sa souplesse. « Avec des plats de poisson, un bon jambon, des fromages savoureux, des plats asiatiques et surtout des asperges, il n'y a guère mieux qu'un auxerrois frais », raconte joyeusement le vigneron de Schengen.

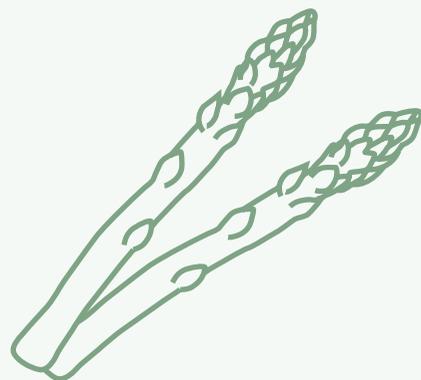
Surtout parce que, selon lui, « il possède des arômes qui font que les gens en redemandent plus qu'avec d'autres cépages qui rassasient plus vite ». Il est donc facile d'expliquer pourquoi de plus d'auxerrois luxembourgeois trouvent leur place dans les menus des restaurants. « A juste titre », comme le fait remarquer Paul Legill en souriant.



DOSSIER AUXERROIS

ASPERGES DE RÉGIONS ENSOLEILLÉES

SPARGEL AUS SONNIGEN LAGEN



FR

Ah, les premières asperges fraîches de l'année... rares sont les plats qui suscitent autant d'engouement dans notre pays. Et ce, dans une multitude de variantes culinaires. C'est donc pour notre plus grand bonheur que Cathy Bisenius et Yves Hoffmann cultivent ce légume tant convoité au "Sonneberg", dans des conditions optimales.

Un calme absolu, une vue magnifique sur la vallée de l'Alzette et des champs à perte de vue accueillent les visiteurs à la ferme de la famille Hoffmann, nichée au cœur du "Sonneberg" à Hünsdorf. Cet écrin bucolique évoque un véritable petit paradis au sein du Grand-Duché. L'accueil chaleureux de Cathy Bisenius et d'Yves Hoffmann vient confirmer cette première impression, leur bonne humeur contagieuse faisant rapidement oublier les longues journées de travail nécessaires à la gestion de leur exploitation.

Yves a pris les rênes de la ferme familiale en 2018, désormais transmise à la quatrième génération des Hoffmann. Ces dernières années ont été consacrées en grande partie à l'expansion et à la modernisation des installations agricoles, un investissement qui, selon les dires de Cathy Bisenius, facilite quelque peu leurs tâches quotidiennes.

Grâce à cette modernisation et au soutien actif des parents d'Yves, ils ont pu diversifier leurs activités et préparer leur exploitation pour l'avenir. Sur 160 hectares, une diversité surprenante s'offre aux visiteurs, avec des pâturages pour les vaches laitières (Limousines et Angus) et leurs 120 taureaux.

A ceci s'ajoutent sur 15 hectares des cultures de légumes et de fruits tels que fraises en plein champs et poires, et des champs de céréales couvrant 60 hectares. Sans oublier les 8600 poules et les 40 chevaux qui vivent à la ferme, ainsi que les serres dédiées à la culture des framboises.

Cependant, le véritable joyau de l'exploitation se trouve dissimulé dans les champs du plateau du "Sonneberg", sous des bâches en plastique noir. Depuis près de 15 ans, la famille Hoffmann s'est spécialisée dans la culture d'asperges, une variété qui, dès les premiers jours chauds du printemps, éveille l'impatience des habitants de la région. Les conditions idéales de ces terres sablonneuses permettent à l'asperge de sépanouir, comme l'atteste Cathy Bisenius. Certes, nous sommes plus limités ici que dans la vallée du Rhin en Allemagne, à cause du grès qui se trouve en dessous et qui - à long terme - empêche l'asperge de pousser. Mais nous pouvons être très satisfaits de nos rendements. Ainsi, à Hünsdorf, un seul plant d'asperge peut rester productif jusqu'à huit ans, jusqu'au moment où il ne peut plus pousser en profondeur et où le sol doit être replanté.

Commencée en 2010 avec seulement cinq rangées, la culture de l'asperge s'est étendue pour couvrir désormais 11 hectares. Cette réussite est étroitement liée aux conditions météorologiques, comme le souligne Cathy : "Les asperges se développent mieux par temps ensoleillé et sec, et sont sensibles à un excès de pluie." Ainsi, début avril offre généralement des températures idéales, favorisant une croissance rapide des asperges sous les films plastiques chauffés. Les jours propices, les asperges poussent jusqu'à 7 centimètres et peuvent être récoltées au bout de trois jours seulement. De début avril à la fin de la saison, traditionnellement le 24 juin, jusqu'à 800 kilos d'asperges peuvent être récoltés chaque jour dans des conditions optimales.

Les premières asperges de la saison suscitent toujours l'enthousiasme chez Yves Hoffmann et Cathy Bisenius. "L'attente est toujours palpitante, même si elle s'atténue quelque peu au fil de la saison", confie Cathy. Cependant, ces premières semaines sont savourées pleinement, idéalement accompagnées "d'asperges, d'une sauce hollandaise et d'un filet de saumon frais, le tout arrosé d'un vin blanc frais". Une soirée parfaite au bord du paisible "Sonneberg".

Der erste frische Spargel des Jahres. Kaum ein Gericht löst hierzulande so viel Vorfreude aus. Und das in allen kulinarischen Varianten. Gut also, dass Cathy Bisenius und Yves Hoffmann das begehrte Gemüse am „Sonneberg“ in optimaler Lage anbauen.

Absolute Ruhe, eine wunderschöne Aussicht über das Tal der Alzette und Felder, soweit das Auge reicht. So lässt sich der erste Eindruck beschreiben, wenn man am Bauernhof der Familie Hoffmann am „Sonneberg“ in Hünsdorf ankommt. Ein kleines Paradies mitten im Großherzogtum. Ein Eindruck, der sich bestätigt, wenn Yves Hoffmann und Cathy Bisenius einen grinsend begrüßen. Gute Laune, die ansteckend ist und schnell darüber hinwegtäuscht, dass sie auf ihrem Hof tagtäglich hart arbeiten müssen, um ihn am Laufen zu halten.

Und das fast gänzlich zu zweit. „Yves hat den Hof 2018 von seinen Eltern übernommen, der mittlerweile in der vierten Generation in der Hand der Familie Hoffmann ist. In den vergangenen Jahren waren wir größtenteils damit beschäftigt, den Hof und die Ställe auszubauen und zu modernisieren, um sie auf den neusten Stand zu bringen. So können wir uns die Arbeit zumindest etwas erleichtern“, berichtet Cathy Bisenius.

Eine Modernisierung, die es den beiden - die weiterhin von Yves' Eltern tatkräftig unterstützt werden - ermöglicht, den Betrieb zu diversifizieren und zukunftsfähig aufzustellen. Auf 160 Hektar gibt es so einiges zu sehen. „Einen Großteil der Felder benutzen wir als Weideflächen für unsere Mutterkühe (Limousin und Angus) und unsere 120 Stiere. Zudem haben wir 15 Hektar, die wir für den Anbau von Gemüse und Obst, wie Freilandbeeren und Birnen nutzen.

Auf 60 Hektar Acker bauen wir zudem Weizen und Gerste an. In den Ställen haben wir weitere 8600 Hühner und 40 Pferde, die bei uns in der Pension

leben. Mit den Gewächshäusern, die für Himbeeren bestimmt sind, kommt da einiges zusammen.“, erklärt Cathy Bisenius. Ohne dabei ihre gute Laune zu verlieren. Denn die Arbeit machen sie und Yves schließlich „leidenschaftlich gerne“.

Doch das größte Highlight des Bauernhofs versteckt sich auf den Feldern des Plateaus des „Sonneberg“ unter schwarzen Plastikplanen. Seit knapp 15 Jahren

WAS 2010 MIT LEDIGLICH 5 REIHEN ANFING, IST MITTLERWEILE AUF 11 HEKTAR REINEN SPARGELANBAUS ANGEWACHSEN.

hat sich eine weitere Gemüsesorte bei Familie Hoffmann durchgesetzt. Eine, die in den ersten warmen Frühlingstagen in den meisten Haushalten der Region große Vorfreude auslöst: Der Spargel. Und der findet auf dem „Sonneberg“ gute Voraussetzungen vor, um zu wachsen.

Findet zumindest Cathy Bisenius. „Die Felder hier bestehen hauptsächlich aus Sandboden, was für den Anbau von Spargelpflanzen sehr förderlich ist. Zwar sind wir hier durch den Sandstein, der darunter liegt und den Spargel auf Dauer am Wachsen hindert,

etwas begrenzter als beispielsweise im Rheintal in Deutschland, wir können jedoch mit unseren Erträgen sehr zufrieden sein“. So kann eine einzige Spargelpflanze in Hünsdorf bis zu 8 Jahre ertragreich bleiben, bis sie nicht weiter in die Tiefe wachsen kann und der Boden neu bepflanzt werden muss.

Was 2010 mit lediglich 5 Reihen anfang, ist mittlerweile auf 11 Hektar reinen Spargelanbaus angewachsen. Eine Erfolgsgeschichte, die eng mit dem Wetter zusammenhängt, wie es Cathy erklärt: „Spargel wachsen am besten bei sonnigen, trockenen Temperaturen und können größere Mengen an Regen nicht ab.“ Deswegen waren die Gegebenheiten Anfang April optimal, „denn bei ungefähr 20 Grad Außentemperatur sind die Dämme unter den Plastikfolien meist perfekt erhitzt, damit der Spargel schnell wachsen kann“, so Cathy weiter. An guten Tagen wächst der Spargel bis zu 7 Zentimeter und kann schon nach 3 Tagen geerntet werden. So können von Anfang April bis zum traditionellen Ende der Saison am 24. Juni, dem Johannistag, bei optimalen Bedingungen bis zu 800 Kilo Spargel geerntet werden. Und das täglich.

Und wie fast in jedem Haushalt ist es der erste Spargel der Saison, der es Cathy Bisenius und Yves Hoffmann angetan hat. „Die Vorfreude ist bei uns immer riesig, doch bis zum Ende der Saison flacht die teilweise etwas ab“, schmunzelt Cathy. Doch bis dahin werden die ersten Wochen der Saison genossen. Am liebsten „mit Spargel, einer Sauce Hollandaise und einem frischen Stück Lachs. Begleitet von einem kalten, frischen Glas Weißwein“. Und der Abend am idyllischen „Sonneberg“ ist gerettet.





RESPONSABILITÉ ENVERS

les hommes,

la nature et le climat



Un engagement à chaque gorgée

Domaines Vinsmoselle est certifié FAIR'N GREEN



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG





PROST Podcast

Op eng Coupe
Cremant mam
Änder Mehlen

SOMMERWEIN

VIN D'ÉTÉ

SUMMERWÄIN





DE

Seit mehreren Jahren ist er aus dem Sortiment von einigen Winzern kaum mehr wegzudenken: Der Sommerwein. Was ihn ausmacht und zu was er besonders gut passt, erklärt uns der Generaldirektor der Domaines Vinsmoselle André Mehlen.

Der Name Sommerwein taucht immer öfter auf und sollte an sich selbsterklärend sein. Doch was genau ist eigentlich ein Sommerwein, André Mehlen?

Ein Sommerwein zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass er frisch, fruchtig und leicht gehalten ist, sodass er bei den heißen Temperaturen in den Sommermonaten nicht zu schwer wiegt, mundet und nach mehr verlangt.

Dabei habt ihr bei „Domaines Vinsmoselle“ eine weiße und eine rosé Variante auf den Markt gebracht. Was zeichnet die Weine aus?

Beim Sommerwein haben wir bewusst 2 Cuvée produziert, die perfekt die oben genannten Kriterien erfüllen. Wie das Wort Cuvée schon sagt, sind beide Varianten ein Verschnitt der verschiedenen Sorten, bei denen wir Wert daraufgelegt haben, dass es eine fruchtige Note mit Charakter ergibt. So handelt es sich bei unserem Cuvée Rosé hauptsächlich um einen Pinot Noir, der, um dem Ganzen die nötige Frische zu verleihen, mit einem Pinot Blanc verschnitten wird. Bei der weißen Cuvée handelt es sich um einen Verschnitt von Rivaner, Pinot Blanc und einer geheimen Spritzmischung unseres Kellermeisters, der für die geschmackliche Fruchtigkeit noch eine weitere Rebsorte verwendet.

Sie haben schon eine große Auswahl an Rosé- und Weißweinen, die allgemein leichter ausfallen. Warum produzieren Sie zusätzlich Sommerweine,

die den bereits vorhandenen Rebsorten sehr ähnlich sind?

Für uns besteht der besondere Reiz darin, eine Weinsorte zu produzieren, die keiner spezifischen Weinsorte zugeordnet werden kann. Dabei geht es auch darum, sich weiterzuentwickeln und Neues zu probieren, denn der Markt verändert sich zusehends. So versuchen wir bei den Sommerweinen zusätzlich aus Marketinggründen mit einem auffälligeren Layout der Flasche zu punkten. Wir produzieren die Sommerweine bereits im dritten Jahr und letzte Saison hatten wir einen großen Mangel beim Rosé. Die Experimente lohnen sich also und finden großen Anklang.

Allein das Marketing und der frische Name „Sommerwein“ bringt also mehr Kunden. Wie genau sieht denn ihre Zielgruppe aus und für wen eignet sich der Wein besonders?

Es ist ein leicht zugänglicher Wein. Und genau das war unsere Idee mit dem Sommerwein. So soll es kein komplexer Wein sein, für den man drei Sommelier-Kurse besucht haben muss, um ihn zu verstehen. Man soll sich keine großartigen Gedanken machen, sondern es soll schmecken, gefällig sein und nach mehr verlangen. Wenn diese Kriterien gegeben sind, haben wir unser Soll erfüllt. Das ist nämlich das, was wir festgestellt haben: Der Durchschnittskunde will einen Wein, der leicht ist, auf Anhieb gefällt und einfach Spaß macht. So punktet der Sommerwein

weniger durch seine Komplexität als andere Weine. In Kombination der Fruchtigkeit mit der leicht kräftigen Note, die diese Weine charakterisiert, gelingt es uns, unsere Klientel, das vom kompletten Wein-Anfänger bis zum Profi reicht, abzuholen und zufriedenzustellen. Die Zielgruppe ist als sehr breit gefächert und soll es auch bleiben.

