

PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGIOUN

DOSSIERS

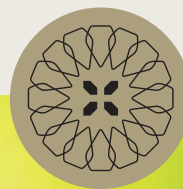
La perfection rosée
& Le rosé déguisé

EN MODE BIO

Domaines Krier-Welbes,
Sunnan-Hoffmann
& Bernard-Massard

FACE-À-FACE

Paul Thill
& André Mehlen



*Célébrer le vin
au Luxembourg*

Rétrospective en images

Wine Cheese Enjoy, Wäikues, Wäimoart

PRIVATWENZER LËTZEBUERG

| Mënschen | Drauwen | Passioun |

48 Privatwënzer vun der Mosel freeë sech, lech an hire Kellereien a Wäistuffen ze begréissen an e gudde Pättchen Wäin oder Crémant ze zerwéieren .

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung bis heem.

VIGNERONS INDÉPENDANTS LUXEMBOURG

| Hommes | Raisins | Passion |

48 domaines viticoles indépendants de la Moselle sont heureux de vous accueillir dans leurs caves et bar à vins et vous servir un bon verre de vin ou crémant.

Évidemment nous livrons vos commandes à domicile.

INDEPENDENT WINEGROWERS LUXEMBOURG

| People | Grapes | Passion |

48 private wineries of the Moselle are happy to warmly welcome you in their cellars and wine bars and love to serve you a good wine or crémant.

Of course all your orders will be delivered to your home.

www.privatwenzer.lu



PRIVATWENZER
INDEPENDENT
WINEGROWERS
— LUXEMBOURG —





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
	Domaine Viticole Lethal
Éinen	Caves Jean Leuck-Thull
	Domaine Viticole Häremillen
	Domaine Viticole Keyser-Kohl
	Domaine Viticole Kohl-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
Bech-Maacher	Domaine Viticole Krier-Bisenius
	Domaine Schram
Wellesteen	Caves René Bentz
	Domaine Clos des Jardins
	Domaine Viticole A. Gloden et Fils
Elleng-Gare	Domaine Viticole Krier-Welbes
Wëntreng	Domaine Viticole Schumacher-Knepper /
	Linden Heinisch
Schwéidsbeng	Domaine Le Vignoble
Remerschen	Domaine Sunnen-Hoffmann
	Domaine Viticole Fränk Kayl
	Molling Wines
Schengen	Caves Legill Paul
	Domaine Henri Ruppert
	Domaine Lucien Gloden
Keespelt	Domaine Clos Jangli
Lintgen	Domaine 64



(V)INTRODUCTION

(W)EINLEITUNG



FR

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

INHALT

05

(V)introduction

08

La perfection rosée

Domaine Henri Ruppert

Sélection de vins rosés

16

Le rosé déguisé: gris de gris

Domaine Mathis Bastian

Sélection de vins gris de gris

24

Fêtes du vin au Luxembourg

Wine Cheese Enjoy - Moselle

Wäikues - Ettelbruck

Wäimoart - Grevenmacher



31

Face-à-face

L'ancien et le nouveau contrôleur des vins à l'Institut viti-vinicole - André Mehlen et Paul Thill

34

Dossier Gastronomie

La Rameaudière

Beim Renert



45

En mode bio

Portraits:

Krier-Welbes

Bernard-Massard

Sunnan-Hoffmann

52

Crémant de Luxembourg

Poll-Fabaire - Vinsmoselle



59

Luxembourg's Wine Clubs

Thirsty Thursdays

Interview avec Steve Fischer & Steve Vermeer

63

Agenda



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



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

REPORTAGE

La perfection rosée

Pink perfection



Henri RUPPERT

ROSÉ - LA PLUME



Plus d'infos
Weitere Infos



Deutscher
Text auf
Seite 12

FR

Avant les années 1990, le domaine Ruppert ne cultivait que des cépages classiques comme le Pinot Blanc, le Riesling, le Gewürztraminer, l'Elbling ou encore le Rivaner. Ces deux derniers souffrent aujourd'hui d'une réputation moins avantageuse auprès des générations plus âgées. Quant aux amateurs de vin, ils les jugent être moins « nobles ». Depuis la reprise du domaine par Henri, un nouveau vent a soufflé sur les cépages, amenant un éventail plus « noble », tels que l'Auxerrois, le Pinot Gris, le Pinot Noir, le Chardonnay, la culture récente du Blaufränkisch et la production de Crémant, qui couvre aujourd'hui environ 60% des ventes. Une nouvelle vision de la viticulture et des arômes libérés par les fruits, se recentrant sur l'essentiel et avec une dynamique propre à travailler davantage la qualité de ses vins et vignobles, s'est installée.

Outre le vin mousseux et un choix varié de rouges et de blancs, on retrouve également chez Ruppert un vin rosé qui porte un nom français: La Plume. « **Notre idée était de produire un vin d'été léger, frais et facile à boire, que l'on peut proposer à un prix avantageux** ». Le mot plume,

L'origine de l'histoire des vignerons de la famille Ruppert, dont la demeure se situe à Schengen dans les belles collines de la Moselle, remonte au 17^e siècle. Alors en huitième génération, c'est en 1990 qu'Henri Ruppert reprend les rênes du domaine viticole. À cette époque, l'entreprise exploitait environ 3 hectares de vignes. Aujourd'hui, elle en compte plus de 20.

Die Geschichte der Winzer-Familie Ruppert im Schengener Berg an der Mosel führt bis in das 17. Jahrhundert zurück. 1990 übernahm Henri Ruppert die Geschicke des Weingutes und führt es damit bereits in der 8. Generation. Anfangs bewirtschaftete der Betrieb ca. 3 Hektar Weinberge - heute sind es über 20 Hektar.

symbole de légèreté, s'y prête donc à merveille. La cuvée est composée de Pinot Gris, de Pinot Noir et d'une touche de Blaufränkisch. Grâce à cet assemblage, il en résulte un vin délicatement épicé avec une saveur subtile. **« On pourrait obtenir un vin rosé plus puissant, plus riche en utilisant par exemple plus de Blaufränkisch ou même uniquement du Pinot Noir, mais personnellement, je préfère les mélanges à un monocépage. Je trouve que c'est tout simplement plus intéressant au niveau du goût »**, explique Henri.

Avec environ 10.000 bouteilles par an, la production de La Plume n'est pas négligeable. La demande pour ce vin augmente considérablement pendant les mois d'avril et de mai, au moment où les températures extérieures augmentent, car comme nous le savons, le rosé se déguste froid, boisson estivale par excellence. **« Dès que le soleil se montre et que la saison des barbecues commence, ce vin se vend comme des petits pains! »**, se réjouit le viticulteur.

En outre, la couleur si légèrement saumonée de ce vin le fait sortir du lot: une caractéristique essentielle, car les vins rosés clairs sont habituellement privilégiés par les

clients. Avec seulement une douce teinte rosée et une brillance caressante, La Plume fait notamment penser aux vins rosés de Provence qui sont fortement appréciés des Luxembourgeois. Pour obtenir cette couleur, la macération est très courte (quelques heures seulement, comme pour la production d'un vin blanc). Henri aussi, préfère cette apparence à un rosé tirant sur le cuivre. En parlant de vins de Provence, le vigneron nous fait part d'une anecdote amusante: **«dans le sud de la France, j'ai un jour dégusté un vin rosé dont la couleur était si claire que je n'ai pas voulu croire le serveur et ai insinué qu'il m'avait servi un vin blanc. Il m'a répondu avec audace: regarde, il est clairement écrit «rosé» sur la bouteille!»**.

Lors de la production de vins rosés, on veille encore plus strictement que pour les autres vins à travailler uniquement des raisins à la bonne maturité, dans la mesure où la pourriture libère des oxydases qui donnent au jus une teinte plus foncée, cuivrée. Une bonne hygiène des vignes est donc primordiale. Par ailleurs, la fermentation du vin a lieu à des températures basses, voire froides, afin de préserver les arômes primaires. Quand la température durant ce processus est plus élevée, l'alcool s'évapore, davantage de CO₂ est libéré et de nombreux arômes disparaissent. La palatabilité initiale du fruit est, dans ce cas, modifiée.



FR

Élixir de Pinot

Les vins et crémants rosés ont connu une évolution intéressante au fil des dernières années. Le **Pinot Noir** reste le cépage le plus utilisé pour la production de ceux-ci au Luxembourg. Cependant, les viticulteurs ont adopté des techniques de vinification modernes pour améliorer la qualité et la complexité de leurs vins, passant d'offres traditionnelles au corps léger à des expressions plus complexes et axées sur le terroir.

En cuisine, de nombreux plats peuvent accompagner la dégustation de ce vin, en particulier les incontournables du barbecue: volaille, steak, saucisse grillée, burger, légumes, fromage grillé. Lorsqu'on invite des amis à une grillade en été, avoir un vin rosé au frais, c'est une évidence! Outre cela, La Plume s'accorde parfaitement avec les charcuteries ou les plats à base de poissons, de crustacés et de fruits de mer. **«Spontanément, nous avons tendance à choisir un vin blanc ou un crémant pour accompagner par exemple les huîtres, mais pourquoi pas un rosé pétillant de temps en temps.»** En automne ou en début d'hiver, on peut même y associer du veau.

Avec un prix de vente légèrement en-dessous de 10€, pas besoin d'avoir une petite fortune pour acheter La Plume. Au Luxembourg, on observe depuis quelques années une demande croissante pour les vins rosés. À l'avenir, une nouvelle bouteille pourrait même s'ajouter sur la carte des vins de Ruppert, et pourquoi pas dans une fourchette de prix se situant entre 15 et 20€, auquel cas la quantité serait moindre, mais la qualité davantage élevée. **«Éventuellement un rosé de Pinot Noir pur. Ou alors un assemblage de deux cépages maximums, le Pinot Noir et le Pinot Gris»**. Henri explique que dans ce cas, il cultiverait les cépages séparément dès le début, sur des vignes et avec des fermentations différentes, et ce pour une bonne raison: l'une des fermentations serait responsable de la libération des thiols (composés aromatiques qui augmentent les arômes du vin), et qui, d'un point de vue gustatif, s'oriente vers un Sauvignon. Pour l'autre, les activités enzymatiques engendreraient la transformation en arômes qui apportent un goût caractéristique d'agrumes. **«Je peux très bien imaginer un nouveau type de rosé de ce genre»**, affirme Henri. Une réflexion tout à fait attrayante!