Also der perfekte Wein für eine Gartenparty, oder?

Genau. Er eignet sich optimal für Leute, die gerne grillen, die Tage draußen verbringen und ihre Sommerabende mit einem Glas Wein ausklingen lassen wollen. Vor allem für Leute, die eine Alternative zum ausländischen Rosé haben wollen, bieten wir mit unseren Sommerweinen das perfekte, fruchtige Angebot. Zudem passt der Wein zu vielen anderen Gerichten.

...dem Spargel zum Beispiel. Hierfür sollte er doch auch prädestiniert sein?

Da sehe ich den weißen Sommerwein als super Kombination. Normalerweise fällt die Wahl auf einen Auxerrois, doch dieser ist eher ein Frühjahrswein, der oftmals nicht mehr verfügbar ist, wenn die Spargelsaison ihren Höhepunkt erreicht. Da im weißen Cuvée Rivaner verarbeitet wird, der traditionell ein guter Frühjahrswein ist, passt er super zu jedem Spargelrezept.

Depuis quelques années, le vin d'été fait partie intégrante de la gamme de certains vigneron. André Mehlen, directeur général des Domaines Vinsmoselle, nous explique ce qui fait sa particularité et comment l'accompagner.

Le terme « vin d'été » est de plus en plus utilisé et devrait être explicite. Mais qu'est-ce qu'un vin d'été, André Mehlen ?

Les principales caractéristiques d'un vin d'été sont qu'il est frais, fruité et léger, de sorte qu'il ne vous étouffe pas pendant les mois chauds de l'été, qu'il est savoureux et qu'il vous donne envie d'en redemander.

Chez Domaines Vinsmoselle, vous avez lancé une version blanche et une version rosée. Qu'est-ce qui caractérise ces vins ?

Pour le vin d'été, nous avons délibérément produit 2 cuvées qui répondent parfaitement aux critères susmentionnés. Comme le mot cuvée l'indique, les deux variantes sont un assemblage de différents cépages pour lesquels on a mis l'accent sur le fait qu'il en résulte une note fruitée avec du caractère. Ainsi, notre cuvée rosée est principalement composée de pinot noir, qui est assemblé avec du pinot blanc afin de donner la fraîcheur nécessaire à l'ensemble. Pour la cuvée blanche, il s'agit d'un assemblage de rivaner, de pinot blanc et d'un mélange de pulvérisation secret de notre maître de chai, qui utilise encore un autre cépage pour le fruité gustatif.

Vous avez déjà un grand choix de vins rosés et blancs, qui sont généralement plus légers. Pourquoi produisez-vous en plus des vins d'été qui ressemblent beaucoup aux cépages déjà présents ?

Pour nous, l'intérêt particulier est de produire un type de vin qui ne peut pas être attribué à un cépage spécifique. Il s'agit également d'évoluer et d'essayer de nouvelles idées, car le marché évolue constamment. Ainsi, pour les vins d'été, nous essayons en outre de nous démarquer, par un design de bouteille moderne et perceptible. Cela fait maintenant 3 ans de suite que nous produisons des vins d'été et l'année dernière, nous avons même connu une pénurie de rosé. Les expérimentations valent donc la peine et sont très appréciées par nos clients.

Rien que le marketing et le nom frais de « vin d'été » apportent donc plus de clients. Quel est exactement votre groupe cible et à qui ce vin est-il particulièrement destiné ?

C'est un vin facile à boire. Et c'est exactement ce que nous avons voulu faire avec le vin d'été. On ne voulait absolument pas qu'il s'agisse d'un vin complexe, pour lequel il faut avoir suivi trois cours de sommellerie pour le comprendre. Le but n'est pas que le vin fasse l'objet de grandes réflexions, mais qu'il soit goûteux, plaisant et qu'on en redemande. Si ces critères sont remplis, nous avons atteint notre objectif.

C'est en effet ce que nous avons constaté : le client moyen veut un vin qui soit léger, qui plaise d'emblée et qui fasse tout simplement plaisir. Ainsi, le vin d'été marque moins de points par sa complexité que d'autres vins. En combinant le fruité avec la note légèrement corsée qui caractérise ces vins, nous parvenons à

aller chercher et à satisfaire notre clientèle, qui va du débutant complet en vin au professionnel. Le groupe cible est considéré comme très large et doit le rester.

C'est donc le vin parfait pour une garden-party, non ?

Exactement ! Il convient parfaitement aux personnes qui aiment faire des barbecues, passer leurs journées dehors et terminer leurs soirées d'été avec un verre de vin. En particulier pour les personnes qui souhaitent avoir une alternative au rosé étranger, nous proposons avec nos vins d'été une alternative parfaite et fruitée. De plus, ce vin s'accorde avec de nombreux autres plats.

...avec les asperges par exemple. Il devrait être prédestiné à cela aussi, non ?

C'est là que je vois le vin d'été blanc comme un super mariage. Normalement, le choix se porte sur un auxerrois, mais c'est plutôt un vin de printemps, qui n'est souvent plus disponible lorsque la saison des asperges atteint son apogée. Comme la cuvée blanche contient du rivaner, qui est traditionnellement un bon vin de printemps, il se marie parfaitement avec n'importe quelle recette d'asperges.



Carbonara d'asperges by Isa

Asparagus Carbonara by Isa

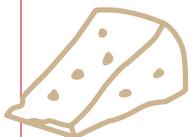
400 gr

de pâtes type Rigatoni
Rigatoni pasta



50 gr

de parmesan
parmesan cheese



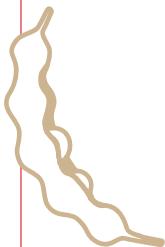
500 gr

d'asperges vertes
green asparagus



200 gr

de petits pois frais
fresh peas



3

jaunes d'oeufs
egg yolks



Huile d'olive
Olive oil



Beaucoup de poivre
Lots of pepper



1

bon verre d'auxerrois
glass of good Auxerrois



FR

1. Faire revenir les asperges vertes dans de l'huile d'olive, ajouter les petits pois frais
2. Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée "Al dente" (garder une bonne louche d'eau de cuisson)
3. Mélanger les 3 jaunes d'oeufs, le poivre & parmesan avec un fouet, ajouter un peu d'eau de cuisson
4. Quand les pâtes sont cuites, ajoutez-les dans la poêle des asperges/petits pois. Eteindre le feu, mettre encore un peu d'eau de cuisson des pâtes et le mélange jaune d'oeuf / parmesan.
5. Remuez bien afin d'obtenir un résultat onctueux, ne plus cuire pour éviter la coagulation de l'oeuf.
6. Servir avec un filet d'huile & du parmesan frais!

EN

1. Fry the green asparagus in olive oil and add the fresh peas.
2. Cook the pasta 'al dente' in salted water (keep some of the cooking water).
3. Whisk together the 3 egg yolks, pepper and Parmesan cheese and add a little of the cooking water.
4. When the pasta is cooked, add it to the asparagus/peas pan. Turn off the heat, add a little more pasta cooking water and the egg yolk/Parmesan mixture.
5. Stir well to obtain a smooth result, do not cook any more to avoid the egg coagulating.
6. Serve with a drizzle of olive oil and fresh Parmesan!



Trouvez une vidéo d'explication ici!

Find a how-to video here!

SÉLECTION AUXERROIS



AUXERROIS DOMAINE & TRADITION		
	Caves Gales	
	Remich	
	gales.lu	

AUXERROIS KURSCHELS		
	Domaine Schram	
	Bech-Kleinmacher	
	domaineschram.lu	

AUXERROIS REMICH PRIMERBERG		
	Caves Desom	
	Remich	
	desom.lu	

AUXERROIS - CHÂTEAU DE SCHENGEN		
	Domaine Thill Château de Schengen	
	Grevenmacher	
	bernard-massard.lu	

AUXERROIS MACHTUM ALWÉNGERT		
	Domaine viticole Pundel-Hoffeld	
	Machtum	
	pundel-hoffeld.info	

AUXERROIS AHN VOGELSANG



 Domaine viticole
Max-Lahr et fils

 Ahn

 max-lahr.lu

L'OX, AUXERROIS EHNEN KELTERBERG



 Domaine viticole Keyser-Kohll

 Ehnén

 keyser-kohll.lu

AUXERROIS VOGELSANG



 Caves Berna

 Ahn

 cavesberna.lu

 VISIT
REMICH



visit@remich.lu | visitremich.lu

 Like "Ville de Remich" on Facebook  Follow "visit Remich" on Instagram

PHOTOREPORTAGES

FÊTE DES VINS ET CRÉMANTS

17-19 NOVEMBRE 2023

EN

The 18th edition of the Fête des Vins et Crémants was held at the Glacis in Luxembourg City, with around fifty Luxembourg winegrowers. They presented the best that the Moselle region has to offer in terms of wines and Crémants.

FR

Une cinquantaine de vignerons luxembourgeois ont invité à la 18^e édition de la Fête des Vins et Crémants à Luxembourg-Ville au Glacis pour y présenter et faire déguster les fleurons des vins et crémants de la Moselle luxembourgeois.

SAVE THE DATE

Fête des vins et crémants 2024

29-30 novembre - 1^{er} décembre

Glacis, Luxembourg







PHOTOREPORTAGES

MAACHER WÄIMOART

5 AVRIL 2024

FR

La 92^{ème} édition de cette traditionnelle Foire aux Vins. Lors de cet événement, les «nouveaux» vins et crémants étaient présentés à un public averti et intéressé.

DE

Die 92. Ausgabe dieser traditionellen Weinmesse. Bei dieser Gelegenheit wurden die „neuen“ Weine und Crémants einem interessierten und fachkundigen Publikum vorgestellt.



FACE À FACE

De par leurs fonctions de reine du vin ainsi que de reine du riesling, Loredana Belli et Sara Rinnen sont familières des vins locaux qu'elles ont eu l'occasion de connaître et d'aimer. Nous leurs avons posés quatre questions.

DE	FR	FRAGEN	QUESTIONS
1.		Kannst du dich noch an dein erstes Aufeinandertreffen mit dem Luxemburgischen Wein erinnern?	Te souviens-tu de ta première rencontre avec le vin luxembourgeois ?
2.		Welche Rebsorten gefallen dir besonders gut und warum?	Quels sont les cépages que tu aimes particulièrement et pourquoi ?
3.		Was könnten die luxemburgischen Winzer und die Region anders gestalten, um jüngere Leute besser anzusprechen? Wie könntest du dabei behilflich sein?	Que pourraient faire les viticulteurs luxembourgeois et la région pour attirer les jeunes ? Comment pourrais-tu les aider ?
4.		Was sind deine Tipps an junge Menschen, die luxemburgischen Wein probieren wollen?	Quels sont tes conseils pour les jeunes qui veulent découvrir le vin luxembourgeois ?



**INTENSÉMENT
MILLÉSIMÉ**



BERNARD-MASSARD
MAISON FONDÉE
1921





LOREDANA BELLI

WEINKÖNIGIN
2023



1.

Mit Sicherheit auf einem Weinfest an der Mosel. Doch das war eher unbewusst. Zum ersten bewussten Kontaktpunkt kam es erst, nachdem ich das Amt der Weinprinzessin innehatte. Dann erst bekam man direkt die Möglichkeit, in die Welt des Weins einzutauchen, sich an das Thema heranzutasten und die verschiedenen Weine auszuprobieren.

Certainement lors d'une fête du vin à la Moselle, mais c'était plutôt inconscient. Mon premier contact conscient avec le vin luxembourgeois n'a eu lieu qu'après avoir occupé le poste de princesse du vin. C'est à ce moment-là que j'ai eu l'opportunité de me plonger directement dans le monde du vin, d'aborder le sujet et de déguster les différents vins.

2.

Pinot Gris ist mein absoluter Favorit. Das hat im Amt schon fast Tradition, denn sowohl meine Vorgängerinnen sowie die Prinzessinnen mögen diese Rebsorte am liebsten. Er bildet die perfekte Balance zwischen Süße und Säure und lässt sich so wunderbar genießen.

Le pinot gris est mon cépage préféré absolu. C'est presque une tradition à ce poste, car tant mes prédécesseures que les princesses précédentes ont également favorisé ce cépage. Il offre un équilibre parfait entre douceur et acidité, ce qui en fait un vin délicieux à déguster.

3.

Ich denke, der erste Schritt dafür ist schon gemacht. Denn immer mehr junge Winzerinnen und Winzer steigen in die heimischen Betriebe ein und übernehmen langsam, aber sicher das Zepter. Zwar finde ich es immer wichtig, dass mehrere Generationen in Betrieben vertreten sind, so fühlen sich andere junge Menschen doch oft von Altersgenossen besser angesprochen. Sie konfrontieren die Betriebe nicht nur mehr mit dem Thema soziale Medien, sondern machen immer öfter ansprechende Sonderausgaben von Weinen, bei denen sie Künstler die Flaschen gestalten lassen. Ein schöner Touch, der vor allem unsere jüngere Generation anspricht. Durch meine Funktion als Weinkönigin weiß ich nicht, ob ich drastisch dazu beitrage, doch ich denke, dass ich mit meinem Erscheinungsbild den Menschen das Gefühl geben kann, dass das Thema Wein wirklich für jedermann ist. Ob tätowiert, gepierct, wie ich es bin oder nicht.

Je crois que le premier pas dans cette direction a déjà été franchi. En effet, de plus en plus de jeunes viticulteurs et viticultrices rejoignent les exploitations locales et reprennent progressivement le flambeau. Bien qu'il soit toujours important d'avoir plusieurs générations représentées dans les exploitations, les jeunes se sentent souvent davantage interpellés par leurs pairs. Non seulement ils sont plus enclins à utiliser les médias sociaux pour promouvoir leurs entreprises, mais ils créent également de plus en plus souvent des éditions spéciales de vins attrayantes, faisant appel à des artistes pour décorer les bouteilles. C'est une touche qui attire particulièrement notre jeune génération. En tant que reine du vin, je ne sais pas si je contribue de manière significative à cela, mais je pense que par ma présence, je peux donner aux gens le sentiment que le monde du vin est vraiment ouvert à tous, qu'on soit tatoué, percé, comme moi, ou non.