S'il était autrefois nettement moins apprécié, les viticulteurs ont désormais compris que le vin rosé possède de nombreux atouts. Et pour reprendre la philosophie d'Henri Ruppert: **«le bon vin n'est pas le fruit du hasard; le bon vin doit être planifié»**.

did you know?



DE

Elixir aus Pinot

Rosé Weine und Crémants haben in den letzten Jahren eine interessante Entwicklung durchgemacht. Pinot Noir ist nach wie vor die am häufigsten verwendete Rebsorte für die Herstellung hiervon in Luxemburg. Die Winzer haben jedoch moderne Weinbereitungstechniken eingeführt, um die Qualität und Komplexität ihrer Weine zu verbessern, von traditionellen Angeboten mit leichtem Körper hin zu komplexeren, terroirorientierten Ausdrucksformen.

**« Le bon vin n'est pas le fruit du
hasard; le bon vin doit être planifié... »**

*„Guter Wein ist kein Zufall;
guter Wein will geplant sein...“*



DE

Vor den Neunzigern wurden größtenteils nur Basis Rebsorten wie Elbling und Rivaner, die zur heutigen Zeit bei älteren Generationen einen weniger edlen Ruf haben und generell eine kleinere Rolle bei Weinliebhabern spielen, so wie auch Pinot Blanc, Riesling und Gewürztraminer angebaut. Mit Henri kam dann der innovative Umschwung auf einen größeren, „nobleren“ Sortenspiegel mit Neuzugängen wie Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, dem kürzlich begonnenen Anbau von Blaufränkisch und der Herstellung von Crémant, welcher heute um die 60% der Vertriebe ausmacht. Eine neue Sichtweise des Weinbaus und klare Fruchtaromen, besinnen auf das Wesentliche, mit einer eigenen Dynamik immer weiter an der Weinqualität seiner Steillagen zu arbeiten.

Neben dem Schaumwein und einer vielfältigen Auswahl an roten und weißen findet man bei Ruppert außerdem einen Roséwein, der den französischen Namen La Plume trägt. **„Unsere Idee war es, einen leichten, frischen, trinkfreudigen Sommerwein herzustellen, den man außerdem zu einem günstigen Preis anbieten kann“.** Das Wort Plume, auf Deutsch Feder als Symbol für Leichtigkeit, eignet sich hierfür somit blendend. Die Cuvée besteht aus Pinot Gris, Pinot Noir und einer Spur von Blaufränkisch und erzeugt dank dieses Verschnittes eine zartwürzige Art mit einer feinsinnigen Geschmacksfülle. **„Man gewinnt einen kräftigeren, volleren Roséwein indem man beispielsweise mehr Blaufränkisch oder gar hundertprozentigen Pinot Noir benutzt – persönlich mag ich aber lieber eine Cuvée aus mehreren Rebsorten. Ich finde es einfach interessanter im Geschmack“**, erklärt Henri.

Mit etwa 10.000 Flaschen pro Jahr ist die Produktion von La Plume nicht gerade klein. Die Nachfrage steigt wesentlich in den Frühjahrsmonaten April und Mai, kurz bevor draußen wärmere Temperaturen eintreten, denn, wie üblich, genießt man Rosé am liebsten kalt und eher als Sommergetränk. **„Sobald die Sonne rauskommt und**

die Grillsaison eröffnet wird, geht dieser Wein weg wie warme Semmeln!“ – erfreut sich der Winzer.

Eine bedeutsame Eigenschaft ist darüber hinaus die helle Farbe des Getränks, ein nicht unwichtiger Aspekt denn zu modernen Zeiten werden hellere Roséweine generell bevorzugt. Mit nur einem leichten Stich ins Roséfarbene und einem gewissen Glanz ähnelt La Plume beispielsweise einem allgemein bei den Luxemburgern beliebten Roséwein aus der Provence. Auch Henri bevorzugt diese Optik vielmehr als einem Rosé, der ins Kupferfarbene übergeht. Um diese schimmernde Farbe zu erhalten, wird die Mazeration sehr kurzgehalten (nur wenige Stunden, ähnlich wie ein Weißwein Ausbau). Der Winzer hat hierzu eine amüsante Anekdote: **„In Südfrankreich habe ich einmal einen Roséwein verkostet, der eine dermaßen helle Farbe hatte, dass ich dem Kellner nicht glauben wollte und ihm unterstellte, er hätte mir einen Weißwein ausgeschenkt. Darauf antwortete er keck: ‚Schau doch, es steht ganz klar Rosé auf der Flasche!‘“**, berichtet er lachend.

Bei der Produktion von Roséweinen wird noch stärker achtgegeben, nur gesunde Trauben zu verarbeiten, als bei anderen Weinen, denn Fäulnis setzt Oxidasen frei, die dem Saft am Ende eben einen dunkleren, kupferroten Schimmer verleihen. Eine gute (Trauben-)Hygiene wird demnach ganz großgeschrieben. Überdies findet die



„Unsere Idee war es, einen leichten, frischen, trinkfreudigen Sommerwein herzustellen, den man außerdem zu einem günstigen Preis anbieten kann“

Henri Ruppert



Weingärung bei geringen oder gar kalten Temperaturen statt damit die Primäraromen erhalten bleiben. Bei höheren Gärtemperaturen versiedet der Alkohol, mehr CO₂ wird freigesetzt und zahlreiche Aromen verfliegen - die ursprüngliche Schmackhaftigkeit der Frucht wird also verändert.

Und welche Speisen eignen sich am besten bei der Verkostung von Rosé? An erster Stelle eindeutig alles vom Grill: Geflügel, klassisches Steak, Würstchen, Burger, Gemüse, Grillkäse. Wer im Sommer seine Freunde zu einem Barbecue einlädt, hat meistens immer einen Roséwein parat. Zudem ist er ein idealer Essensbegleiter für Aufschnitte und Fleischwurst oder Gerichte mit Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten. **„Spontan greifen wir vergleichsweise bei Austern eher zu einem Weißwein oder Crémant, aber warum nicht auch mal ein spritziger Rosé“.** Wer es mag, kann im Herbst oder frühen Winter sogar Kalbfleisch dazu essen.

Bei einem Verkaufspreis von knapp unter 10€ muss man für La Plume nicht allzu tief in die Tasche greifen. Die Nachfrage nach Roséwein ist in Luxemburg deutlich zu sehen und in Zukunft könnte noch eine weitere Flasche

auf Ruppert's Weinkarte erscheinen, voraussichtlich in einer höheren Preisspanne von 15-20€ - dann wird es allerdings bei einer geringeren Quantität bleiben, und eine hochwertigere Qualität wird angestrebt. Vielleicht ein Rosé aus reinem Pinot Noir. **„Alternativ würde sich die neue Cuvée auf maximal 2 Rebsorten beschränken, Pinot Noir und Pinot Gris“.** Henri erklärt, dass er in diesem Fall die Rebsorten ganz klar von Anfang an separat anbauen würde, auf verschiedenen Keltern und Hefen, und das aus einem guten Grund: Die eine wäre verantwortlich für die Thiole (aromatische Verbindungen, welche die Weinaromen steigern), geschmacklich etwa eine ähnliche Richtung wie bei einem Sauvignon. Bei der anderen würden die enzymatischen Aktivitäten der Hefe für die Umwandlung in Aromen mit charakteristischem Geschmack nach Zitrusfrüchten sorgen. **„Ich kann mir so eine neue Art von Rosé gut vorstellen“.** Durchaus eine attraktive Überlegung!

Wurde er früher nur als Notlösung vinifiziert, so haben die Winzer mittlerweile erkannt, dass der Roséwein viele Talente besitzt. Und um es mit Henri's Worten zu beschreiben: **„Guter Wein ist kein Zufall; guter Wein will geplant sein“** ☺☺



Découvrez tous
nos vignerons ici:
Discover all our
winegrowers here:

Sélection de vins rosés



PINOT NOIR ROSÉ CÔTES DE REMICH

Caves Desom
 Remich
 desom.lu

9,95€



SUNSHINE

Domaine Keyser-Kohl
by Kohl-Reuland
 Ehnen
 keyser-kohl.lu

9,50 €



SUMMERWÄIN

Domaines Vinsmoselle
 Stadtbredimus
 vinsmoselle.lu

8,18 €



KOSETTCHEN ROSÉ

Schlink domaine
viticole
 Machtum
 caves-schlink.lu

10,90 €



ROSÉ DE LUXEMBOURG

Pundel Vins Purs
 Wormeldange-Haut
 pundel-vinspurs.lu

11,30 €



LE PLAISIR D'ÉTÉ

Domaine viticole
L&R Kox
 Remich
 domainekox.lu

7,50 €



LA PLUME ROSÉ

Domaine
Henri Ruppert
 Schengen
 domaine-ruppert.lu

9,81 €

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



ROSÉ CEP D'OR

Domaine Cep d'Or
 Hëttermillen
 cepdor.lu

6,80 €



LA PETITE FLEUR DES ROCHERS ROSÉ

Domaine Clos
des Rochers
 Grevenmacher
 bernard-massard.lu

16,39 €



MILLERCHERSBLUMM

Domaine viticole
Häremillen
 Ehnen
 haeremillen.lu

7,00 €

Summer recipe by Passion meets Creativity

@ passionmeetscreativity

EN Sheyla has created the perfect recipe to accompany a fresh, crisp rosé wine during summer: 'Stone fruit season is at full swing and the best thing is that you can have peaches, apricots, plums and nectarines until early autumn. This crostini screams summer vibes and BBQ season with friends and is the perfect appetiser until the fire gets going!'

Preheat your grill to high heat.

In a medium bowl, stir together the ricotta, juice of one lemon and the thyme. Place the bread on a plate and drizzle with olive oil on both sides of each slice until well covered. Now place the bread on the grill and grill each side for about 2 to 3 minutes. Once they're done, set aside and let cool.

Wash the peaches, slice them and put on the grill for around 2 minutes each side. Once they're done, let cool on a plate.

Spread the ricotta mixture over the bread and top with peaches. Top the crostini with a few more thyme leaves, then drizzle with honey.

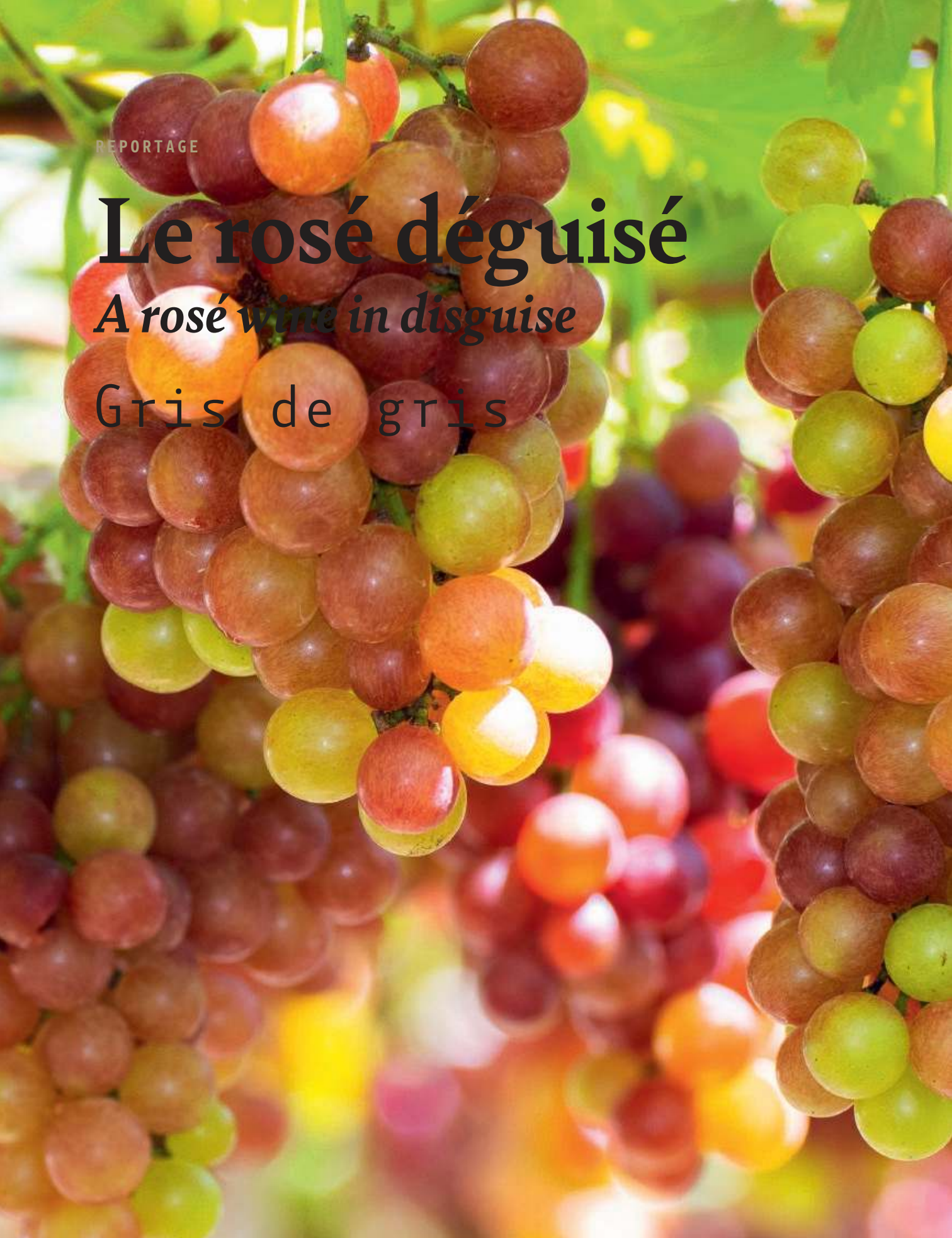
Enjoy, Sheyla!

Grilled peach ricotta crostini

For 8 crostini
you'll need:

- 8 slices of ciabatta bread
- 250g ricotta
- 1 lemon
- 2 peaches
- good quality olive oil
- 2 tbsp fresh thyme leaves
- 2 tbsp honey





REPORTAGE

Le rosé déguisé

A rosé wine in disguise

Gris de gris



Plus d'infos
More Info

Domaine MATHIS BASTIAN

Situé sur les collines de Remich avec de vastes vignobles dans la région de la Moselle luxembourgeoise (Remich et Wellenstein) dont la vue est souvent comparée à celle de la Napa Valley californienne, le domaine Bastian cultive nos nombreux cépages traditionnels depuis cinq générations.

Residing in the hills of Remich with sizable vineyards in the Luxembourg Moselle region (Remich & Wellenstein area), the views often being compared to those of the Californian Napa Valley, the well-established Bastian estate has been cultivating our many traditional grape varieties for five generations.

FR

Sous la direction actuelle d'Anouk Bastian, l'héritage familial maintient une viticulture classique, mais moderne, avec une approche qui place la nature -et la famille- au centre de sa marque et de sa production. Qu'il s'agisse d'événements locaux autour du vin ou d'activités œnotouristiques spécifiquement organisées par et au sein du domaine, la plupart des membres de la famille Bastian apportent leur aide avec dévouement.

Soucieux de montrer les différents aspects de la vinification et de ravir les papilles de leurs clients, ils proposent une large gamme qui ne se limite pas à des vins réputés comme le Riesling ou le Pinot Gris, deux cépages qui comptent généralement parmi les préférés des Luxembourgeois. Des cuvées spéciales telles que des vins tranquilles («Prélude Ianira» pour faire honneur à la mythologie grecque et «Prélude nanami» en référence à sa signification japonaise «esprit d'harmonie») et une forme particulière de vin gris -le Gris de Gris- sont proposées pour satisfaire les amateurs de vin qui apprécient la diversité.

Issu de raisins Pinot Gris parfaitement mûrs aux reflets violet-aubergine et gris, le processus de macération d'un Gris de Gris permet d'obtenir la fameuse couleur «œil-de-perdrix» saumonée et rosée, qui le différencie d'un vin blanc ou rosé typique, rien qu'à l'aspect. Étant donné qu'il est élaboré à partir d'un cépage qui fait généralement un vin blanc et que, d'autre part, les raisins noirs sont utilisés pour un rouge et



English
version
page 20

FR

Un hommage à la mythologie grecque & à la langue japonaise

Bastian propose également les deux vins tranquilles «**Prélude Ianira**» et «**Prélude nanami**». Pour le premier, il s'agit d'un pur Pinot Noir rosé dont le nom fait référence à une nymphe néréide (provenant du grec ancien). Le deuxième, un mélange de Pinot Blanc et d'Auxerrois, représente à la fois un prénom et une expression en japonais, signifiant «esprit d'harmonie».

EN

A tribute to Greek mythology & the Japanese language

Bastian also has two still wines called «**Prélude Ianira**» and «**Prélude nanami**». The first is a pure Pinot Noir rosé named after one of the Nereids (a family of nymphs from ancient Greek). The second, a blend of Pinot Blanc and Auxerrois, represents both a Japanese first name and expression meaning «spirit of harmony».



un rosé dans la mesure où leurs anthocyanes donnent la couleur rougeâtre, on pourrait dire qu'un Gris de Gris appartient à une catégorie à part.

Et ce n'est pas seulement son apparence qui rend ce vin intéressant et tout à fait unique. Outre l'aspect visuel, ce vin a également beaucoup à offrir sur le plan gustatif. Il crée des profils de saveurs variés, allant du léger et fruité au croquant et épicé avec des notes de cardamome et de cannelle. Des conditions météorologiques sèches sont nécessaires pour garantir un résultat optimal après la vinification; pour les vigneron, l'année 2022 est un exemple de climat idéal au Luxembourg. **«Avec peu de pluie l'année dernière, nous avons eu des raisins très sains, quasiment parfaits»**, se réjouit Anouk Bastian. «Nous avons goûté les raisins mûrs et ils étaient sucrés. Nous avons tout de suite compris que ce serait une belle récolte». Grâce à une météo sèche, avec tout de même un peu de pluie pour obtenir suffisamment de jus, les pépins de raisin se lignifient mieux, ce qui permet d'obtenir des arômes plus puissants qui se libèrent avec les tanins lors de la macération. Le vin exprime ainsi davantage de saveurs variétales: il est fruité, rond et légèrement épicé en fin de bouche.

En ce qui concerne la dégustation, le Gris de Gris s'apprécie frais et est généralement considéré comme un vin d'été. Il se marie idéalement avec des plats de la cuisine marocaine, comme les tajines ou le couscous, et avec la cuisine méditerranéenne: rougets tendres sur le grill, tomates séchées, fleur de courgette, viandes blanches, ou encore plats végétaliens et végétariens comme la focaccia, la bruschetta, le taboulé. Les plats légers, tendres et estivaux accompagnent le vin de manière optimale. Comme le dirait Anouk Bastian: **«boire ce vin est une vraie expérience gustative et si vous voulez l'accorder à un met, les choix sont faciles et nombreux. 2022 a été une année ensoleillée et le goût de notre Gris de Gris reflète ces rayons de soleil. De quoi chatouiller nos papilles et réveiller l'envie de se verser un bon verre de vin!»**

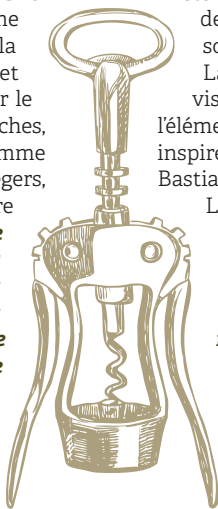
La dégustation d'un verre de vin entre amis, pour les fêtes de famille et parfois lors de repas d'affaires fait indéniablement partie de la culture

luxembourgeoise. C'est autour du vin que l'on crée des liens. Entre ses vertus apaisantes et réjouissantes, il permet de nous sentir plus proches et plus à l'aise. Un «long lunch» le vendredi avec des collègues ou des amis se passe rarement sans ouvrir une bouteille - ou trois - de bon vin. **«C'est ce moment de partage et de découverte d'un vin qui est apprécié. Avec le Gris de Gris, nous présentons le Pinot Gris sous une nouvelle forme que nos clients ont hâte de savourer»**.

Comme le savent les connaisseurs, certains vins doivent être décantés avant d'être consommés, et ce pour deux raisons principales. Tout d'abord, pour empêcher les sédiments d'atteindre le verre et ensuite pour aider le vin à s'aérer, à «s'ouvrir» avant d'être consommé, ce qui permet à des saveurs et à des arômes plus complexes d'émerger. Dans notre cas, le fait de servir le Gris de Gris dans une carafe (en l'exposant à l'air pendant une courte période afin qu'il s'oxyde) aidera à libérer ses saveurs fruitées et épicées. Ainsi, contrairement à ce que l'on pourrait croire, il peut être judicieux de servir ce vin jeune et frais en carafe.