4.

Packt eure Freunde ein und geht zu Wine-Tastings oder besucht die Weinfeste an der Mosel, wie den Weinmarkt in Grevenmacher oder den Winzertag in Ehnen. Meistens sind das die perfekten Momente, um in guter Gesellschaft und bei guter Stimmung Weine zu probieren.

Emmenez vos amis et participez à des dégustations de vin ou visitez les festivals du vin de la Moselle, tels que le marché aux vins de Grevenmacher ou la journée des vigneron à Ehnen. Ce sont souvent des occasions parfaites pour déguster des vins en bonne compagnie et dans une ambiance festive.



SARA RINNEN

RIESLINGSKÖNIGIN
2023



1.

Schon als kleines Kind ging es für mich immer mit der Familie auf die heimischen Weinfeste, auf denen ich mich damals noch mit Traubensaft prächtig amüsiert habe. Ähnlich wie Loredana habe ich mich erst, nachdem ich das Amt der Rieslingsprinzessin 2015 angenommen habe, mit Wein beschäftigt und mitbekommen, was in der Welt des Weines eigentlich los ist und was mir persönlich schmeckt.

Depuis mon enfance, je me rendais en famille aux fêtes du vin locales, où je prenais plaisir à boire du jus de raisin. Comme Loredana, ce n'est qu'après avoir accepté le poste de princesse du Riesling 2015 que je me suis véritablement intéressée au vin et que j'ai compris les subtilités du monde viticole ainsi que mes propres préférences en matière de vin.

2.

Jede Art des Weißweines hat es mir angetan und mir ist dabei relativ egal, um welche Rebsorte es sich genau handelt. Angefangen mit Riesling über Pinot Gris bis hin zum Auxerrois kommt mir fast alles auf den Tisch. Vor allem die frischen und fruchtigen Noten an diesen Weinen überzeugen mich sehr.

J'apprécie tous les types de vin blanc, peu importe le cépage exact. Du riesling à l'auxerrois en passant par le pinot gris, une grande variété se retrouve sur ma table. Ce sont surtout les notes fraîches et fruitées de ces vins qui me séduisent le plus.

3.

In unserer modernen Welt ist es meiner Auffassung nach sehr wichtig, Präsenz in den sozialen Medien zu zeigen. So kann man junge Menschen am leichtesten erreichen. Und das nicht nur hierzulande, sondern auch über die Grenzen hinaus. Mit einem guten Online-Auftritt lassen sich junge Menschen schnell von den luxemburgischen Weinen und den interessanten Events und Weinfesten überzeugen. Man sollte die jüngeren Generationen also dort abholen, wo sie sich aufhalten. Und das ist nun mal im Internet, denn nur die wenigsten schauen sich noch regelmäßig Zeitungen an. So haben wir auch einen eigenen Instagram-Account, mit denen wir die Leute mit auf die verschiedenen Events nehmen, um ihnen die Weine und die Kultur, die sie umgibt, näherzubringen.

Dans notre ère moderne, je crois qu'il est essentiel d'avoir une présence active sur les médias sociaux. C'est le moyen le plus efficace d'atteindre les jeunes, aussi bien localement qu'à l'international. Avec une forte présence en ligne, nous pouvons rapidement susciter l'intérêt des jeunes pour les vins luxembourgeois ainsi que pour les événements et les festivals viticoles. Il est donc primordial d'aller à la rencontre des jeunes là où ils se trouvent, et c'est principalement sur Internet. De nos jours, rares sont ceux qui consultent régulièrement les journaux. C'est pourquoi nous avons créé notre propre compte Instagram, à travers lequel nous invitons les gens à participer à divers événements pour découvrir les vins et la culture qui les entourent.

4.

Der beste Tipp: Traut euch und probiert Wein aus der Region! Denn ähnlich wie Loredana denke ich, dass es unzählige niederschwellige Angebote in Luxemburg gibt, wo man in einer guten Atmosphäre die verschiedenen Weinsorten von einheimischen Winzern probieren kann. Vom „Wäinkues“ in Ettelbrück bis zur Riesling-Open. Einfach mit Freunden hinkommen, Wein probieren und vor allem Spaß haben.

Le meilleur conseil que je puisse donner : osez et goûtez les vins de la région ! Tout comme Loredana, je suis convaincue qu'il existe une multitude d'opportunités abordables au Luxembourg, où l'on peut savourer dans une atmosphère conviviale les différents vins des vignerons locaux. Que ce soit au « Wäinkues » à Ettelbruck ou lors du Riesling-Open, il suffit de s'y rendre avec des amis, de déguster du vin et surtout de s'amuser.



DOSSIER

LES VINS & CRÉMANTS LUXEMBOURGEOIS À L'INTERNATIONAL

EXPORTATION PAR PRODUIT (en hl)



17 794

Vins avec AOP



7 272

Vins sans AOP



7 096

Vins mousseux
& crémant



11

Jus de raisin

* Les vins étrangers utilisés comme vin de base et exportés sous forme de vins mousseux et de vins pétillants sont comptés parmi les réexportations

FR

L'Essor International du Vin et du Crémant Luxembourgeois

Le Luxembourg, connu pour ses paysages pittoresques, sa culture riche et sa tradition viticole ancestrale, se taille une place de choix sur la carte mondiale des vins et crémants. Malgré sa petite taille, ce pays niché au cœur de l'Europe réussit à faire rayonner ses produits viticoles sur les marchés internationaux, attirant l'attention des connaisseurs et des amateurs de vin du monde entier.

Une Tradition Viticole Ancrée

La viticulture au Luxembourg remonte à l'époque romaine, lorsque les premières vignes ont été plantées sur les collines escarpées de la vallée de la Moselle. Aujourd'hui, le pays compte près de 1300 hectares de vignobles, principalement situés dans la région de la Moselle luxembourgeoise.

La Renommée du Crémant

Parmi les produits phares de la viticulture luxembourgeoise, le crémant occupe une place spéciale. Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce vin effervescent séduit par sa finesse, son élégance et sa complexité. Les cépages traditionnels tels que le riesling, le pinot blanc et le chardonnay sont habilement assemblés pour créer des cuvées uniques qui rivalisent avec les meilleurs crémants du monde.

L'Exportation Vers de Nouveaux Horizons

Ces dernières années, l'exportation du vin et du crémant luxembourgeois a connu une croissance exponentielle, portée par une demande croissante sur les marchés internationaux. Des pays comme la Belgique,

l'Allemagne et la France demeurent des partenaires commerciaux importants, mais de nouveaux marchés émergent également, notamment dans les pays scandinaves, aux États-Unis, en Asie et en Australie.

Le domaine Alice-Hartmann est un parfait exemple de cette ambition d'exportation. Géré par des investisseurs, le domaine a massivement investi dans ses infrastructures et son image de marque. André Klein, leur directeur commercial, a réussi à introduire leur riesling Les Terrasses 2018 lors du dîner de gala des Sommeliers de Paris, ouvrant des portes vers des marchés prestigieux.

Les Clés du Succès

Plusieurs facteurs expliquent le succès croissant des vins et crémants luxembourgeois à l'étranger : la qualité irréprochable des produits, résultat d'un savoir-faire artisanal, et la diversité des cépages et des styles qui répondent aux goûts variés des consommateurs internationaux. Une stratégie d'exportation proactive, soutenue par des initiatives de promotion et de marketing ciblées, joue également un rôle crucial.

Bernard-Massard et Vinsmoselle sont des acteurs majeurs de cette expansion. Le premier connaît un grand succès en Belgique, en Finlande et au Québec grâce à une stratégie ciblée et une qualité constante. Vinsmoselle, la plus grande coopérative viticole du Luxembourg, exporte 92 % des vins sous appellation d'origine protégée Moselle luxembourgeoise, principalement des vins d'entrée de gamme, tout en visant à promouvoir leurs crus plus raffinés.

Les Défis à Surmonter

Malgré ces succès, l'exportation du vin et du crémant luxembourgeois n'est pas sans défis. La concurrence mondiale est féroce, avec des pays producteurs historiques et de nouveaux acteurs qui cherchent à s'imposer sur le marché. De plus, les fluctuations des taux de change et les barrières réglementaires peuvent compliquer l'accès à certains marchés.

L'Avenir Prometteur de la Viticulture Luxembourgeoise

Malgré ces défis, l'avenir de la viticulture luxembourgeoise semble prometteur. Portée par une tradition séculaire, une qualité exceptionnelle et une volonté d'innovation, l'industrie vinicole du Luxembourg est bien positionnée pour continuer à conquérir de nouveaux horizons et à séduire les palais les plus exigeants à travers le monde.

En conclusion, l'exportation du vin et du crémant luxembourgeois représente une histoire de succès en constante évolution, illustrant le mariage harmonieux entre tradition et modernité dans le monde viticole. Alors que les bouteilles luxembourgeoises trouvent leur place sur les tables des amateurs de vin du monde entier, elles témoignent de la richesse et de la diversité de ce petit pays au cœur de l'Europe.

EXPORTATION 2019-2023 (en hl)



EN

The international export of Luxembourg wine and Crémant

Renowned for its picturesque landscapes, rich culture and ancient winemaking tradition, Luxembourg is carving out a place for itself on the world wine and crémant map. Despite its small size, this country in the heart of Europe is successfully promoting its wine products on international markets, attracting the attention of connoisseurs and wine lovers from all over the world.

A deep-rooted winemaking tradition

g dates back to Roman times, when the first vines were planted on the steep Moselle hillsides. Today, the country boasts almost 1,300 hectares of vineyards, most of which are located in the Moselle region of Luxembourg.

The fame of Crémant

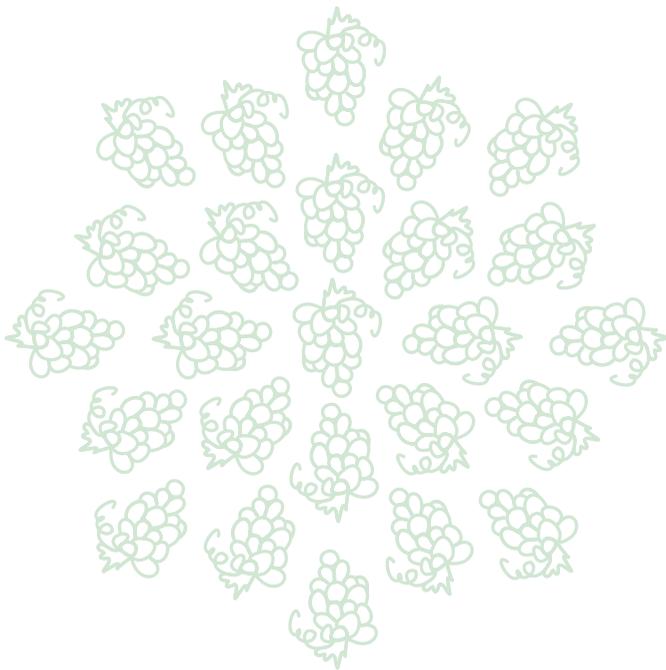
Crémant occupies a special place among Luxembourg's flagship wines. Produced using traditional methods, this sparkling wine is renowned for its finesse, elegance and complexity. Traditional grape varieties such as riesling, pinot blanc and chardonnay are skilfully blended to create unique cuvées that rival the best Crémants in the world.

Exporting to the world

Exports of Luxembourg wine and Crémant have grown exponentially in recent years, driven by increasing demand from international markets. Countries such as Belgium, Germany and France remain important trading partners. However, new markets are emerging, particularly in Scandinavia, the United States, Asia and Australia.

A perfect example of this export ambition is the Alice-Hartmann winery. Managed by investors, the estate has invested heavily in its infrastructure and brand image. André Klein, their sales director, successfully launched their 2018 Les Terrasses Riesling at the Paris Sommeliers Gala Dinner, opening doors to prestigious markets.

EXPORTATION PAR PAYS EN HL (2022/2023)



25 061

Belgique



3 791

Allemagne



1 952

France



943

Autres



426

Pays-Bas

The keys to success

Several factors explain the growing success of Luxembourg wines and Crémants abroad: 1. the products' impeccable quality, the result of artisanal know-how. And 2. the diversity of grape varieties and styles that meet the multiple tastes of international consumers. A proactive export strategy, supported by targeted promotion and marketing initiatives, also plays a key role.

Bernard-Massard and Vinsmoselle are key players in this expansion. The former is enjoying great success in Belgium, Finland and Quebec thanks to a targeted strategy and consistent quality. Vinsmoselle, the largest wine cooperative in Luxembourg, exports 92% of its AOP (Appellation d'Origine Protégée) wines. These are mainly entry-level wines, but they are keen to promote their more refined crus.

The challenges to overcome

Despite these successes, exporting Luxembourg wine and Crémant is not without its challenges. Competition is fierce on a global scale, with both historically established wine producing countries and new players trying to dominate the market. In addition, exchange rate fluctuations and regulatory barriers can make access to certain markets difficult.

The promising future of Luxembourg viticulture

Despite these challenges, the future of Luxembourg viticulture looks promising. Driven by centuries of tradition, exceptional quality and a commitment to innovation, the Luxembourg wine industry is well placed to continue conquering new horizons and delighting the most discerning palates around the world.

In conclusion, the export of Luxembourg wine and Crémant is an ever-evolving success story that illustrates the harmonious marriage between tradition and modernity in the world of wine. Luxembourg bottles bear witness to the richness and diversity of our small country at the heart of Europe as they find their place on the tables of wine lovers all over the world.

CAVES BERNARD-MASSARD

EXPORT IS PART OF THEIR DNA - *L'EXPORT DANS LEUR ADN*



EN

Looking beyond our borders? For Caves Bernard-Massard, this is a historic trend. Originally exporting to Germany, they now sell to over 20 countries!

From their base in Grevenmacher, the wines and Crémants of Caves Bernard-Massard first crossed the Moselle before setting their sights on the North American market. "Caves Bernard-Massard were Luxembourg's first wine exporters," says Antoine Clasen, before continuing: "In the 1920s, most of our production was sold in Germany. The constraints of the war and its aftermath led us to change direction. In addition to Luxembourg, we turned our attention to Belgium, which has since become our leading export market. The proximity and the network we have built up over the decades explain this development."