Un autre aspect distinctif de ce vin de couleur œil-de-perdrix, est son branding. Une toute nouvelle étiquette a été conçue l'année dernière qui reflète la diversité des cépages luxembourgeois ainsi que nos divers sols rougeâtres: calcaires, argileux et limoneux. La teinte rouge est présente dans toute l'identité visuelle avec une touche de doré. Et puis il y a l'élément le plus accrocheur, à savoir les oiseaux, inspirés d'Henri Matisse (une allusion subtile à Mathis Bastian, le propriétaire du domaine) et son œuvre d'art Les Oiseaux. Cet animal ainsi que les couleurs sont pensés pour véhiculer l'image de la diversité, de la nature, de l'amitié, de l'élégance et de la finesse. **«Notre domaine représente bien ces qualités et nous souhaitons le démontrer à travers notre marque tout comme dans le goût de nos vins»**.

Pour reprendre les mots de Matisse, **«il y a toujours des fleurs pour ceux qui veulent les voir»**... et il y aura toujours un bon vin luxembourgeois pour ceux qui veulent en boire!



**« Avec le Gris de Gris, nous
présentons le Pinot Gris sous
une nouvelle forme que nos
clients ont hâte de savourer »**

*“We bring to light a new form of the Pinot Gris
that our clients are eager to savour”*



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

*Le savais-tu?
Did you know?*

C'est l'été, il fait chaud, on a envie de se rafraîchir, on met des glaçons dans son verre de rosé ou de blanc. Or, ce geste va venir diluer l'alcool et change certains arômes. Une belle alternative : mettre des raisins précédemment placés au congélateur !

It's summer, it's hot, you want to cool down, so you put ice cubes in your glass of rosé or white wine. However, this will dilute the alcohol and change some of the aromas. A nice alternative: grapes that were previously put in the freezer!



EN

The family legacy under the current direction of Anouk Bastian maintains a classical, yet modern viticulture with an approach that puts nature –and family– in the centre of their brand and production. From locally held events around wine to enotourism activities specifically organised by and at the domain, most of the Bastian relatives devotedly lend a helping hand.

In a desire to show the various aspects of winemaking and to delight their clients' taste buds, they offer a large range with more than only renowned wines like Riesling or Pinot Gris, two grapes that generally count among the locals' favourites. Special cuvées such as still wines ('Prélude Ianira' as a fondness for the Greek mythology and 'Prélude nanami' in reference to its Japanese meaning 'spirit of harmony') and a particular form of the vin gris –the Gris de Gris– are made to please wine lovers who appreciate diversity.

Extracted from a perfectly ripe Pinot Gris grape with its aubergine-purple and grey hue, the maceration process for a Gris de Gris renders the ultimate pinkish-salmon 'oeil de perdrix' colour which, from the looks alone, differentiates it from a typical white or rosé wine. Since it's made from a grape that usually concludes in white wine and that, on the other hand, black grapes are mandatory for a red and rosé because their anthocyanins make for the reddish colour, we dare say that a Gris de Gris belongs in a category of its own.

And it's not just the appearance that makes this one interesting and quite unique. Aside from its outside qualities, this wine also has a lot to offer in terms of taste. It creates diverse flavour profiles that range from light and fruity to crisp and spicy with notes of cardamom and cinnamon. Dry weather conditions are required to ensure the optimal result after vinification – for the winemakers, 2022 is a perfect example of ideal weather here in Luxembourg. **'With little to no rain, we gained healthy, picture-perfect looking grapes last year.'**, enthuses Anouk Bastian. **'We tasted the ripened grapes, and they were sweet. We could immediately tell that it was going to be a nice harvest.'** When the weather is dry, with some rain to gain enough juice, the grape seeds have a better lignification process which means that they allow for stronger aromas that are set free together with tannins during the maceration. As a result, the wine expresses more varietal flavours – it's fruity, rounded with a slightly spicy aftertaste.

Speaking of tasting: the Gris de Gris should be enjoyed chilled and is generally viewed as a summer wine. It is best paired with dishes from the Moroccan cuisine, such as tagines or

couscous, and with Mediterranean food: tender red mullet fish on the grill, sundried tomatoes, fleur de courgette, white meats, or vegan & vegetarian dishes like focaccia, bruschetta, tabbouleh. Light, tender, summerly food accompanies the wine in an optimal way. As Anouk Bastian would say: **'Drinking this wine is an exciting experience and if you want to pair it with food, you'll have a lot of easy choices. 2022 was a sunny year and our Gris de Gris reflects these rays of sunshine in its taste.'** If that doesn't instil the desire to have a drink right away...

Enjoying a glass of wine among friends, for family celebrations and sometimes during business meals is undeniably part of the Luxembourgish culture. People bond over wine. Between its calming attributes and the excitement and rejoicing, it helps us to unwind and feel more connected and comfortable. A long lunch on Fridays with colleagues or friends rarely happens without opening a bottle – or three – of good vino. **'It's this moment of sharing and discovering a wine together that is appreciated. With the Gris de Gris, we bring to light a new form of the Pinot Gris that our clients are eager to savour'**.



 VISIT
REMICH

visit@remich.lu | [visitremich.lu](https://www.visitremich.lu)

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

As wine connoisseurs will know, some wines should be decanted before drinking, for two main reasons. Firstly, remove the sediment from reaching the glass and secondly, assist the wine in aerating and 'open up' before consuming, allowing more complex flavours and aromas to emerge. In our case, putting the Gris de Gris in a carafe (exposing it to air for a short time so it will oxidize) will help unlock its fruity and spicy flavours. So, against popular belief, it might actually be a good idea to serve this young, chilled wine in a decanter.

Another distinguishing aspect of Bastian's oeil-de-perdrix-coloured product is its branding. The label has been updated last year and mirrors the diversity of Luxembourg's grape varieties as well as our distinct reddish soils: limestone, 'Keuper', clay and loamy. The red

hue is present throughout the visual identity with a touch of gold. Then there's the most eye-catching element, namely the birds, inspired by Henri Matisse (a subtle hint to the domain's Mathis Bastian) and his artwork *Les Oiseaux*. **'The birds and colours convey the image of diversity, nature, amity, elegance, finesse. Our domain stands for these attributes, and we want to show them through our label and in the taste of our beverages.'**

To use Matisse's words: There are always flowers for those who want to see them – there will always be a good Luxembourgish wine for those who want to drink one. 🍷

Le Gris de Gris du Domaine Mathis Bastian en un clin d'œil

Domaine Mathis Bastian's Gris de Gris at a glance



FR

• Cépage:	Pinot Gris
• Au nez:	notes épicées de cardamome & cannelle
• À la bouche:	léger, fruité, gourmand, estival
• À la vue:	couleur « œil-de-perdrix », saumonée aux reflets de pétales de roses
• Accords mets:	cuisine marocaine & méditerranéenne

EN

Grape variety:	Pinot Gris
• Nose:	spicy notes of cardamom & cinnamon
• To the palate:	light, fruity, greedy, summery
• To the eye:	'œil-de-perdrix', salmon-colored with hints of rose petals
• Food pairing:	Moroccan and Mediterranean cuisine



Servir très frais, selon goût en carafe (libère des arômes encore plus complexes!)



Serve chilled, possibly in a carafe (releases even more complex aromas!)



EDMOND DE LA FONTAINE GRIS DE GRIS

Domaines Vinsmoselle
 Stadtbredimus
 vinsmoselle.lu

10,02 €



GRIS DE GRIS

Domaine viticole
Schumacher
 Wormeldange
 schumacher-lethal.lu

12,50 €



GRIS DE GRIS

Domaine viticole
Pundel-Hoffeld
 Machtum
 pundel-hoffeld.info

10,80 €

SÉLECTION DE VINS GRIS DE GRIS



GRIS DE GRIS

Domaine Madame
Aly Duhr
 Ahn
 alyduhr.lu

13,45 €



GRIS DE GRIS

Domaine Schram
 Bech-Kleinmacher
 domaineschram.lu

10,90 €



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

GRIS DE GRIS PINOT GRIS

Domaine Mathis Bastian
 Remich
 mathisbastian.lu

15,50 €



GRIS DE GRIS

Caves Berna
 Ahn
 cavesberna.lu

7,90 €



GRIS DE GRIS PRESTIGE

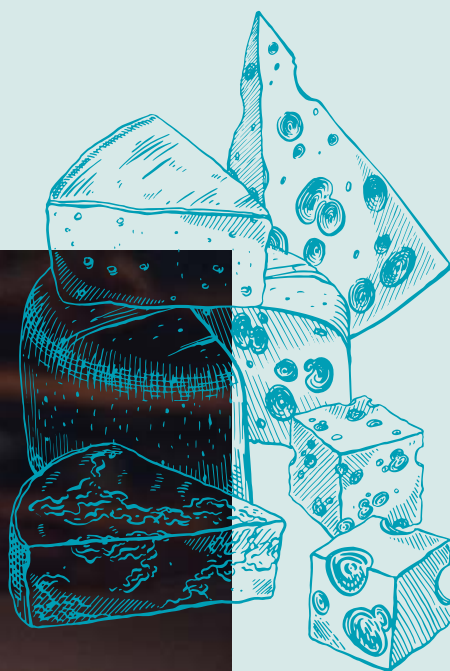
Caves Leuck-Thull
 Ehnen
 caves-leuck.lu

11,50 €

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

4-5.02

WINE CHEESE ENJOY



Les vignerons et restaurateurs de la Moselle luxembourgeoise se réjouissent de présenter une combinaison d'excellents produits viticoles luxembourgeois et de toutes sortes de spécialités fromagères lors d'une soirée hivernale agréable en février.





30 - 31 . 03

WÄIKUES

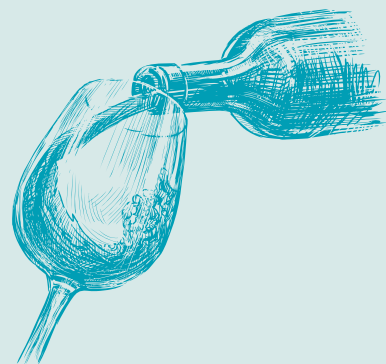
Les vignerons indépendants du Luxembourg, en collaboration avec l'Ettelbruck City Tourist Office dévoilent leurs meilleurs produits lors du fameux Wäikues.

Ettelbruck



14.04

MAACHER WÄIMAART



Am ersten Freitag nach Ostern findet in Grevenmacher der erste Weinmarkt an der Luxemburger Mosel statt. Bei diesem besonderen Event werden "neue" Weine und Crémants einem fachkundigen und interessierten Publikum vorgestellt.

27-29/05

WINE, TASTE & ENJOY

À la Pentecôte, les vignerons, les caves et les distilleries invitent dans leurs caves, jardins et sur leurs terrasses pour un week-end viticole très apprécié.

© Schink domaine viticole



#winetasteenjoy2023



© clubaisbelgium



© clubaisbelgium



© Georges Krack



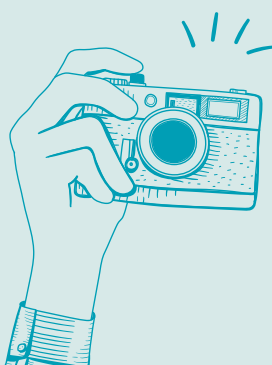
© yuvica_naidoo



© laurassarm



© Georges Krack



© visitmoselle



Fromages et vins KÄSE UND WEIN



FR Pour une dégustation optimale, il ne suffit pas de choisir le bon vin pour l'associer au fromage. Les deux produits doivent être servis à la bonne température! Le fromage doit être sorti du réfrigérateur environ une heure avant d'être consommé, afin qu'il puisse se réchauffer à environ 16-18 degrés, car le fromage froid a un goût de caoutchouc et ne révèle pas son arôme. Pour le vin, il faut également veiller à la bonne température de consommation: Trop froid, le vin semble fermé et les arômes ne sont pas mis en valeur. En revanche, les vins trop chauds ont toujours un effet alcoolisé.

Voici nos recommandations pour un accord idéal entre les vins luxembourgeois et les fromages de la Fromagerie Schmalen à Berdorf!

DE Um ein optimales Genusserlebnis zu erreichen, spielt nicht nur die Wahl des richtigen Weines passend zum Käse eine Rolle. Beide Produkte müssen richtig temperiert auf den Tisch kommen! Der Käse sollte ca. eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden, damit er sich auf ca. 16-18 Grad erwärmen kann, denn kalter Käse schmeckt wie Gummi und gibt sein Aroma nicht preis. Auch beim Wein sollte man auf die richtige Trink-Temperatur achten: Zu kalt lässt den Wein verschlossen erscheinen und die Aromen kommen nicht zur Geltung. Zu warme Weine hingegen wirken immer alkoholisch.

Hier unsere Empfehlungen für eine ideale Kombination von luxemburgischen Weinen und Käsen aus der Fromagerie Schmalen in Berdorf!

ROUDE BOUF

1.

Un fromage épicé, tendre et crémeux à la croûte rouge.

Ein würziger, zart-cremiger Käse mit roter Rinde.

Notre recommandation / Unsere Empfehlung:

un **Riesling** ou un **Pinot blanc** avec une touche d'acidité, fraîcheur et puissance.
ein Riesling oder ein Pinot blanc mit frischer animierender Säurestruktur und kräftigem Körper.

HUEMENS

3.

Un fromage à pâte dure affiné et épicé qui rappelle un peu un fromage de montagne.

Ein gereifter, würziger Hartkäse, der ein wenig an einen Bergkäse erinnert.

Notre recommandation / Unsere Empfehlung:

Un **Pinot Noir** puissant et velouté avec des arômes de baies mûres.
Unsere Empfehlung: Ein kräftiger, samtiger Pinot noir mit reifer Beerenaromatik.

2.

Un fromage puissant et assez salé.
Ein kräftiger Käse mit einer gewissen Salzigkeit.

Notre recommandation / Unsere Empfehlung:

Le **Chardonnay** est certes très international, mais il a aussi sa place au Luxembourg. De légères notes de barrique et une belle onctuosité soutiennent de manière optimale la saveur du fromage. Si vous n'êtes pas à l'aise avec les notes boisées de la barrique, vous trouverez votre bonheur dans un **Pinot Gris** rond et fondant.

Chardonnay ist zwar sehr international, gehört aber auch nach Luxemburg. Leichte Barriquenoten und eine schöne Cremigkeit unterstützen optimal die Würze des Käses. Wer sich nicht mit den Holznoten des Barrique anfreunden kann, der findet in einem schmelzigen, runden Pinot gris den passenden Wein.

SCHNËTTKÉIS, JONK



CAMEMBERDORFER



MÜNSTER



4.

Ce fromage demande un vin blanc aromatique.

Dieser Käse fragt sofort nach einem aromatischen Weißwein.

Notre recommandation / Unsere Empfehlung:

Notre recommandation: un **Traminer** avec un bel arôme de rose et un peu de sucre résiduel. **L'Auxerrois** corsé est une bonne alternative
Unsere Empfehlung: Ein Traminer mit schöner Rosenaromatik und etwas Restsüße. Ein kräftiger Auxerrois ist eine gute Alternative.

5.

Un fromage de chèvre doux de type camembert, crémeux avec une fine acidité.
Ein milder Ziegenkäse im Camembert-Style, cremig mit feiner Säure.

Notre recommandation / Unsere Empfehlung:

Un jeune **Rivaner** au style moderne. Pour ceux qui préfèrent encore plus de fraîcheur, essayez un **Crémant**. L'arôme caractéristique du fromage de chèvre passe au second plan grâce au fruité et aux bulles du moussoux, ce qui donne une nouvelle expérience gustative. Un **Pinot Noir** fait également l'affaire.

Ein junger frischer Rivaner mit moderner Stilistik. Wer es noch frischer mag, kann auch gerne ein Crémant ausprobieren. Das charakteristische Ziegenkäsearoma tritt durch die Fruchtigkeit und die Perlage des Crémant in den Hintergrund und gibt ein neues Geschmackserlebnis. Ein frischer Pinot noir tut es auch.

DOSSIER

face

à

face

Depuis le 1^{er} juin, Paul Thill assure ses nouvelles fonctions en tant que contrôleur des vins à l'Institut viti-vinicole de Remich. Son prédécesseur, André Mehlen, est parti rejoindre la direction générale des Domaines Vinsmoselle. La passion du vin et les visions pour l'évolution de la viticulture au Luxembourg les unissent. Nous les avons mis nez à nez pour répondre à 4 questions.

Am 1. Juni hat Paul Thill seine neue Stelle als Weinkontrollleur am Weinbauinstitut in Remich angetreten. Sein Vorgänger, André Mehlen, ist in die Generaldirektion der Domaines Vinsmoselle gewechselt. Beide verbindet die Leidenschaft für Wein und die Visionen für die Entwicklung des Weinbaus in Luxemburg. Wir haben sie einander gegenübergestellt, um vier Fragen zu beantworten.

André Mehlen

1 Nos vins sont d'une excellente qualité et surprennent agréablement les consommateurs lors des dégustations. Malheureusement, ils souffrent d'un manque de notoriété; souvent, les gens achètent leurs vins en fonction des régions les plus connues (France, Italie, ...) et n'associent pas le Luxembourg à la culture de la vigne.

Unsere Weine sind von ausgezeichneter Qualität und überraschen die Konsumenten meistens positiv. Bedauerlicherweise leiden sie unter einem mangelnden Bekanntheitsgrad; oft kaufen die Leute nach den weitbekannten Regionen (Frankreich, Italien,...) und verbinden Luxemburg nicht mit dem Weinanbau.

2 En tant que producteur, nous espérons bien sûr que les ventes augmentent. Actuellement, au Luxembourg, la consommation de vin est en moyenne à hauteur de 40 litres par personne/année, dont seulement 9 litres sont des vins et crémants luxembourgeois. Parmi la totalité de nos productions, les exportations vers l'étranger ont diminué de 50% à 30% au cours des dernières années. Il reste des progrès à faire !

Als Produzent hoffen wir natürlich, dass die Verkaufszahlen steigen. Derzeit liegt der Weinkonsum in Luxemburg bei durchschnittlich 40 Litern pro Person/Jahr, davon nur 9 Liter luxemburgische Weine und Crémants. Von unserer gesamten Produktion sind die Exporte ins Ausland in den letzten Jahren von 50% auf 30% zurückgegangen. Es gibt also noch Luft nach oben!

3 D'une part, on pourrait optimiser les accès à la Moselle via les transports publics pour y attirer plus de gens, leur faire découvrir la région et permettre de visiter les nombreuses fêtes du vin qui sont organisés durant toute l'année. Aujourd'hui, il est difficile d'y accéder sans voiture depuis le centre-ville, par exemple. D'autre part, j'ai l'impression que le marketing institutionnel n'est pas encore à la hauteur quant à la promotion de nos produits locaux. Nous pouvons être fiers de nos vins et crémants et il faudrait les mettre plus en valeur !

Zum einen könnte man den Zugang zur Mosel über öffentliche Verkehrsmittel optimieren, um mehr Menschen die Region näher zu bringen und den Besuch der zahlreichen Weinfeste, die das ganze Jahr über organisiert werden, zu ermöglichen. Derzeit ist es beispielsweise schwierig, ohne Auto aus dem Stadtzentrum an die Mosel zu gelangen. Auf der anderen Seite habe ich den Eindruck, dass das institutionelle Marketing noch nicht auf der Höhe ist, was die Werbung für unsere lokalen Produkte angeht. Wir können stolz auf unsere Weine und Crémants sein, und sie sollten noch stärker in den Fokus rücken!

4 Crémant, Pinot Blanc & Riesling !

Les 4 questions

1

Quelle place occupe le vin luxembourgeois aujourd'hui?
Wo stehen die luxemburgischen Weine heute?

2

Comment voyez-vous l'évolution des vins locaux dans les 5 prochaines années?

Wie sieht ihr die Evolution der lokalen Weine in den nächsten 5 Jahren?

André Mehlen



Die 4 Fragen

3

Dans quelle mesure l'État peut-il apporter plus de soutien?

Wo gibt es auf staatlicher Seite noch Nachholbedarf?

4

Quels vins avez-vous toujours au frais?

Welche Weine habt ihr zu Hause stets im Kühlschrank?

Paul Thill



Paul Thill

1 Je me rallie à André. Mais de manière générale, il y a beaucoup de mouvement dans le secteur viticole. Les entreprises sont de plus en plus innovantes et dynamiques, elles apportent de nouvelles idées et essaient diverses vinifications (p. ex. vin orange, vin naturel,...). La conversion à une production bio augmente constamment. Nos viticulteurs s'efforcent de s'améliorer et de se moderniser en permanence.