For a geographically small country, exports are a necessity for all wine domaines that want to grow. "We can't just rely on the country's demographic growth, which will inevitably be limited," he adds.

Along with Belgium, Canada and Finland top their export destinations. "Obviously, it's the non-wine-producing countries that are the most interesting. It's much harder to break into markets such as France, Spain and Italy," explains Antoine Clasen.

The best-selling export products are essentially Crémants. "Bubbles export well. Generally speaking, bubbles have been democratised, regardless of the country. It is normal to use them for celebrations large and small, and to always have a few of the better bottles on hand at home - just in case." That's one explanation.

The story is somewhat different for still wines. To satisfy foreign markets, substantial production is required. But given Luxembourg's climate, large-scale production is too unpredictable. Moreover, competition from other wine-producing countries is much fiercer. "It is easier to concentrate on supplying and offering quality alternatives to Champagne. That's why Crémants are so popular on the export market."

To penetrate a new market, you need to have a sharp sales pitch and be very persistent. "Potential foreign partners sometimes find it difficult to put Luxembourg on the map." On the other hand, in countries like Canada, where we have a certain reputation, the name Bernard-Massard has the resonance of a quality wine.



"To really enter a market and reach 100,000 bottles takes about ten years."

Today, Caves Bernard-Massard is targeting countries such as the Netherlands, Sweden and, to a lesser extent, the United Kingdom, Denmark and Japan. Of course all with perseverance and patience!

Today, 50% of their production is exported, accounting for around 40% of their turnover. So the signs are promising and the prospects are bright. Whenever he travels abroad to promote the wines and Crémants of Bernard Massard, he sometimes meets people who have a hard time imagining the quality of Luxembourg wines, especially when he visits Sweden. On the other hand, the contacts made in new areas can be surprising: "I was pleasantly surprised by the reception I received from some top sommeliers when I recently travelled to New York, a city where we are not currently represented. They were curious to discover the qualities and characteristics of our wines!" Proof that Luxembourg estates are continuing to make their mark internationally!

Regarder au-delà des frontières ? Cette tendance est historique pour les Caves Bernard-Massard.

A l'origine vers l'Allemagne, les bouteilles se vendent aujourd'hui dans plus de 20 pays !

Depuis Grevenmacher, le vin des Caves Bernard-Massard a d'abord traversé la Moselle avant de voguer vers l'ouest en direction de l'Amérique du Nord. « Les Caves Bernard-Massard sont les premiers exportateurs de vin du Luxembourg », introduit Antoine Clasen avant de poursuivre : « Dans les années 1920, une grande majorité de notre production été vendue en Allemagne. Les contraintes de la guerre et de ses conséquences, nous ont amenés à nous réorienter. En plus du Luxembourg, nous nous sommes dirigés vers la Belgique qui depuis est notre premier pays à l'export ». La proximité et le réseau ficelé depuis des décennies expliquent cela.

50% DE LEUR PRODUCTION EST AUJOURD'HUI VENDUES À L'EXPORT

Exporter, pour un pays à la géographie étroite est une nécessité de tous domaines qui souhaitent grandir. « Nous ne pouvons pas miser que sur la croissance démographique du pays qui par la force des choses ne peut qu'être limitée » rajoute-t-il.

Avec la Belgique, le Canada et la Finlande sont sur le podium des pays à l'export ! « C'est évidemment des pays non producteurs de vin qui tiennent la corde car, il est bien plus difficile de se faire une place sur les marchés tels que la France, l'Espagne ou l'Italie », explique Antoine Clasen.

Les produits ayant le vent en poupe sont essentiellement les créchants. « Les « bulles » s'exportent bien. De manière générale, et quel que soit le pays, les bulles se sont démocratisées. Il est devenu normal de boire en toute occasion et de garder chez soi quelques bonnes bouteilles », voilà pour l'une des explications. Quant aux vins tranquilles, ils exigent une importante production pour satisfaire les marchés étrangers. Et les productions conséquentes sont bien trop aléatoires compte tenu du climat luxembourgeois. La compétition avec d'autres pays producteurs est également plus féroce. « Il est plus facile de lisser l'offre des bulles et de proposer des alternatives de qualité au champagne ». C'est pourquoi les créchants ont la cote à l'export.



Pour développer un nouveau marché, il faut faire preuve d'un argumentaire aiguisé et d'une persévérance sans faille. « Certains de nos interlocuteurs ont parfois du mal à situer le Luxembourg » A contrario, dans des pays bien introduits comme le Canada par exemple, le nom de Bernard-Massard résonne comme un vin de qualité. « Il faut donc compter une dizaine d'années pour percer un marché et atteindre les 100 000 bouteilles ». Aujourd'hui, les Caves Bernard-Massard visent des pays comme les Pays-Bas mais aussi la Suède et dans une moindre mesure la Grande-Bretagne, le Danemark et le Japon. Avec persévérance et patience donc !

50% de leur production est aujourd'hui vendu à l'export, ce qui représente environ 40% du Chiffre d'Affaires. Les voyants sont donc au vert et les perspectives réjouissantes. Quand Antoine Clasen prend son bâton de pèlerin pour se faire l'ambassadeur des vins luxembourgeois, il lui arrive de se retrouver face à des interlocuteurs qui ont bien du mal à se faire une idée des vins grand-ducaux, en Suède notamment. A l'inverse, de beaux contacts peuvent naître : « Lorsque j'étais à New-York dernièrement, une ville où nous ne sommes pas implantés, j'ai été agréablement surpris par la réception de certains grands sommeliers. Ils étaient curieux de découvrir les qualités et spécificités de nos vins ! » Preuve que les domaines luxembourgeois continuent à faire leur petit bonhomme de chemin à l'international !



PROST Podcast

Op e Roude mam
Marc Desom



DOSSIER EXPORT

LES CAVES DESOM À LA CONQUÊTE DES PAYS BALTES.

Die Caves Desom erobern das Baltikum.

Les Caves Desom ont leur siège sur la très populaire Esplanade de Remich. Le directeur, Marc Desom, s'efforce de faire découvrir les trésors de la maison à ses clients, aux visiteurs, aux amateurs de vin et aux connaisseurs, mais aussi aux néophytes en la matière, tant au niveau national qu'international.

Si la majeure partie des ventes se fait toujours au Luxembourg, les Caves Desom ont commencé ces dernières années à s'ouvrir à de nouveaux marchés, dont la Lituanie, l'Estonie, la Lettonie et la Finlande.

La décision d'exporter vers la Lituanie, la Lettonie et l'Estonie est le résultat d'une réflexion stratégique. Le nom « Schengen » et le Luxembourg sont connus depuis le traité de Schengen.

Die Caves Desom haben ihren Sitz an der beliebten Esplanade in Remich. Geschäftsführer Marc Desom ist bestrebt, seinen Kunden, Besuchern, Weinliebhabern und Weinkennern, aber auch Weinneulingen, die Schätze des Hauses näher zu bringen. Und das sowohl national als auch international. Während der größte Teil des Verkaufs noch immer in Luxemburg stattfindet, haben die Caves Desom in den letzten Jahren begonnen, neue Märkte zu erschließen, darunter Litauen, Estland, Lettland und Finnland.

Die Entscheidung für den Export nach Litauen, Lettland und Estland war das Ergebnis einer strategischen Überlegung. Der Name „Schengen“ und Luxemburg sind seit dem Schengen-Vertrag

Cela a aidé et aide toujours à s'établir sur de nouveaux marchés. En outre, des discussions avec des sommeliers et des vendeurs de vin dans les pays baltes et en Finlande ont montré qu'il existe un réel intérêt et une certaine curiosité pour les vins luxembourgeois, souvent absents des marchés plus traditionnels. Contrairement aux préjugés qui existent parfois sur les marchés établis, les vins et crémants luxembourgeois y sont perçus comme exclusifs et uniques. Cette perspective fraîche et l'enthousiasme général des clients pour les produits Desom font des pays baltes une option attrayante.

Selon Marc Desom, les réactions aux vins et crémants sont également toutes positives. Le pinot noir et les crémants, en particulier, se sont révélés être des

best-sellers. Les clients baltes apprécient la grande qualité et le caractère exclusif des produits, ce qui se reflète dans les chiffres de vente.

Pour l'avenir, Marc Desom prévoit de conquérir d'autres marchés d'exportation. Les expériences positives dans les pays baltes motivent la cave à cibler également d'autres marchés potentiels. L'Europe du Nord, avec la Finlande, offre par exemple un grand potentiel. On attend avec impatience de voir quelles nouvelles régions Desom va conquérir dans les années à venir.

ein Begriff. Dies half und hilft immer noch, sich in neuen Märkten zu etablieren. Darüber hinaus haben Gespräche mit Sommeliers und Weinverkäufern in den baltischen Staaten und in Finnland gezeigt, dass ein echtes Interesse und eine gewisse Neugierde an luxemburgischen Weinen besteht, die auf den eher traditionellen Märkten oft nicht zu finden sind. Im Gegensatz zu den Vorurteilen, die manchmal auf etablierten Märkten bestehen, werden luxemburgische Weine und Crémants hier als exklusiv und einzigartig wahrgenommen. Diese frische Perspektive und die allgemeine Begeisterung der Kunden für die Desom-Produkte machen die baltischen Staaten zu einer attraktiven Option.

Laut Marc Desom sind die Reaktionen auf die Weine und Crémants ebenfalls durchweg positiv. Insbesondere der Pinot Noir und die Crémants haben sich als Bestseller erwiesen. Die baltischen Kunden schätzen die hohe Qualität und den exklusiven Charakter der Produkte. Das spiegelt sich in den Verkaufszahlen wider.

Für die Zukunft plant Marc Desom, weitere Exportmärkte zu erschließen. Die positiven Erfahrungen im Baltikum motivieren die Kellerei, auch andere potenzielle Märkte ins Visier zu nehmen. Großes Potenzial bietet zum Beispiel Nordeuropa mit Finnland. Man darf gespannt sein, welche neuen Regionen Desom in den nächsten Jahren erobern wird.





DOSSIER EXPORT

CEP D'OR'S GLOBAL REACH FROM LUXEMBOURG TO EUROPE AND JAPAN

La portée mondiale du Cep d'Or : du Luxembourg vers l'Europe et le Japon

Domaine Cep d'Or progresse à grands pas sur le marché mondial du vin. Il exporte ses excellents crémants et auxerrois vers divers pays européens et vers le Japon. L'Union européenne reste son principal marché, avec les Pays-Bas et la Belgique comme partenaires solides. Cependant, de nouveaux marchés se profilent à l'horizon, notamment les pays scandinaves et les anciens pays du bloc de l'Est, comme la Pologne et la République tchèque. Ces régions ont connu une croissance significative au cours des dernières décennies. Avec l'augmentation des revenus, les consommateurs sont désormais en mesure d'accéder à des vins d'exportation de grande qualité. Le succès du Cep d'Or à Prague, où ses vins sont vendus dans plusieurs « épicerie fines » haut de gamme, en est un excellent exemple.

Les foires internationales du vin et le référencement digital (internet) ont permis à Cep d'Or d'élargir son champ d'action. Ses contacts à Prague et au Japon l'ont découvert en ligne, à la recherche de produits de niche exclusifs provenant de pays plus petits. Ce lien fortuit a conduit à la présence de Cep d'Or dans les « épicerie fines » japonaises.

D'un point de vue logistique, Cep d'Or bénéficie de son importante production de crémant, qui lui permet de produire facilement les quantités supplémentaires nécessaires pour répondre à ses besoins d'exportation. Outre le crémant, produit phare fortement lié au patrimoine luxembourgeois, le Cep d'Or exporte également son vin auxerrois, un cépage que l'on trouve presque exclusivement au Luxembourg. Cette orientation stratégique vers des vins luxembourgeois uniques les aide à se faire une place sur le marché international très concurrentiel.

L'exportation se justifie d'un point de vue économique, compte tenu de la taille réduite et de la saturation du marché luxembourgeois. Avec de nombreux viticulteurs locaux et des importations de vin importantes, il est logique d'introduire les vins luxembourgeois sur la scène mondiale. Cela ne renforcera pas seulement la réputation du Cep d'Or, mais aussi l'image des vins luxembourgeois dans leur ensemble.

Les réactions des clients japonais ont été extrêmement positives. Contrairement au Luxembourg, où le vin fait partie de la vie quotidienne, les consommateurs japonais boivent moins souvent, mais sont prêts à dépenser jusqu'à 30-40 euros lorsqu'ils le font. Ils apprécient particulièrement les vins de qualité du Cep d'Or. L'auxerrois et le crémant, avec leur profil légèrement plus doux, se marient bien avec les nuances salées et épicées de la cuisine japonaise, ce qui en fait un succès sur ce marché exigeant.



Domaine Cep d'Or is making great strides on the world wine market. It exports its exquisite Crémants and Auxerrois wines to various European countries and to Japan. The European Union remains its main market, with the Netherlands and Belgium as strong partners. However, new markets are emerging on the horizon. These include the Scandinavian countries and former Eastern Bloc countries such as Poland and the Czech Republic. These latter regions have experienced significant growth in recent decades. As incomes rise, consumers are now in a position to have access to high quality export wines. The success of Cep d'Or in Prague, where its wines are sold in several high-end „épicerie fines“, is a prime example.

International wine fairs and their digital presence (internet) have been instrumental in extending Cep d'Or's reach. Both their Prague and Japanese market contacts discovered them online, looking for exclusive niche products from smaller countries. This fortuitous connection has led to the presence of Cep d'Or in Japanese „épicerie fines“.

FEEDBACK FROM JAPANESE CUSTOMERS HAS BEEN OVERWHELMINGLY POSITIVE.

Logistically, Cep d'Or benefits from its large Crémant production, which allows it to easily produce the extra quantities needed to meet its exporting needs. In addition to Crémant - a flagship product with strong links to Luxembourg's heritage - they also export their Auxerrois wine, a grape variety found almost exclusively in Luxembourg. This strategic focus on unique Luxembourg wines is helping them to carve out a niche for themselves in the highly competitive international market.