Ich kann mich Änder nur anschliessen. Es gibt aber generell viel Bewegung in der Weinbau Branche. Die Betriebe werden immer innovativer und dynamischer, man testet neue Ideen und andere Weinbereitungen (z.B. Orangenwein, Naturwein,...). Ausserdem nimmt der Umschwung auf eine Bio Produktion stets zu. Unsere Winzer sind bemüht, sich fortgehend zu verbessern und modernisieren.

2 J'aimerais voir une croissance au niveau des ventes et que nos vins locaux jouissent davantage de la reconnaissance qu'ils méritent. Il y a pas mal de concurrence avec les vins étrangers pour leur variété et le rapport qualité-prix – nos vigneronns ressentent une forte pression pour se rallier à cette offre, ce qui n'est pas chose aisée.

Ich wünsche mir, dass die Verkaufszahlen steigen und dass unsere lokalen Weine die Anerkennung finden, die sie verdienen. Es gibt viel Konkurrenz durch ausländische Weine in Bezug auf Vielfalt und Preis-Leistungs-Verhältnis – unsere Winzer stehen unter starkem Druck, sich diesem Angebot anzuschließen, was nicht einfach ist.

3 En effet, les vigneronns pourraient avoir plus de soutien d'un point de vue marketing pour tenter d'augmenter la popularité des vins luxembourgeois, non seulement au niveau international mais aussi auprès des habitants. Pour faire une communication ciblée et efficace, il faut avoir les moyens et viser une stratégie sur le long terme, l'objectif étant que les consommateurs puissent s'identifier avec notre viticulture et adopter une attitude positive évidente envers nos produits.

Tatsächlich könnten die Winzer mehr Unterstützung aus Marketingsicht erhalten. Man sollte versuchen, die Popularität der luxemburgischen Weine nicht nur auf internationaler Ebene, sondern auch bei den Einwohnern zu steigern. Um eine gezielte und effektive Kommunikation zu betreiben, muss man die Mittel haben und eine langfristige Strategie anstreben. Das Ziel ist, dass sich die Verbraucher mit unserem Weinbau identifizieren können und eine offensichtlich positive Einstellung gegenüber unseren Produkten einnehmen.

4 Crémant, Pinot Blanc, Elbling & Rivaner – mais pour l'été, j'adore aussi un Pinot Noir Rosé!

Crémant, Pinot Blanc, Elbling & Rivaner - aber jetzt für den Sommer mag ich auch einen Pinot Noir Rosé!

Dossier Gastronomie



Plus d'infos
Weitere Infos

*Amoureux
du vin*



Daniel RAMEAU

De Diderot à Molière, ce n'est pas de littérature mais bien de vin, que nous parle avec passion et gourmandise Daniel Rameau, chef de la Rameaudière.

Von Diderot bis Molière: Nicht über Literatur, sondern über Wein spricht Daniel Rameau, Küchenchef des Rameaudière, mit Leidenschaft und Genuss.

FR

La cuisine pour Daniel Rameau, c'est comme la potion magique pour Obélix: il est tombé dedans quand il était petit. C'est dans la ville natale de Diderot (auteur du « Neveu de Rameau », notez l'ironie) à Langres, qu'il fait ses premières expériences en tant que cuisinier. Au départ, c'est pour prêter main forte à son père, qui y tient un restaurant routier. Mais vite, le maître décèle en l'élève de vraies facultés, si bien qu'à quinze ans déjà, il quitte l'école avec l'aval paternel pour se consacrer pleinement à ce pourquoi il semble avoir été fait: la gastronomie.

Daniel Rameau, qu'est-ce qui vous plaît dans votre travail ?

Mon métier, c'est de transformer un produit déjà bon – c'est important! –, en l'améliorant davantage encore. C'est donner du plaisir. Permettre aux gens de passer un bon moment. Donner de la joie et du partage! Dans mon restaurant, tout est fait maison et avec amour. Et pour accompagner les meilleurs mets, évidemment, il est important de proposer les meilleurs vins.

Vous avez une carte des vins qui fait la part belle aux producteurs luxembourgeois. Pourquoi ce parti pris ?

En effet, je suis un des seuls restaurateurs à faire travailler tous les vignerons indépendants du Luxembourg. Tant que la qualité est là, je suis preneur! Je suis d'avis que nous devons favoriser le commerce local, c'est quelque chose qui me tient à cœur. Surtout que les vins du Grand-Duché atteignent aujourd'hui un niveau de qualité très élevé. Ce qui n'a pas toujours été le cas. Autrefois, il s'agissait de vins plus fermiers, plus simples. Puis s'est opérée une évolution. Les nouvelles générations ont davantage voyagé en Bourgogne ou en Champagne, en rapportant d'autres techniques, d'autres approches qui ont contribué à affiner leurs vins. Aujourd'hui, les vins luxembourgeois peuvent sans aucun problème être mis en comparaison avec des vins français. D'ailleurs, vous ne trouverez pas de vin alsacien sur ma carte! Et pour cause, ils ne sont pas meilleurs que les vins d'ici!

Quels sont vos critères pour accorder un vin à un plat ?

Le critère principal s'appelle le feeling! Il faut goûter, percevoir, c'est une affaire subtile, pas une théorie. Par exemple, je peux sortir des conventions et proposer un vin rouge avec un poisson, pourquoi pas? Si c'est un vin léger, frais et que l'accompagnement s'y prête. De manière générale, je fais attention à l'acidité, à ce que les vins ne soient pas trop âpres. Et puis il y a le mariage des saveurs. Et la connaissance des vins, c'est important. Moi, je connais tous ceux qui sont sur ma carte sans exception.

Et vous, quel est votre vin préféré ?

J'aime beaucoup le pinot blanc. Les vins français sont bons à boire, moins alcoolisés mais je préfère les vins luxembourgeois, plus costauds, qui restent longtemps sur la joue. Malgré l'appellation et le prestige, je préfère un bon crémant luxembourgeois qu'un mauvais champagne.

Votre restaurant jouit d'une très belle renommée. Quelle est votre plus grande fierté ?

Ma cave! Elle s'est construite sur des années, c'est un travail de longue haleine. Mais je suis amoureux du vin, j'apprécie beaucoup de travailler avec les vignerons, ce sont toujours de bons moments. Un jour, j'ai failli rester enfermé avec des amis restaurateurs luxembourgeois dans les caves du Domaine de la Romanée-Conti, un des plus prestigieux domaines viticoles du monde. Nous étions en train de faire une dégustation quand les lumières se sont éteintes. Certains ont paniqué, moi je me réjouissais, j'ai dit « laissez-les, on va rester ici jusque demain! ». Mon plus grand rêve serait de mourir dans une cave, comme Molière sur scène!

DE

Kochen ist für Daniel Rameau wie der Zauberspruch für Obelix: Er ist schon als kleiner Junge hineingefallen. In der Geburtsstadt von Denis Diderot, Autor von „Rameaus Neffe“ (Originaltitel: „Neveu de Rameau“) - man beachte die Ironie - in Langres sammelte er seine ersten Erfahrungen als Koch. Zunächst wollte er in der Straßenküche seines Vaters aushelfen. Doch schon bald erkannte man sein wahres Potenzial, sodass Rameau bereits mit 15 Jahren durch väterliche Genehmigung die Schule verließ, um sich vollkommen seiner Bestimmung - der Gastronomie, zu widmen.

Daniel Rameau, was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Mein Beruf besteht darin, ein bereits ausgezeichnetes Produkt - das ist wichtig! - so zu verarbeiten, um seine



Eigenschaften hervorzuheben und es aufzuwerten. Gleichzeitig geht es darum, einen - hoffentlich unvergesslichen - Moment der Geselligkeit, der Freude, des gemeinsamen Genusses zu schaffen! Alles, was bei uns mit Liebe zubereitet wird, ist hausgemacht. Das richtige Pairing ist ausschlaggebend für jedes kulinarische Erlebnis, somit bieten wir auch nur die besten Weine an.

Auf Ihrer Weinkarte sind vor allem luxemburgische Winzer vertreten. Wie kam es zu dieser Positionierung?

Ich bin tatsächlich einer der einzigen Gastronomen, der mit allen unabhängigen Weinproduzenten Luxemburgs zusammenarbeitet. Solange die Qualität stimmt, bin ich dabei! Die Förderung von lokalen Produkten liegt mir sehr am Herzen. Vor allem, da die Weine des Großherzogtums heute ein sehr hohes Qualitätsniveau erreicht haben. Das war nicht immer der Fall. Früher wurden bäuerliche, einfache Weine produziert. Dann vollzog sich ein Wandel. Die neuen Generationen reisten nach Burgund und in die Champagne. Sie brachten neue Techniken und Ansätze mit, die zur Verfeinerung ihrer Weine beitrugen. Heute können sich luxemburgische Weine problemlos mit französischen Weinen messen. Übrigens werden Sie auf meiner Weinkarte keinen elsässischen Wein finden. Und das aus gutem Grund, denn sie sind nicht besser als die hiesigen Weine!

Was sind Ihre Kriterien, um einen Wein mit einem Gericht abzustimmen?

Das Hauptkriterium ist das Feeling! Es geht um subtile Differenzen - man muss probieren, fühlen - es geht hierbei nicht um Theorie. Ganz unkonventionell kann man einen Rotwein zu Fisch servieren, wenn es sich um einen leichten, frischen Wein handelt und er zum Gericht passt. Generell





achte ich auf den Säuregehalt und darauf, dass die Weine nicht zu herb sind. Dann kommt es natürlich darauf an, wie die Aromen sich ergänzen. Die Kenntnis des Repertoires spielt dabei eine zentrale Rolle - natürlich kenne ich alle Weine unserer Karte.

Welcher ist Ihr Lieblingswein?

Ich mag den Pinot Blanc sehr gerne. Die französischen Weine sind gut zu trinken und weniger alkoholisch, aber ich bevorzuge die kräftigeren luxemburgischen Weine, die lange auf der Zunge liegen bleiben. Prestige hin oder her, ein guter luxemburgischer Crémant ist mir lieber als ein schlechter Champagner.

Ihr Restaurant genießt einen sehr guten Ruf. Was ist Ihr größter Stolz?

Mein Weinkeller! Er wurde über viele Jahre hinweg aufgebaut, es ist eine langwierige Arbeit. Ich bin ein Weinliebhaber und schätze es sehr, mit Winzern zu arbeiten. Einmal wäre ich fast mit befreundeten luxemburgischen Restaurantbesitzern in den Kellern der „Domaine de la Romanée-Conti“, einem der renommiertesten Weingüter der Welt, eingesperrt worden. Während einer Weinprobe, ging das Licht plötzlich aus und einige Leute gerieten in Panik. Innerlich freute ich mich und sagte: „Was solls, bleiben wir halt bis morgen hier!“. Mein größter Traum ist es, in einem Weinkeller zu sterben, wie Molière auf der Bühne! 🍷



«Jonk, innovativ a sozial engagéiert,
sti mir fir nohalteg produzéiert
Bio Wäiner déi Spaass maachen»

WWW.DOMAINE64.LU

SSIER GAST DOMIE



BEIM RENERT

Le bistrot historique où déguster le vin local

Ein historisches Bistro mit lokalen Weinen

FR

Situé au cœur de la ville, le bistrot « Beim Renert » est l'endroit de rencontre par excellence pour déguster les meilleurs vins luxembourgeois sur une terrasse sublime. Apprécié à la fois par les touristes et les habitants, ce bar historique offre des spécialités locales et chaque semaine des nouveaux plats de saison. Découvrez toutes ses caractéristiques grâce à une entrevue exclusive avec son hôte Giordano Bruno.

Quelle est l'histoire du bistrot ?

Je suis né au Luxembourg, j'ai 43 ans et je suis copropriétaire du bistrot. Depuis 2019, Philip Busca est mon nouvel associé. En 2014, j'ai repris l'établissement historique avec mon ancien associé Didier Quaring. Les rénovations ont permis d'introduire une touche contemporaine, tout en préservant l'esprit du lieu. Le mobilier en bois foncé dans un intérieur blanc rappelle un bistrot luxembourgeois traditionnel. D'après les histoires des habitués les plus anciens, les origines du bistrot remontent au début du 20^{ème} siècle. Entre la 1^{ère} et 2^{ème} Guerre mondiale, c'était une épicerie et à la fin des années 40, on l'appelait le « Café Beim Renert ».

Quels vins proposez-vous sur la carte ?

Nous sommes un bistrot luxembourgeois, par conséquent nos clients trouveront que des vins blancs et des crémants provenant des caves de la Moselle. Nous proposons le Pinot Gris, le Riesling, l'Auxerrois, le Rivaner, le Pinot Blanc, l'Elbling, le Gewürztraminer et le Chardonnay.

Avec quels domaines viticoles collaborez-vous ?

Nous travaillons avec des vignerons indépendants, devenus désormais des chers amis. Je collabore en particulier avec Schumacher-Lethal pour le Crémant Cuvée

Pierre, le Pinot Gris et le Gris de Gris rosé. Je suis également en collaboration avec le Domaine Aly Duhr pour le Riesling et le Rivaner, avec Krier-Welbes pour le Crémant rosé Julie Brut, surtout avec Duhr frères pour l'Auxerrois et aussi avec des domaines plus grands comme Gales.

Est-ce que vous vendez des vins exclusifs ?

Nous avons allié plusieurs passions, en collaborant avec le domaine Clos Mon Vieux Moulin de Duhr frères pour proposer un vin unique, 100 % made in Luxembourg, le Vulpes Molaris que nous vendons exclusivement au bistrot (sourit).

Quels sont les vins locaux les plus appréciés ?

Les habitués préfèrent le Pinot Gris et le Crémant. Quant aux connaisseurs, ils raffolent de l'Auxerrois. Les touristes par contre commandent souvent un Riesling ou un Chardonnay.

Quel est votre vin préféré ?

J'apprécie particulièrement les vins produits au Luxembourg comme l'Auxerrois Château Pauqué 2004 ou 2011 et le Riesling Paradäis 2016 de Aby Duhr. De plus, j'ai un coup de cœur pour le Riesling Magnum 2014 de Aly Duhr, l'Auxerrois Molaris de Duhr frères, le Pinot Gris Magnum 2015 de Claude Bentz et le Riesling Primerberg 2018 de Benoît Kox.

Quels vins suggérez-vous aux visiteurs ?

Les touristes apprécient nos suggestions. Pour le déjeuner, nous proposons un bon verre de Riesling ou d'Auxerrois et les clients en commandent souvent un deuxième. En effet, ils sont ébahis par l'excellente qualité du vin luxembourgeois et de ses innombrables variétés. En revanche, nos clients fidèles ont leurs propres préférences.

DE

Das im Herzen der Stadt gelegene Bistro „Beim Renert“ ist der Treffpunkt schlechthin, um auf einer gemütlichen Terrasse die besten luxemburgischen Weine zu probieren. Die bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebte historische Bar bietet lokale Spezialitäten und jede Woche neue saisonale Gerichte. Ein exklusives Interview mit dem Gastgeber Giordano Bruno.

Welche Geschichte hat die Kneipe?

Ich bin in Luxemburg geboren, 43 Jahre alt und Mitbesitzer des Bistros. Seit 2019 ist Philip Busca mein neuer Partner. 2014 habe ich das historische Lokal zusammen mit meinem früheren Geschäftspartner Didier Quaring übernommen. Bei der Renovierung wurde modernisiert, die lockere Atmosphäre des Lokals blieb dabei aber erhalten. Die dunklen Holzmöbel in einer weißen Inneneinrichtung erinnern an ein traditionelles luxemburgisches Bistro. Den Erzählungen der ältesten Stammgäste zufolge gehen die Ursprünge auf den Anfang des 20. Jahrhunderts zurück. Zwischen dem Ersten und Zweiten Weltkrieg war es ein Lebensmittelgeschäft und in den späten 40er Jahren wurde es „Café Beim Renert“ genannt.

Welche Weine bieten Sie auf der Karte an?

Wir sind ein luxemburgisches Bistro, daher finden unsere Gäste nur Weißweine und Crémants aus den Weinkellern der Mosel. Wir haben Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Rivaner, Pinot Blanc, Elbling, Gewürztraminer und Chardonnay.

Mit welchen Winzern arbeiten Sie zusammen?

Wir kollaborieren mit unabhängigen Weinbauern, die mittlerweile zu Freunden geworden sind. Ich arbeite insbesondere mit Schumacher-Lethal für den Crémant Cuvée Pierre, den Pinot Gris und den Gris de Gris rosé zusammen. Der Domaine Aly Duhr beliefert uns mit Riesling und Rivaner; Krier-Welbes mit seinem Crémant rosé Julie Brut; Duhr Frères mit Auxerrois. Ich arbeite auch seit längerem mit größeren Weingütern wie zum Beispiel Gales zusammen.

Verkaufen Sie auch exklusive Weine?

Wir haben unsere Leidenschaften vereint und uns mit dem Weingut Clos Mon Vieux Moulin von Duhr Frères zusammengetan, um einen einzigartigen Wein 100% „made in Luxembourg“ anzubieten: den Vulpes Molaris, den wir ausschließlich beim Renert verkaufen (lächelt).

Welche lokalen Weine sind am beliebtesten?

Die Stammgäste bevorzugen Pinot Gris und Crémant. Kenner wiederum lieben den Auxerrois. Touristen hingegen bestellen oft einen Riesling oder Chardonnay.

Welchen Wein trinken Sie am liebsten?

Ich schätze besonders die in Luxemburg produzierten Weine wie den Auxerrois Château Pauqué 2004 oder 2011 und den Riesling Paradäis 2016 von Aby Duhr. Außerdem gehören zu meinen Favoriten der 2014 Riesling Magnum von Aly Duhr, der Auxerrois Molaris von Duhr Frères, der 2015 Pinot Gris Magnum von Claude Bentz und der 2018 Riesling Primerberg von Benoît Kox.

Welche Weine empfehlen Sie den Besuchern?

Die Touristen schätzen unsere Empfehlungen. Zum Mittagessen schlagen wir ein gutes Glas Riesling oder Auxerrois vor, und die Gäste bestellen oft ein zweites. Sie sind verblüfft von der hervorragenden Qualität des luxemburgischen Weins und seiner unzähligen Sorten. Unsere treuen Kunden hingegen haben ihre eigenen Vorlieben. 🍷



Beim Renert

20 Pl. Guillaume II
1648 Ville-Haute
Luxembourg
T.: 28 22 50 22

Luxembourg wines and crémants: An international success story

*Luxemburger Weine und Crémants:
Internationale Success Story*

EN Often overshadowed by its larger European counterparts, Luxembourg has quietly cultivated a wine tradition that rivals the best in the industry. With a long history of viticulture dating back to Roman times, Luxembourg's wines and crémants are now being recognised on the international stage.

DE Luxemburg, das oft im Schatten der großen europäischen Länder steht, hat im Stillen eine Weintradition entwickelt, die sich mit den besten der Branche messen kann. Mit einer langen Weinbaugeschichte, die bis in die Römerzeit zurückreicht, werden die luxemburgischen Weine und Crémants heute auf der internationalen Bühne anerkannt.



13-15.02

WINE PARIS & VINEEXPO PARIS

Wine Paris & Vinexpo Paris est un événement commercial unique et incontournable qui présente un large éventail de vins et de régions viticoles.

Wine Paris & Vinexpo Paris is a unique, must-attend international trade and industry event showcasing a vast array of wines and wine regions.



ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956



VACANCES SANS SOUCIS

NOUS SOMMES LÀ.

L'assistance médicale mondiale 24h/24 et 7j/7 est incluse automatiquement dans notre package de base.
De plus, en cas d'un incident à l'étranger, vous pouvez en profiter dès le premier jour de votre adhésion CMCM.

Envie de devenir membre? Rendez-vous sur www.cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

[cmcm_luxembourg](https://www.facebook.com/cmcm_luxembourg) [@cmcm_lu](https://www.instagram.com/cmcm_lu) [cmcm_lu](https://twitter.com/cmcm_lu) [CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/cmcm_lu) [CMCM-App](https://apps.apple.com/luxembourg/app/cmcm-app)

19-21.03

PROWEIN Düsseldorf

Ein Prositt!

ProWein est un salon professionnel international unique en son genre, qui représente l'ensemble du marché mondial du vin.

Die ProWein ist eine einzigartige internationale Fachmesse, die das gesamte Spektrum des weltweiten Marktes für Wein abbildet.