Exporting makes economic sense, given Luxembourg's small and saturated market. With numerous local winegrowers and significant wine imports, it is logical to introduce Luxembourgish wines to the global stage. This will not only enhance the reputation of the Cep d'Or, but also the image of Luxembourg wines as a whole.

Feedback from Japanese customers has been overwhelmingly positive. In contrast to Luxembourg, where wine is a part of everyday life, Japanese consumers are less frequent drinkers, but are prepared to spend up to €30-40 when they do. They particularly appreciate Cep d'Or's high-quality signature wines. Both the Auxerrois and the Crémant, with their slightly sweeter profiles, go well with the salty and spicy nuances of Japanese cuisine, making them a hit in this demanding market.



FOIRE «WINE PARIS» 2024



FR

Participation de «Vins & Crémants Luxembourg» à la foire «Wine Paris» 2024

La réputation des vins luxembourgeois s'étend bien au-delà de ses frontières, et cette renommée s'est encore renforcée lors de la récente foire «Wine Paris». Les vignerons luxembourgeois ont brillé par leur présence et leurs cuvées exceptionnelles, captivant les visiteurs avec la richesse de leurs terroirs et la finesse de leurs cépages. Au cœur de cet événement prestigieux, ces artisans du vin ont su démontrer tout leur savoir-faire ancestral, offrant aux amateurs français une expérience sensorielle unique, où chaque verre révélait l'essence même du terroir luxembourgeois.

DE

„Vins & Crémants Luxembourg“ bei der „Wine Paris“ Messe

Der Ruf der luxemburgischen Weine reicht weit über die Landesgrenzen hinaus und wurde kürzlich auf der Weinmesse Wine Paris erneut bestätigt. Die luxemburgischen Winzer glänzten durch ihre Präsenz und ihre außergewöhnlichen Cuvées und faszinierten die Besucher mit der Vielfalt ihrer Terroirs und der Finesse ihrer Rebsorten. Im Rahmen dieser prestigeträchtigen Veranstaltung konnten diese Winzer ihr jahrhundertealtes Know-how unter Beweis stellen und den französischen Weinliebhabern einzigartige Sinneserfahrungen bieten, bei denen jedes Glas die Essenz des luxemburgischen Terroirs enthüllte.







DOSSIER GASTRONOMIE

DOSSIER GASTRONOMIE

LA VILLA DE CAMILLE ET JULIEN



FR

Julien Lucas est chef étoilé mais aussi alchimiste, magicien, philosophe... Car il ne transforme pas seulement des ingrédients en mets divins, il sait aussi renverser les situations défavorables en opportunités, ou si vous préférez (parce que l'expression s'y prête particulièrement bien) voir le verre à moitié plein (de vin !).

L'histoire commence loin d'ici. L'eau est turquoise, le soleil brille, le sable est blanc et l'amour est au rendez-vous. Il y a pire, comme lieu de rencontre, vous en conviendrez. Ce n'est pourtant pas les vacances, pour Camille et Julien qui participent professionnellement à l'ouverture du Four Seasons de Bora-Bora. Le Luxembourg est très agréable aussi, mais la Sûre, l'Our et la Moselle n'ont pas tout à fait les mêmes reflets que les plages de l'océan Pacifique.

Et lorsque l'on demande à Julien Lucas si la grisaille ne lui pèse pas trop, il répond, en grand sage « la pluie est dérangeante certes, mais grâce à elle, il y a des champignons en forêt ». Optimisme implacable.

Et c'est peut-être son expérience qui lui confère cette vision élargie, cette idée que dans tout, il y a quelque chose de positif à extraire. Joël Robuchon, Alain Ducasse, Bernard Loiseau, le Bristol, l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly (où il a reçu sa première étoile)... joli palmarès ! C'est ainsi tout naturellement qu'il a entrepris d'ouvrir son propre restaurant. Originaire de Lorraine, c'est un peu chez lui, qu'il revient.

C'est d'ailleurs comme un second « chez eux » qu'il a conçu avec son épouse Camille, la Villa de Camille & Julien. « Nous aimons la proximité avec nos clients et les recevons comme chez nous, à la maison, autour d'une cuisine authentique ».

C'EST SEULEMENT DEUX ANS APRÈS L'OUVERTURE DU RESTAURANT QUE LA PREMIÈRE ÉTOILE S'EST MISE À BRILLER.

Une cuisine authentique, qui a su convaincre car c'est seulement deux ans après l'ouverture du restaurant que la première étoile s'est mise à briller. Et elle serait arrivée sans doute plus tôt si le début de cette aventure n'avait pas coïncidé avec la crise covid que l'on connaît. Un confinement, des déplacements au restaurant limités, sujets à des règles toujours changeantes, des employés qui refusent désormais de travailler dix-sept heures par jour, le soir, le weekend et les jours fériés. Des bâtons dans les roues, vous avez dit ? C'était sans compter la persévérance qui anime ce couple de passionnés.

Offrir le meilleur, en toute circonstance, et pour ses employés aussi, avec des conditions de travail améliorées. C'est ainsi que Julien Lucas fait le pari fou de fermer son restaurant le weekend. En contrepartie, il est le seul restaurant étoilé du Grand-Duché ouvert le lundi. Se remettre en cause, chercher des alternatives, voir le verre à moitié plein, on en revient !

A propos de verre, c'est au moment où nous lui demandons de nous parler de sa carte des vins qu'entre comme par magie son sommelier, Samuel Mangin. Pour lui, il est nécessaire de rencontrer les vignerons : « je vais les voir directement, c'est très important d'échanger sur leur approche, leur traitement de la vigne et du raisin ». « Notre carte des vins », ajoute Julien Lucas, « est composée en grande partie de Bourgogne blancs et rouges mais nous proposons aussi de nombreux vins luxembourgeois et pour nos accords mets et vins, il y a toujours au moins un vin d'ici. »

« Le Luxembourg est un pays que nous souhaitons valoriser et qui nous réserve de très belles surprises. Les crémants par exemple, ont un goût de poire écrasée ». Pour tous les deux, une chose est sûre : « les vins luxembourgeois méritent davantage de reconnaissance et les jeunes vignerons sont en train d'amorcer un nouveau virage. On leur fait confiance ! »



DE

Julien Lucas ist nicht nur Sternekoch, sondern auch Alchemist, Zauberer und Philosoph. Denn er verwandelt nicht nur Zutaten in himmlische Gerichte, er versteht es auch Chancen in ungünstigen Situationen zu sehen oder, und vielleicht passender, das Glas halbvoll (mit Wein!) zu sehen.

Die Geschichte beginnt weit weg von hier. Das Wasser ist türkisfarben, die Sonne scheint, der Sand ist weiß und die Liebe scheint allgegenwärtig. Auch wenn es schlimmere Orte gibt um sich kennenzulernen, sind Camille und Julien nicht des Spasses halber hier - nein beide sind beruflich an der der Eröffnung des Four Seasons Hotels in Bora Bora beteiligt. Obwohl Luxemburg auch viel zu bieten hat, strahlen die Sauer, die Our oder die Mosel nicht ganz denselben Glanz wie die Strände des Pazifischen Ozeans aus.

Und wenn man Julien Lucas fragt, ob das graue Wetter ihn nicht zu sehr stört antwortet er gelassen: „Der Regen ist zwar störend, aber dank ihm gibt es Pilze im Wald“. Ein unerbittlicher Optimismus. Und vielleicht ist es seine Erfahrung, die ihm diese erweiterte Sichtweise verleiht, die Idee, dass es in allem etwas Positives gibt, das es zu extrahieren gilt. Joël Robuchon, Alain Ducasse, Bernard Loiseau, das Bristol, die Auberge du Jeu de Paume in Chantilly (wo er seinen ersten Stern erhielt)... eine impressionante Liste! Es liegt also auf der Hand, dass er sein eigenes Restaurant eröffnen will.

Für den aus Lothringen stammenden Visionär, ist es eine Art Heimkehr. Es ist genau dieses Gefühl des „Zu Hause“ was er und seine Frau in der „Ville Camille et Julien“ erschaffen wollen. Es soll eine art zweites Zuhause mit authentischer Küche für die Gäste werden.

Eine authentische Küche, die überzeugt hat, denn nur zwei Jahre nach der Eröffnung des Restaurants begann der erste Stern zu leuchten. Und er wäre zweifellos früher gekommen, wenn der Beginn dieses Abenteuers nicht mit der bekannten Covid-Krise zusammengefallen wäre. Lock-Down, ständig ändernde Restaurantbesuchsregeln, Mitarbeiter die sich ab jetzt weigern siebzehn Stunden Tage oder am Wochenende zu arbeiten - das Paar hat genügend Steine in den Weg gelegt bekommen. Knüppel aus dem Sack, sagten Sie? Aber die Beharrlichkeit, die dieses leidenschaftliche Paar antreibt, war nicht zu unterschätzen.

EINE AUTHENTISCHE KÜCHE, DIE ÜBERZEUGT HAT, DENN NUR ZWEI JAHRE NACH DER ERÖFFNUNG DES RESTAURANTS BEGANN DER ERSTE STERN ZU LEUCHTEN.

Unter allen Umständen das Beste bieten - auf für seine Angestellte ist das Leitmotiv des Kochs. Zum Beispiel mit verbesserten Arbeitsbedingungen.

So hat Julien Lucas die mutige Entscheidung getroffen, sein Restaurant am Wochenende zu schließen. Dafür ist es das einzige Sternerestaurant in Luxemburg, das montags geöffnet hat. Sich selbst in Frage stellen, nach Alternativen suchen und ... das Glas halbvoll sehen.

Stichpunkt Glas: Als wir ihn nach seiner Weinkarte fragen, erscheint wie aus dem Nichts sein Sommelier Samuel Mangin. Für ihn ist es wichtig, die Winzer persönlich zu kennen: „Ich musste sie kennenlernen. Es ist mir wichtig, mich mit ihnen über ihre Herangehensweise, ihren Umgang mit den Reben und den Trauben auszutauschen. Unsere Weinkarte“, fügt Julien Lucas hinzu, „besteht hauptsächlich aus weißen und roten Burgundern, aber wir bieten auch viele luxemburgische Weine an.“

„Luxemburg ist ein Land, das wir wertschätzen möchten und das uns immer wieder schöne Überraschungen bietet. Zum Beispiel die Crémants mit ihrem Geschmack nach gepressten Birnen“. Für beide steht fest: „Die Luxemburger Weine verdienen mehr Anerkennung und die jungen Winzerinnen und Winzer sind auf dem besten Weg, eine neue Wende herbeizuführen. Wir vertrauen ihnen!“



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHREN



Domaine Viticole Häremillen

Enlèvement : 29, am Schank

Siège et dégustation : 3, op der Borreg L-5419 Ehren

Tél +352 76 84 36 Fax +352 76 91 93

www.haeremillen.lu info@haeremillen.lu

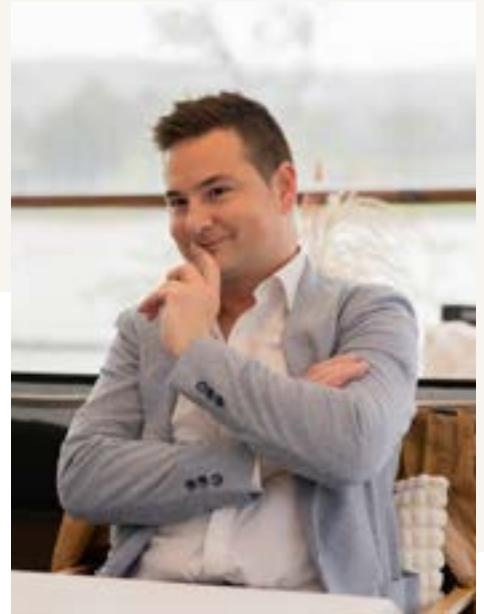
Find us on   [haeremillen](https://www.instagram.com/haeremillen)

DOSSIER GASTRONOMIE

TINY BAR

AN AIR OF HOLIDAY MADE IN LUXEMBOURG

UN AIR DE VACANCES « MADE IN LUXEMBOURG »



EN

Feet in the sand, eyes dazzled by the sun's reflection in the Moselle, music (live, if it's a Thursday) and a glass of Luxembourgish wine - No doubt, we're at Tiny Bar!

You don't have to take a plane to feel like you're on holiday, by the sea, far away... or to give yourself the illusion of having left the Grand Duchy for an evening. The banks of the river, the floorboards, the sand, the sunset (if the sun wants to show itself!), the music, the cocktails, all the ingredients are there, and it's not for nothing that Tiny Bar was voted 'Terrass vum Joer' last year. "Our idea was to meet friends in the evening, in a place like you find on the Rhine, in Cologne or Düsseldorf, but here, on the banks of the Moselle. We searched in vain."

In the end Charel Vandivinit and a few friends created their own ideal bar in 2022 - Tiny Bar in Remich. But the opening of such a little paradise wasn't going to be a smooth ride: it took four years to get all the permits and a total of six ministries were involved in the project.

No foundations, mobility in the event of flooding and a terrace simply laid on blocks - these were the conditions for opening this place to the public so close to the banks of the Moselle. A tiny house, like those found in the United States and the Netherlands, was the ideal solution.

A small house on wheels, easy to move around - a perfect solution. The concept is built around two menus, two moods, two decorations: one for winter (with a heated, enclosed terrace) and one for summer.

In addition to its location and concept, Tiny Bar's speciality is its wine list, and that's exactly what we're interested in! "Promoting Luxembourg wines and supporting the winegrowers of our region is important to us. In bars and restaurants, the wine list is usually dominated by foreign products. Here we only offer Luxembourgish wines and that's not going to change! As far as other drinks are concerned, we try as much as possible to offer Luxembourgish products such as cola or lemonade. Our cocktails also contain as many local products as possible.

The Tiny Spritz, for example, is made with a Crémant and an orange liqueur, both produced here." And when asked what he thinks of Luxembourg wines, Charel Vandivinit doesn't hesitate to reply: "Foreign wines have a better reputation, and that's wrong! Luxembourg wines are very high quality, especially whites and Crémants. They're on a par with their neighbours." Wine is not about labels, prices or even

knowledge, it is a matter of taste. However, many people prefer a better-known name and are put off by the idea of tasting a wine they don't know. Our Luxembourgish wines often surprise foreign tourists with their quality and taste.

They deserve to be better known internationally. In terms of communication, there is still a lot to be done. Attitudes are beginning to change, but it's still too much of a local affair.

We need to do more to promote our wines beyond the Moselle, the region and the country. It's the same with organic wines: There are more and more of them and demand is growing, especially among our younger customers. Mentalities are changing, and so are many preconceived notions. My hope is that our wines will soon have their rightful place in the minds of the general public. Tastes may differ, but there's one thing everyone seems to agree on: Luxembourg does not have to be envious of its neighbours when it comes to wine!

Les pieds dans le sable, les yeux éblouis par les reflets du soleil dans la Moselle, de la musique (live, si c'est un jeudi) et un verre de vin -luxembourgeois !- dans la main. Pas de doute, nous sommes au Tiny Bar !

Nul besoin de prendre l'avion pour se sentir en vacances, au bord de la mer, loin... pour prolonger cette ambiance au retour des congés ou se donner l'illusion, le temps d'une soirée, d'avoir quitté le Grand-Duché. Berges, planches au sol, sable, coucher de soleil (quand il veut bien se montrer !), musique, cocktails, tous les ingrédients sont réunis et ce n'est pas pour rien que le Tiny Bar a été élu « Terrass vum Joer » l'an dernier. « Notre idée était de nous retrouver entre amis le soir après les matchs, dans un lieu comme on en trouve au bord du Rhin, à Cologne ou Düsseldorf par exemple, mais chez nous, au bord de la Moselle. Nous avons cherché en vain et fini par le créer nous-même, notre bar idéal ».

C'est ainsi que Charel Vandivinit, avec quelques-uns de ses amis, a ouvert le Tiny Bar à Remich, en 2022. Mais ouvrir un petit paradis comme celui-ci n'était pas un long fleuve tranquille : quatre années ont été nécessaires pour recevoir toutes les autorisations et six ministères étaient concernés par le projet.

Pas de fondation, une mobilité en cas de crue et une terrasse simplement posée sur des plots, telles étaient les conditions pour ouvrir ce lieu au public si proche des rives de la Moselle. Une Tiny House, comme on en trouve beaucoup aux États-Unis ou aux Pays-Bas, s'est présentée comme une solution optimale. Petite maison sur roues, facilement déplaçable, le tour était joué. Quant au concept, il repose sur deux cartes, deux ambiances, deux décorations : une pour la saison hivernale (avec terrasse chauffée et fermée) et une pour la saison estivale.

IL FAUDRAIT PROMOUVOIR DAVANTAGE NOS VINS AU-DELÀ DE LA MOSELLE, DE LA RÉGION ET DU PAYS.

Outre son emplacement et son concept, la particularité du Tiny Bar, c'est sa carte des vins, et c'est bien ce qui nous intéresse ! « Il nous tient à cœur de promouvoir les vins luxembourgeois, de soutenir les vignerons de notre région. La plupart du temps, dans les bars et les restaurants, la carte des vins propose essentiellement des productions étrangères. Ici, au contraire, nous ne proposons que des vins luxembourgeois, et cela ne changera pas ! Pour les autres boissons, nous essayons autant que possible de proposer des produits luxembourgeois comme le cola ou la limonade.

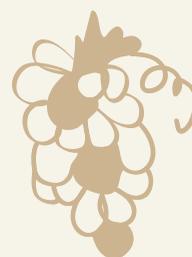
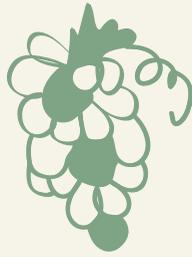
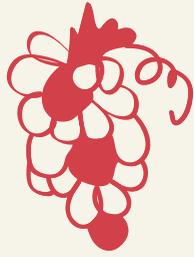
Nos cocktails aussi, contiennent un maximum de produits d'ici. Le Tiny Spritz par exemple, est fait à base d'un crémant et d'un alcool à l'orange, tous deux

produits ici ». Et lorsqu'on lui demande ce qu'il pense des vins luxembourgeois, Charel Vandivinit répond sans hésiter « Les vins étrangers ont meilleure réputation et c'est à tort ! Car les vins luxembourgeois sont de très bonne qualité, notamment les blancs et les crémants. Ils égalent tout à fait leurs voisins.

Le vin, c'est une affaire de goût, pas d'étiquette, de prix ni même de connaissance. Or, beaucoup de gens sont freinés à l'idée de goûter un vin qu'ils ne connaissent pas et préfèrent se référer à un nom qui jouit d'une meilleure notoriété. Nos vins luxembourgeois surprennent souvent, notamment les touristes étrangers, par leur qualité et leur goût. Ils méritent une plus grande place sur la scène internationale.

En termes de communication, il reste beaucoup à faire. Les mentalités se mettent tout doucement à changer mais cela reste trop local. Il faudrait promouvoir davantage nos vins au-delà de la Moselle, de la région et du pays. C'est comme pour les vins bio, il en existe de plus en plus et la demande se fait sentir, surtout chez notre jeune clientèle. Les mentalités changent, les idées reçues aussi. J'ai l'espoir que bientôt, nos vins auront enfin la place qu'ils méritent dans l'esprit du grand public ». Si les goûts divergent, une chose semble mettre tout le monde d'accord : le Luxembourg n'a rien à envier à ses voisins en matière de vin !



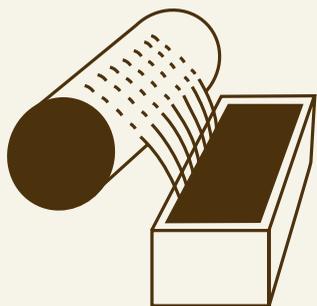


**AUXERROIS • PINOT BLANC • PINOT NOIR • RIESLING • SAINT LAURENT
PINOT GRIS • RIVANER • ELBLING • CHARDONNAY**

DOSSIER CRÉMANT

Comment fait-on du **CRÉMANT ?**

How to make Crémant?



1

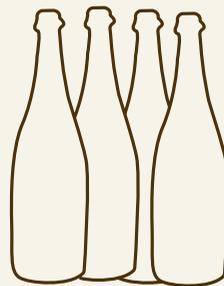
PRESSURAGE



2

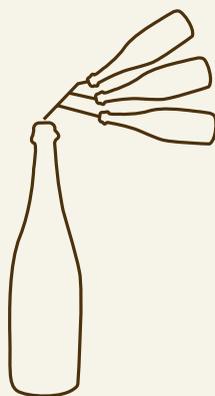
1ÈRE FERMENTATION

SUCRE ± ALCOOL ± CO2



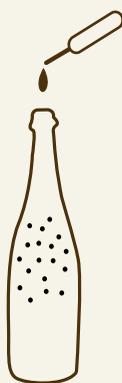
3

VIN



4

ASSEMBLAGE



5

TIRAGE

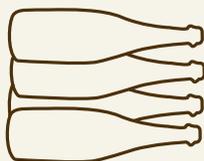
VIN DE RÉSERVE + SUCRE + LEVURE



6

2ÈME FERMENTATION

SUCRE ± ALCOOL ± CO2



7

VIEILLISSEMENT

MIN 9 MOIS



8

DÉGORGEMENT + DOSAGE



9

PROST !

DOSSIER CRÉMANT

PRESTIGE ET BULLES FINES : LE CRÉMANT KEYSER-KOHL

Prestige and fine bubbles: Keyser-Kohll Crémant



FR

UNE PASSION INSPIRÉE DU TERROIR

Situé sur les hauteurs du village pittoresque d'Ehnen, le domaine familial Keyser-Kohll s'étend sur une superficie d'environ 9 hectares de vignes, répartis sur les meilleurs terroirs d'Ehnen, Wormeldange et Schengen. En 2011, Martine et Frank Keyser-Kohll ont repris l'activité en troisième génération par Esther et Michel Kohll-Reuland. Depuis le 17^{ème} siècle, la famille Kohll est renommée au Luxembourg pour son activité viticole qui conjugue tradition, respect de l'environnement et expression du terroir.

Keyser-Kohll fait partie d'une génération de viticulteurs chevronnés qui pratiquent une culture de leurs vignes proche de la nature. « Depuis six ans, nous travaillons sans herbicides », nous confie-t-il. Guidé par l'amour du produit et de la qualité, le vigneron indépendant s'inspire de son terroir, reçu en héritage, pour la création de ses vins.

À la recherche de l'excellence

En tant que référence qualitative de la région, le domaine œuvre au quotidien afin d'obtenir une qualité sans compromis et propose de nombreux crus – blanc, rouge ou rosé. Les cépages spécifiques du terroir sont notamment l'auxerrois, le pinot blanc, le pinot gris, le riesling, le pinot noir et le saint laurent. La minéralité et le fruité des vins sont dus au sol calcaire coquiller à Ehnen et Wormeldange ainsi que keuper et marnes argileuses à Schengen.

Parmi les coups de cœur figurent le Gris de Gris, un vin rosé d'été plutôt sec avec des notes florales et fruitées et des tanins légers et le pinot blanc, un vin équilibré qui donne libre cours à l'expression fruitée de ce cépage subtil et s'accorde à merveille avec des hors-d'œuvre, une cassolette de poissons ou un mignon de veau. Parmi les autres produits phares, on retrouve notamment le Riesling « Ehnen Wousselt » vieille vigne et le Saint Laurent élevé en barrique qui apporte au nez un côté toasté prononcé et des arômes de fruits noirs.

« Nous produisons, en outre, trois cuvées de crémants : brut, rosé et prestige. Le crémant brut est un assemblage de cinq cépages. Nous avons d'ailleurs dénommé notre crémant prestige « La Maîtrise » comme il représente un assemblage de cépages spéciaux : pinot noir, chardonnay et riesling. Avec son accent champenois, il se distingue par des durées d'élaboration et des délais de vieillissement plus longs », nous confie Frank Keyser-Kohll.

Terrasse panoramique où déguster le vin

Depuis 2016, le couple partage sa passion pour le vin avec ses invités venant des quatre coins du monde. À partir du mois de mai, jusqu'en septembre, Frank et Martine Keyser-Kohll accueillent le grand public – que ce soit habitant, connaisseur ou œnologue en quête de découverte de nouveaux cépages ou de vins inconnus – au cœur de leur domaine, dans leur bar à

vin « De Riefstack » et sur leur terrasse panoramique. « C'est l'endroit idéal pour profiter d'une vue inouïe sur la vallée de la Moselle, le tout en savourant une assiette vigneronne ou une tarte flambée, accompagnée par un verre de vin », explique Frank Keyser-Kohll.

Le crémant, un symbole du Grand-Duché

« Le crémant est une histoire de succès au Luxembourg. Tout comme la méthode champenoise, le crémant est issu de raisins récoltés à la main et fermentés en bouteille. Cela répond à un cahier des charges très strict. Depuis 1991, le crémant luxembourgeois est un produit incomparable de la plus haute qualité. Il impressionne non seulement les jurys des concours internationaux, mais il ébahit également le grand public grâce à ses nombreuses variétés. Aujourd'hui, il reste notre boisson de choix pour porter un toast à nos moments particuliers », conclut Frank Keyser-Kohll.



EN

A PASSION INSPIRED BY THE TERROIR

Situated on the heights of the picturesque village of Ehnen, the Keyser-Kohll family estate covers some 9 hectares of vines spread over the best terroirs of Ehnen, Wormeldange and Schengen. In 2011, Esther and Michel Kohll-Reuland passed the business on to Martine and Frank Keyser-Kohll, the third generation to run the estate. Since the 17th century, the Kohll family has been renowned in Luxembourg for its winemaking, which combines tradition, respect for the environment and expression of the terroir.

Frank Keyser-Kohll is part of a generation of experienced winemakers who have adopted a natural approach to vine cultivation. We've been working without herbicides for six years now,» he tells us. This independent winemaker is inspired by the terroir he has inherited and is driven by a love of the product and quality.

In search of excellence

As the region's benchmark for quality, the estate works hard every day to achieve uncompromising quality. They offer a wide range of white, red and rosé wines, with grape varieties specific to the terroir including Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir and Saint Laurent. The minerality and fruitiness of the wines are due to the shell limestone soils in the Ehnen and Wormeldange areas and the keuper and clay marl soils in the Schengen area.

The most popular wines are the Gris de Gris, a rather dry summer rosé with floral and fruity notes and light tannins, and the pinot blanc, a balanced wine that showcases the fruity expression of this subtle grape variety and is perfect with starters, fish bakes or veal steaks. Other highlights include the Riesling 'Ehnen Wousselt' and the barrel-aged Saint Laurent, which has a pronounced roasted flavour and black fruit aromas.

We also produce three Crémant cuvées: brut, rosé and prestige. The brut Crémant is a blend of five grape varieties. Our prestigious Crémant is called 'La Maîtrise' because it's a blend of special grapes: Pinot Noir, Chardonnay and Riesling. With a Champagne accent, it is characterised by longer production and ageing times,» says Frank Keyser-Kohll.

Panoramic wine tasting terrace

Since 2016, the couple have been sharing their passion for wine with guests from all over the world. From May to September, Frank and Martine Keyser-Kohll welcome the public - whether locals, connoisseurs or wine tourists wishing to discover new grape varieties or unknown wines - to the heart of their estate, in their wine bar 'De Riefstack' and on their panoramic terrace. It is the ideal place to enjoy the breathtaking view over the Moselle valley while enjoying a plate of wine or a tarte flambée accompanied by a glass of wine,» explains Frank Keyser-Kohll.

Crémant, a symbol of the Grand Duchy

Crémant is a success story in Luxembourg. Like the méthode champenoise, Crémant is made from grapes harvested by hand and fermented in the bottle. It meets very strict regulations. Since 1991, Crémant luxembourgeois has been an incomparable product of the highest quality. Not only does it impress juries at international competitions, it also delights the general public with its many varieties. Today, it remains the drink of choice to toast our special moments,» concludes Frank Keyser-Kohll.

DOSSIER CRÉMANT

L'ÉLÉGANCE PÉTILLANTE DES CAVES BERNA

Un savoir-faire traditionnel

DIE SPRITZIGE ELEGANZ DER CAVES BERNA

Feinstes traditionelles Know-how



FR

Situé en plein cœur du petit village d'Ahn au bord de la Moselle luxembourgeoise, le domaine viticole familial, « Caves Berna », produit depuis trois générations du vin de haute qualité. Sur une surface d'environ 7,5 hectares, dans les meilleurs vignobles qui bordent le village viticole, les vignerons indépendants et maîtres de chai Marc et Raymond Berna cultivent des cépages typiques du Luxembourg.

La famille de viticulteurs luxembourgeoise commence l'activité par une exploitation mixte d'agriculture, d'élevage et de viticulture. À l'époque, elle vend seulement du vin en fût. Dans les années 1960, Albert Berna décide de mettre ses crus en bouteille et d'abandonner l'activité agricole. Son fils Raymond reprend l'entreprise en 1978 et la développe. Aujourd'hui, Marc Berna gère l'activité avec son père Raymond. Ensemble, ils produisent une gamme de vins authentiques aux multiples facettes.

Amoureux du produit

Les vins reflètent la passion des Berna pour leur terroir. « Nous élevons les vins et les crémants en fonction des cépages et nous accordons d'ailleurs une grande importance à l'équilibre entre l'acidité et la douceur. La minéralité et le fruité des vins sont dus au sol calcaire coquiller et keuper du nord de la Moselle luxembourgeoise. De la production viticole

à l'obtention des produits, les raisins et les vignes sont cultivés en harmonie avec la nature. En effet, des technologies modernes assurent une gestion optimale de la cave et contribuent à la production de vin de qualité. Dans une optique de durabilité, nous travaillons sans herbicides », explique Marc Berna.

**LES CAVES BERNA PRODUISENT
DE 50 000 À 60 000
BOUTEILLES PAR AN,
DONT ENVIRON 20 % POUR
LES DEUX CUVÉES DE CRÉMANT.**

Le domaine possède d'excellents terroirs, notamment Ahn Palmberg, Göllebour et Vogelsang ainsi que Wormeldange Elterberg. Tous les cépages classiques sont proposés : elbling, riesling, gewürztraminer, rivaner, auxerrois, pinot blanc, pinot gris, pinot noir et chardonnay. « L'encépagement classique est un choix délibéré. Nous nous concentrons sur les cépages

typiquement mosellans qui distinguent l'identité de nos vins. »

Crémant raffiné

Grâce au savoir-faire approfondi en matière d'élevage en fût et en cuve, les Caves Berna produisent de 50 000 à 60 000 bouteilles par an, dont environ 20 % pour les deux cuvées de crémant. « La cuvée Brut est un assemblage de cépages traditionnels : auxerrois, pinot blanc, pinot gris et riesling. Cette cuvée classique du millésime 2020 est moins sucrée et peut être dégustée à l'apéritif. En revanche, la cuvée Mystique est un assemblage de cépages spéciaux : pinot noir et chardonnay. Très vantée, cette cuvée Sec du millésime 2020 sublime à merveille chaque repas », nous confie Marc Berna.

« Au Luxembourg, nous sommes très fiers de nos crémants. Il s'agit d'un produit d'actualité qui connaît un grand succès auprès du public. En effet, la demande continue de croître, ce qui est très positif. Ce vin effervescent possède ses propres caractéristiques et se distingue ainsi des autres vins et champagnes. Le crémant de la Moselle est renommé pour sa fraîcheur, sa finesse et sa diversité. Avec un rapport qualité-prix excellent, il est moins oxydatif et assemblé avec des cépages plus récents », conclut Marc Berna.

Das Familienweingut „Caves Berna“ liegt im Herzen des kleinen Dorfes Ahn an der luxemburgischen Mosel. Seit drei Generationen wird hier Wein von höchster Qualität produziert. Auf einer Fläche von ca. 7,5 Hektar, in den besten Lagen rund um das Weindorf, kultivieren die unabhängigen Kellermeister Marc und Raymond Berna typische luxemburgische Rebsorten.

Die luxemburgische Winzerfamilie begann mit einem Mischbetrieb aus Ackerbau, Viehzucht und Weinbau. Zu dieser Zeit wurde der Wein ausschließlich in Fässern verkauft. In den 60er Jahren beschloss Albert Berna, seine Weine in Flaschen abzufüllen und die Landwirtschaft aufzugeben. Sein Sohn Raymond übernahm 1978 den Betrieb und baute ihn weiter aus. Heute ist Marc Berna zusammen mit seinem Vater Raymond an der Spitze des Unternehmens. Gemeinsam wird eine authentische und facettenreiche Weinpalette produziert.

Leidenschaftliche Winzer

Die Weine spiegeln die Leidenschaft der Bernas für ihr Terroir wider. „Wir bauen die Weine und Crémants sortenrein aus und legen großen Wert auf ein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße. Die Mineralität und Fruchtigkeit der Weine verdanken wir den Muschelkalk- und Keuperböden im Norden der luxemburgischen Mosel. Trauben und Reben

werden vom Anbau bis zur Weinbereitung im Einklang mit der Natur kultiviert. Moderne Technologien sorgen für eine optimale Kellerwirtschaft und tragen zur Herstellung von Qualitätsweinen bei. Im Sinne der Nachhaltigkeit arbeiten wir ohne Herbizide“, erklärt Marc Berna.

„DIESE HOCHGELOBTE CUVÉE SEC DES JAHRGANGS 2020 VERFEINERT JEDES ESSEN AUF WUNDERBARE WEISE“

Das Weingut verfügt über hervorragende Lagen, u.a. Ahn Palmberg, Göllebour und Vogelsang sowie Wormeldange Elterberg. Alle klassischen Rebsorten sind vertreten: Elbling, Riesling, Gewürztraminer, Rivaner, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir und Chardonnay. „Der klassische Rebsorten-Spiegel ist eine bewusste Entscheidung. Wir konzentrieren uns auf die für die Mosel typischen Rebsorten, die die Identität unserer Weine prägen“.

Crémant mit Raffinesse

Dank des fundierten Know-hows für den Ausbau in Barriques und Tanks werden in den Caves Berna jährlich 50.000 bis 60.000 Flaschen produziert, wovon etwa 20 % auf die beiden Crémant-Cuvées entfallen. „Die Cuvée Brut ist eine Assemblage der traditionellen Rebsorten Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris und Riesling. Diese klassische Cuvée des Jahrgangs 2020 ist weniger süß und kann als Aperitif genossen werden. Die Cuvée Mystique hingegen ist eine Assemblage der besonderen Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Diese hochgelobte Cuvée Sec des Jahrgangs 2020 verfeinert jedes Essen auf wunderbare Weise“, verrät uns Marc Berna.

„In Luxemburg ist man sehr stolz auf seine Crémants. Es handelt sich um ein trendiges Produkt, das beim Publikum sehr gut ankommt. Tatsächlich steigt die Nachfrage weiter, was sehr positiv ist. Es handelt sich um einen Schaumwein, der seine eigenen Merkmale hat und sich dadurch von anderen Weinen und Champagnern unterscheidet. Der Crémant de la Moselle ist bekannt für seine Frische, Finesse und Vielfalt. Er hat ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis, ist weniger oxidativ und wird mit neueren Rebsorten verschnitten“, fasst Marc Berna zusammen.



SÉLECTION CRÉMANTS

BRUT ELÉGANCE



	Caves Desom
	Remich
	desom.lu

CUVÉE PRESTIGE 100 ANS



	Caves Bernard-Massard
	Grevenmacher
	bernard-massard.lu

LA BRUTE



	Domaine Henri Ruppert
	Schengen
	domaine-ruppert.lu

HÉRITAGE BRUT ROSÉ



	Caves Gales
	Remich
	gales.lu

CUVÉE LA BULLE DORÉE



	Domaine L&R Kox
	Remich
	domainekox.lu

CRÉMANT BRUT SIGNATURE



	Domaine viticole Cep D'or
	Hëttermillen
	cepdor.lu

CRÉMANT HÉRITAGE DU MOULIN



	Domaine viticole Häremillen
	Ehnen
	haeremillen.lu



40 JAHRE CONFRÉRIE DU PALMBERG

40 ANS DE LA CONFRÉRIE DU PALMBERG

BEWAHRUNG LUXEMBURGISCHER WEINTRADITIONEN

PRÉSERVATION DES TRADITIONS VITICOLES LUXEMBOURGEOISES

DE

Die Confrérie du Palmberg ist eine traditionsreiche Weinbruderschaft in Ahn, die sich der Pflege und Förderung des lokalen Weinbaus verschrieben hat. Sie wurde am 13. Dezember 1984 gegründet und vereint heute Mitglieder, die eine gemeinsame Leidenschaft für den luxemburgischen Wein verbindet.

Vor zwei Jahren hat Robert Max die Rolle des „Großmeisters“ von seinem Vorgänger Jean Duhr übernommen und setzt seitdem auf eine Verjüngung der Mitglieder und der Bruderschaft: „Es ist wichtig, dass junge Leute Mitglied werden. Junge Leute ziehen andere junge Leute an und erneuern den Verein. Auch wir müssen mit der Zeit gehen und für unsere Zielgruppen attraktiv sein“. Das traditionelle Organigramm mit Schlüsselpositionen wie dem Großmeister, dem Zeremonienmeister und den Lehrlingen existiert daher zwar noch, wird aber weniger zeremoniell gehandhabt. Geblieben ist jedoch die „Uniform“ der Bruderschaft. Bei festlichen Anlässen tragen die Mitglieder die traditionelle Sonntagskleidung der Winzer, bestehend aus Strohhut mit Palmblatt, grünem Schal, weißem Hemd und Kellnerschürze. Die Lehrlinge tragen eine Medaille.

Neben der Vermarktung der bekannteren Rebsorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder liegt der Weinbruderschaft besonders die Aufwertung der

weniger geschätzten Traditionsrebsorten wie Elbling und Rivaner am Herzen. Die Weinbruderschaft hat sich zum Ziel gesetzt, die Rebsortenvielfalt in der Region zu erhalten und zu fördern.

Zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, finden Kapitelversammlungen statt, bei denen neue Mitglieder aufgenommen werden. Bis zu 90 Personen nehmen an diesen Veranstaltungen teil, bei denen es vor allem um die Verkostung der von der Confrérie ausgewählten Weine geht. Bei jedem Gang können die Mitglieder zwei verschiedene Weine verkosten, die mit einem neutralen Etikett der Confrérie versehen sind.

Zusätzlich zu den Versammlungen findet an jedem zweiten Sonntag im Juli ein Fest statt. Bis vor fünf Jahren war dies das traditionelle „Ohner Wäifest“. Heute ist es die „Promenade du terroir“, eine Wanderung, bei der man auf 9 km - oder 4 km für weniger Geübte - den Palmberg entdecken kann. Unterwegs wird an verschiedenen Ständen für das leibliche Wohl gesorgt.

Robert Max möchte auch den Weinkeller der Bruderschaft, das Caveau, wiederbeleben und veranstaltet zwei- bis dreimal im Jahr Verkostungen exquisiter Ahner Weine. Diese sind nur einer kleinen Anzahl von Gästen vorbehalten, da der Keller nur Platz für maximal 25 Personen bietet.

Mitglied werden

Um Mitglied der Confrérie du Palmberg zu werden, muss man

- eine Affinität zum Wein haben
- von einem Mitglied der Bruderschaft gesponsert werden
- Ein Examen bestehen
- Am Tag der Aufnahme ein Glas Wein trinken, während das traditionelle Ohner-Lied gesungen wird: „...a schlup schlup schlup“, bis das Glas leer ist.

40-Jahr-Feier

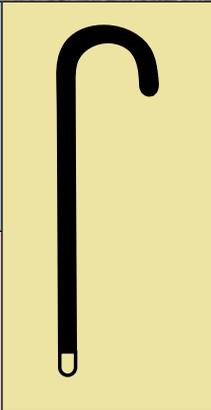
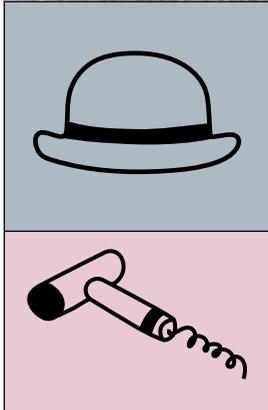
40 Jahre Confrérie du Palmberg - das muss gefeiert werden. Großmeister Robert Max und sein Vorstand haben für den 2. Juni zu einem Festtag eingeladen. Der Tag beginnt mit einem Gottesdienst in Ahn, gefolgt von einem offiziellen Empfang im Weingut Max-Lahr & Fils. Den Abschluss bildet ein Abendessen an Bord der Marie Astrid. Mehr als 120 Personen haben sich für diesen Tag angemeldet, um das Jubiläum gebührend zu feiern.





Weitere Infos
und Anmeldung hier →

Further information
and registration here →



LA PROMENADE DU TERROIR

14. JULY 2024, START 10 AM, AHN, CENTRE CULTUREL

Wine hike along the wonderful Traumschleife in Ahn.

Get to know the regional winegrowers and their wines along the way and enjoy various snacks along the way. Coffee and cake from 12 am, barbecue, wine and cocktail bar on site in Ahn.

Also for non-hikers. A bouncy castle awaits the children.

14. JULI 2024, START 10 UHR, AHN, CENTRE CULTUREL

Weinwanderung entlang der wunderbaren Traumschleife in Ahn.

Unterwegs die regionalen Winzer und ihre Weine kennenlernen und dabei verschieden Snacks genießen. Ab 12 Uhr Ka4ee und Kuchen, Grill, Wein- und Cocktailbar vor Ort in Ahn.

Auch für Nicht-Wanderer. Auf die Kinder wartet eine Hüpfburg.

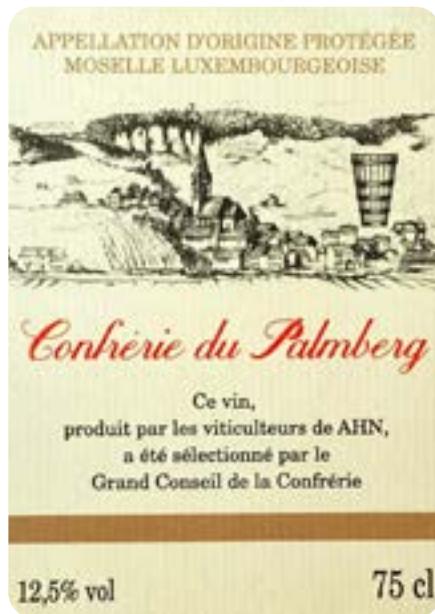
La Confrérie du Palmberg, située à Ahn, est une confrérie viticole traditionnelle dédiée à la préservation et à la promotion de la viticulture locale. Fondée le 13 décembre 1984, elle rassemble aujourd'hui des membres très divers, partageant une passion commune pour le vin luxembourgeois.

Il y a deux ans, Robert Max a succédé à Jean Duhr en tant que Grand Maître et, depuis, il s'efforce de rajeunir les membres et la confrérie : « Il est important que les jeunes deviennent membres. Ils attirent d'autres jeunes et renouvellent ainsi toute l'association. Nous devons évoluer avec le temps et rester attractifs ». Bien que l'organigramme traditionnel avec des postes clés comme le Grand Maître, le Maître de cérémonie et les apprentis soit toujours en place, il est aujourd'hui moins formel.

L'«uniforme» de la confrérie, cependant, reste de mise. Lors des occasions festives, les membres portent la tenue traditionnelle des vigneronnes : un chapeau de paille avec une feuille de buis, une écharpe verte, une chemise blanche et un tablier de serveur. Les «apprentis» portent une médaille.

En plus de commercialiser des cépages renommés tels que le riesling, le pinot blanc et le pinot gris, la Confrérie se consacre particulièrement à la valorisation de cépages traditionnels moins populaires comme l'elbling et le rivaner. Son objectif est de préserver et de promouvoir la diversité des cépages dans la région.

Deux fois par an, au printemps et à l'automne, des chapitres se tiennent pour accueillir de nouveaux membres. Jusqu'à 90 personnes participent à ces événements, qui sont principalement axés sur la dégustation des vins sélectionnés par la Confrérie. À chaque plat, les membres peuvent déguster deux vins différents, étiquetés de manière neutre par le club.



En plus des chapitres, une fête a lieu chaque deuxième dimanche de juillet. Pendant plus de 30 ans, c'était la traditionnelle « Ohner Wäifest ». Aujourd'hui, c'est la « Promenade du terroir », une randonnée permettant de découvrir le Palmberg sur 9 km - ou 4 km pour les moins aguerris. Divers stands assurent la restauration et la dégustation de vins en cours de route.

Robert Max souhaite également revitaliser la cave de la confrérie, le Caveau, et organise deux à trois dégustations par an de vins exquis. Ces dégustations sont réservées à un petit nombre de convives, car la cave ne peut accueillir que 25 personnes.

Devenir membre

Pour devenir membre de la Confrérie du Palmberg, il faut :

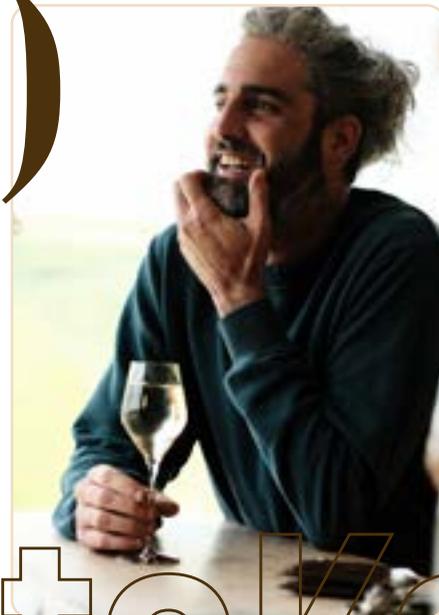
- Avoir une affinité pour le vin
- Être parrainé par un membre de la Confrérie
- Passer un examen
- Boire un verre de vin le jour de l'intronisation, pendant que la fameuse chanson traditionnelle d'Ahn soit chantée : « ...a schlup schlup schlup schlup », jusqu'à ce que le verre soit vide.

Les 40 ans - ça se fête

40 ans de la Confrérie du Palmberg - cela mérite une célébration. Le Grand Maître Robert Max et son conseil ont organisé une journée de fête le 2 juin. La journée commence par une messe à Ahn, suivie d'une réception officielle au domaine viticole Max-Lahr & Fils. Elle se termine par une fête à bord de la Marie Astrid. Plus de 120 personnes se sont inscrites pour célébrer dignement cet anniversaire.



OUT OF THE (WINE) BOX



Korto Korto Ko

EN

Deep red, sweet and fruity - characteristics that port wine lovers appreciate. Jeff Konsbrück's Korto is proof that the Douro is not the only region that can produce an excellent port.

The term 'Porto' has long been known far beyond the borders of Portugal's Douro Valley. How did you come up with the name 'Korto', Jeff Konsbrück?

There is a law that prohibits the use of the name 'Porto' for any port wine that is not produced in the Douro Valley. We had no choice but to be a little more creative. So we combined 'Porto' with our surname and came up with 'Korto'. Fortunately, it was not yet protected.

Port wine is very popular far beyond the borders of Portugal. When did you first come up with the idea of making your own Port wine?

My father started doing this many years ago. When we had too much harvest, we used the extra grapes to make port wine. And when I took over the business in 2013, I thought it would be nice to make our own speciality. As we still had a barrel in the cellar, it was the perfect time to start. I now have 10 barrels in the cellar devoted solely to 'Korto'.

You make both red and white port. Which grape varieties do you use?

The white Port is made from rivaner and is slightly drier.

The red 'Korto' is made from pinot noir and is closer to the classic port wine. However, due to the fact that Portuguese wines are generally darker and our fermentation process is shorter, the colour is closer to rosé than the deep red 'Porto'.

As you have already mentioned, you have been producing your own port wine for a number of years now. How has it been received by customers?

It was a little harder to sell at first, but 'Korto' is now becoming increasingly popular with customers. It's not a wine we sell in bulk, but people recognise it as part of the sweet, smooth Spätlese range. We produce only one barrel of each variety each year, making about 300 bottles.

Port wine is a drink that is deeply rooted in Portugal. How do people from the Douro Valley feel about the 'Korto'?

The response was positive, with most people saying that they found the 'Korto' very interesting. Of course, their second comment is that it is not the same as a traditional 'Porto'. But we Luxembourg winemakers would say the same about our wines. In general, they find it exciting that there are imitators in other regions of Europe. And since we are not a big producer, they are very friendly towards us, because with our 600 bottles a year, we are no competition. (laughs)

Summer is just around the corner. How do you recommend enjoying 'Korto' on warm summer nights?

Korto Tonic is perfect for such evenings. Simply put a large piece of ice in a glass, fill a quarter of the glass with 'Korto', add a sip of grape juice and fill the rest of the glass with tonic water. Add a mint leaf for decoration and your summer drink is ready.

Tiefrot, süß und fruchtig – Eigenschaften, die Liebhaber am Portwein schätzen. Jeff Konsbrück tritt mit seinem „Korto“ den Beweis an, dass man nicht nur am Douro exzellenten „Porto“ produzieren kann.

Der Begriff „Porto“ ist längst weit über die Grenzen des portugiesischen Douro-Tals bekannt. Wie kamen Sie auf den Namen „Korto“, Jeff Konsbrück?

Es gibt ein Gesetz, das den Namen „Porto“ für jeglichen Portwein verbietet, der nicht im Douro-Tal produziert wurde. Es blieb uns keine andere Wahl, als etwas kreativer zu werden. So haben wir den „Porto“ mit unserem Nachnamen kombiniert und herauskam „Korto“, was glücklicherweise noch nicht geschützt war.

Der Portwein erfreut sich weit über die Grenzen Portugals großer Beliebtheit. Wann sind Sie auf die Idee gekommen, selbst Portwein zu produzieren?

Mein Vater hat schon vor Jahren damit angefangen. Hatten wir bei den Ernten zu viel Ertrag, haben wir die überschüssigen Trauben zur Produktion von Portwein benutzt. Und als ich den Betrieb 2013 übernahm, dachte ich mir, es wäre doch nett, eine eigene Spezialität zu produzieren. Da wir zu dem Zeitpunkt noch ein Fass im Keller rumliegen hatten, war das der perfekte Zeitpunkt, um damit anzufangen. Mittlerweile

habe ich 10 Fässer im Keller, die allein dem „Korto“ gewidmet sind.

Ihr produziert roten sowie weißen Portwein. Welche Rebsorten benutzt Ihr?

Der weiße Portwein wird aus Rivaner hergestellt und ist etwas trockener. Der rote „Korto“ besteht aus Pinot Noir und kommt dem klassischen Portwein etwas näher. Wenn auch die Farbe etwas näher am Rosé ist als am tiefroten „Porto“, was daran liegt, dass portugiesische Weine generell dunkler sind und sich unsere Gärung kürzer gestaltet.

Wie Sie bereits erwähnt haben, produzieren Sie Ihren eigenen Portwein jetzt schon seit einigen Jahren. Wie ist die Resonanz bei den Kunden?

Der Verkauf hat sich anfänglich etwas schwieriger gestaltet, doch mittlerweile ist der „Korto“ bei den Kunden immer gefragter. Es ist kein Wein, den wir im großen Stil vertreiben, doch die Leute nehmen ihn als Teil der süßlichen, lieblichen Weine der Spätlese wahr. Allein deswegen produzieren wir pro Jahr ein Fass pro Sorte, was jeweils circa 300 Flaschen ergibt.

Der Portwein ist ein Getränk, was sehr stark in Portugal verwurzelt ist. Wie empfinden Menschen aus dem Douro-Tal den „Korto“?

Die Resonanz war positiv, denn meist sagen sie, dass sie den „Korto“ sehr interessant finden. Natürlich fällt im zweiten Satz die Aussage, dass es nicht dasselbe ist wie ein traditioneller „Porto“, aber das würden wir luxemburgischen Winzer auch über unsere Weine behaupten. Sie finden es grundsätzlich spannend, dass sich auch in anderen Regionen Europas Nachahmer finden und da wir keine große Produktion sind, sind sie uns wohl gesonnen, weil wir mit unseren insgesamt 600 Flaschen jährlich keine Konkurrenz darstellen. (lacht)

Der Sommer steht vor der Tür. Wie empfiehlt du den „Korto“ in lauen Sommernächten zu genießen?

Perfekt für solche Abende ist der „Korto Tonic“. Einfach ein größeres Stück Eis in ein Glas geben, ein Viertel des Glases mit „Korto“ füllen, einen Schluck Traubensaft hinzufügen und das restliche Glas mit Tonic-Wasser auffüllen. Zur Deko noch ein Blatt Minze – fertig ist das Sommergetränk.



Korto Korto



PROST Podcast

An d'Wäilies mam
Jeff Konsbrück

AGENDA 2024

JULY

LE 14.07	Promenade du Terroir Centre Culturel 15, rue de la Résistance L-5401 Ahn
LE 20.07	Éiner Wänzerdag Ehnen
DU 28.07 AU 29.07	Kermesse à Wellenstein Wellenstein

AUGUST

DU 03.08 AU 04.08	Wine Culture Enjoy 53, Route du Vin, L-5405 Bech-Kleinmacher
DU 09.08 AU 11.08	Picadilly 2024 Route du vin, L-5427 Stadtbredimus
DU 15.08 AU 18.08	Bulles à la mer Place d'Epernay 8430 Middelkerke
LE 15.08	Léiffrawëschdag Greiweldingen
LE 15.08	La fête du Bacchus Esplanade & Place Dr F. Kons, Remich
LE 18.08	Dégustation de vins Machtum
DU 30.08 AU 01.09	Fête du vin à Schwebsange Augustinshaus, L-5447 Schwebsange

SEPTEMBER

DU 30.08 AU 01.09	Fête du vin à Schwebsange Augustinshaus, L-5447 Schwebsange
DU 06.09 AU 08.09	Fête du raisin et du vin Grevenmacher
DU 13.09 AU 15.09	Riesling Open 2024 Wormeldange Ehnen, L-5480 Wormeldange

OCTOBER

DU 26.10 AU 27.10	D'Miselerland brennt <i>Journée de l'alambic</i> Schwebsingen, Wormeldange-Haut, Niederdonven, Ahn & Grevenmacher
----------------------	---

NOVEMBER

DU 29.11 AU 01.12	Fête des Vins & Crémants Glacis, Luxembourg-Ville
----------------------	---

DECEMBER

DU 29.11 AU 01.12	Fête des Vins & Crémants Glacis, Luxembourg-Ville
DU 07.12 AU 18.12	Wine Cheese Enjoy Mosel



Weitere Infos hier
Further information here



Privatwënzer Lëtzebuerg

Mënschen | Drauwen | Passioun

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

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung bis heem.

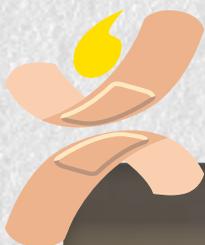


Steenem	Maison Viticole Roeder
Rouspert	Domaine René Krippes Fru by Georges Schiltz
Gréiwemaacher	Gary
Meechtem	Domaine Viticole Pundel-Hoffeld / Caves Pundel-Err Schlink Domaine Viticole
Nidderdonwen	Caves Duhr-Maddalon Caves Ries
Ohn	Caves Berna Caves Steinmetz-Duhr Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr frères 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
Ierpeldeng	Caves Rhein-Glock Fernand
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 Sonnen-Hoffmann Domaine Viticole Fränk Kayl Molling Wines
Schengen	Caves Legill Paul Domaine Henri Ruppert Domaine Lucien Gloden
Keespelt	Domaine Clos Jangli
Lintgen	Domaine 64



www.privatwënzer.lu





verbandeskëscht

Hëllef a Fleeg doheem – 24/7

*Well just doheem,
ass wierklech doheem.*



Doheem ass do wou ee sech am wuelsten an am gebuergerste fillt an dat soll an all Liewensofschnëtt sou bleiwen. Fir dëst ze garantéiere bidde mir eis Servicer 24 Stonnen op 24, 7 Deeg op 7 un.

www.vbk.lu