Les principaux cépages au Luxembourg

The main grape varieties in Luxembourg



Rivaner



Riesling



Pinot blanc



Auxerrois



Pinot gris



Pinot noir

FLOREAL

Aménagement & entretien de jardins

Gudde Wäin drénkt sech am
beschten an engem schéine Gaart

www.floreal.lu prost@floreal.lu +352 26 44 06 04



LE CHAI

INTERDICTION
de certaines pratiques
de vinification

UNE LISTE RESTRICTIVE
d'intrants oenologiques utilisables

UNE RÉDUCTION
des apports en sulfites autorisés

LA VIGNE

INTERDICTION
de fongicides, insecticides,
désherbants et engrais chimiques

EMPLOI DE COMPOST
ET ENGRAIS VERTS

OGM* INTERDITS
(*Organisme génétiquement modifié)

DÉCOUVERTE

En mode bio

Qu'est-ce que le vin bio ?

Un vin est bio si les raisins et la vinification respectent
le cahier des charges européen de l'Agriculture Biologique

L'ÉTIQUETAGE

LOGO BIO EUROPÉEN
sur les produits alimentaires
préemballés d'origine européenne

**LA CERTIFICATION**

AU MOINS 3 ET JUSQU'À 5
ANS DE CONVERSION
pour l'obtenir et pouvoir
dire que son vin est bio!

1 CONTRÔLE/AN
par un organisme certificateur
indépendant agréé

PORTRAIT

GUY KRIER

Domaine Viticole Krier-Welbes

FR Loin des sentiers battus, des a priori et des idées préconçues, c'est avec beaucoup de respect et d'ouverture d'esprit que Guy Krier travaille la vigne.

Une prise de conscience, un retour aux sources, à une forme de sagesse ancienne, plus proche de la nature, plus en lien avec le vivant et tous ceux, des végétaux aux insectes, qui participent à son éclosion. L'envie d'être plus responsable. D'être plus respectueux, pour lui-même, pour ses employés, pour les consommateurs et pour Dame Nature. Voilà en résumé ce qui a motivé Guy Krier à se lancer, depuis des années déjà, dans la production de vins bio.

Guy Krier, vous êtes la dixième génération de vignerons dans votre famille. Suivre cette voie, comme vos ancêtres, était une évidence ?

Pas du tout. Ce n'était pas le métier de vigneron que j'envisageais à la sortie du lycée technique des arts et métiers, mais celui d'architecte. Cependant, j'ai été témoins, lors d'un stage, de la réalité et des limites du métier, ce qui a achevé de me convaincre que ce n'était finalement pas fait pour moi. Pendant les vacances d'été qui ont suivi, j'ai aidé mon père à la vigne. Mon père, qui était prêt à transformer la cave en bureau d'architecte pour moi ! Mes réflexions m'ont conduit, à la fin des vacances, à ne pas retourner à l'école comme prévu, mais plutôt de m'inscrire à Trèves pour y étudier la viticulture.

Aujourd'hui, tous vos vins et crémants, à l'exception d'un, sont bio. Comment et pourquoi avez-vous abandonné la culture conventionnelle sur la plupart de vos vignes ?

Le changement ne se fait pas en un claquement de doigts. Il faut passer par de multiples étapes avant d'y arriver, ne serait-ce que d'un point de vue administratif. Pour ma part, l'année 2007 a été déterminante : c'est celle où je suis devenu père (vous comprenez donc d'où vient le nom de mon crémant « Julie » !) et aussi où j'ai fait mes premiers essais de culture bio. Cela faisait un moment que j'avais en tête de me lancer là-dedans. Pendant mes études en viticulture, on m'a enseigné que lorsqu'une vigne était malade, il fallait recourir à des produits chimiques. Mais les résultats des herbicides et des engrais synthétiques, sur l'une des miennes qui ne poussait pas correctement, n'étaient pas satisfaisants. C'est alors que je me suis rapproché d'un vigneron qui pratiquait la culture bio et qui m'a donné de précieux conseils.



Les résultats étaient-ils meilleurs ?

Absolument ! J'ai suivi ses recommandations et la vigne en question, qui avait été plantée en 1983, a non seulement mieux poussé qu'avec les engrais synthétiques, mais est devenue ma plus belle vigne !

Quel est le secret ?

Tout d'abord, j'ai arrêté d'utiliser des herbicides et j'ai semé des herbes et des légumineuses entre les rangées de vigne pour passer d'une monoculture, dans laquelle les maladies se propagent plus vite, à une biodiversité. Ceci a créé un espace de vie pour une multitude d'insectes et d'être vivants. Nos tracteurs sont extrêmement lourds et à force, tassent le sol qui ne respire plus. Grâce à toutes les plantes qui poussent désormais au milieu des vignes, le sol est aéré par le biais des racines qui s'y enfoncent. Ainsi, une minéralisation naturelle se propage. Et puis, il y a mille autres choses à faire aussi, connues de nos ancêtres mais partiellement oubliées par notre génération. Par exemple, observer le calendrier lunaire au moment de planter des vignes ou analyser la forme de la feuille, qui a énormément d'informations à transmettre sur la santé de la vigne, ses besoins. Aiguiser ses sens, se connecter à la nature, tout cela est une aide énorme et en plus, à disposition ! Il suffit d'observer les nuages, le chant des oiseaux, s'ils volent haut ou bas, pour anticiper les changements météorologiques. Tout est déjà là !

EN *Off the beaten track and far from preconceived ideas, Guy Krier tends to his work in the vineyards with a great deal of respect and open-mindedness.*

An awareness, a return to the roots, to a form of ancient wisdom, closer to nature and more in touch with the living and all those, from plants to insects, who participate in its development. The desire to be more responsible. To be more respectful, to himself, to his employees, to consumers and to Mother Nature. This, in a nutshell, is what motivated Guy Krier to start producing organic wines years ago.

«Aiguïser ses sens, se connecter à la nature, tout cela est une aide énorme et en plus, à disposition!»

"Sharpening your senses, connecting with nature - all of this is a huge help and it's within everybody's reach!"

Guy Krier, you are the tenth generation of winemakers in your family. Was it an obvious choice for you to follow this path, like your ancestors?

Not at all. It was not the profession of winemaking that I contemplated when I left the "Lycée Technique des Arts et Métiers", but that of architecture. However, during an internship, I witnessed the reality and the limits of the profession which convinced me that it was not for me after all. During the following summer holidays, I helped my father in the vineyard. He had been ready to transform the cellar into an architect's office for me before! But on second thought, I decided not to return to school at the end of the holidays, but rather to enrol in Trier to study viticulture.

Today, all your wines and crémants, except for one, are organic. How and why did you abandon conventional winemaking on most of your vineyards?

The change could not be made in a day. You must go through many stages before reaching this goal, be it from an administrative point of view alone. For me, 2007 was a determining year: the one when I became a father (which, by the way, is the reason for the name of my crémant "Julie") and when I made my first attempts at organic farming. I had been thinking about doing this for a while. During my viticulture studies, I was taught that whenever your vine is sick, you need to use chemicals. But the results of herbicides and synthetic fertilisers on one of my vines, which was not growing properly, were not satisfactory. That's when I got in touch with a winegrower who was practising organic farming and who gave me valuable advice.

Were the results better?

Absolutely! I followed his recommendations and the vine, which was planted in 1983, not only grew better than with synthetic fertilisers, but became my most beautiful one!

What is the secret?

Firstly, I stopped using herbicides and planted herbs and legumes between the rows of vines to move from a monoculture, where diseases spread faster, to biodiversity. This has created a living space for a multitude of insects and living things. Our tractors are extremely heavy and by dint of their weight they compress the soil, which is then no longer able to breathe. Thanks to all the plants that now grow in the middle of the vines, the soil is aerated by their multitude of roots. In this way, we have a natural mineralisation. But there are a thousand other things we can do, known to our ancestors but partly forgotten by our generation. For example, observing the lunar calendar when planting vines or analysing the shape of the leaves, which give a lot of information about the health and needs of the vine. Sharpening your senses, connecting with nature - all of this is a huge help and it's within everybody's reach! You only need to pay attention to the clouds, listen to the sound of singing birds and observe whether they are flying high or low, to anticipate weather changes. It's all there already! 🍷



Plus d'infos
More info

**Où goûter nos vins ?
Where to taste our wines?**

Domaine Viticole Krier-Welbes
3 Rue de la Gare
5690 Ellange Mondorf-les-Bains
T.: 23 67 71 84



PORTRAIT

ANTOINE CLASEN

Caves Bernard-Massard

FR Après quelques années passées dans la finance, l'appel de ses racines (celles de sa famille et celles de la vigne) devient de plus en plus insistant pour Antoine Clasen. Il décide alors de troquer son bureau contre plus de quarante hectares de vignes et rejoint l'entreprise familiale. Aujourd'hui centenaire, elle exporte environ la moitié de sa production. «Au-delà de notre marque, nous sommes des ambassadeurs de notre pays» confie Antoine Clasen, pour qui les vins luxembourgeois ont tout à fait leur place sur les plus grandes tables. Son rêve, c'est que le Luxembourg soit enfin reconnu à sa juste valeur et jouisse d'une notoriété internationale, à hauteur de sa qualité.

Un autre de ses souhaits serait d'amorcer le virage d'une production davantage biologique. Mais au Luxembourg, ce n'est pas chose facile en raison du climat relativement humide et peu ensoleillé. Le mildiou (champignon) et l'oïdium (parasite) restent les deux principaux ennemis des producteurs de vin. Pour autant, Antoine Clasen ne baisse pas les bras. «Nous avons fait nos premiers essais en 2021 sur sept hectares. Je teste et j'observe comment réagit la vigne. Bien-sûr, j'aimerais aller plus loin dans la protection de l'environnement. Mais je ne suis pas dogmatique. C'est un apprentissage.»

Humilité, respect, curiosité et envie de relever des challenges, voilà ce qui le motive et devrait inciter les autres producteurs à en faire autant. Car en tant que l'un des producteurs de vins et crémants les plus importants du Grand-Duché, Bernard-Massard joue un certain «rôle de locomotive». Si le bio devient une réponse pleinement satisfaisante aux problématiques induites par la production conventionnelle, il y a de fortes chances qu'il soit suivi par la plupart des autres producteurs!

DE Nach einigen Jahren in der Finanzbranche wächst das Verlangen, zu seinen Wurzeln zurückzukehren - zu seiner Familie und den Weinbergen. Antoine Clasen beschließt, sein Büro gegen vierzig Hektar Weinberge einzutauschen, um am Familienunternehmen teilzunehmen. Ein Traditionshaus, das auf über 100 Jahre zurückblicken kann, exportiert etwa die Hälfte seiner Produktion. „Wir sind mehr als nur eine Marke, wir sind Botschafter unseres Landes“, sagt Antoine Clasen, der findet, dass luxemburgische Weine durchaus auch auf die großen Tische dieser Welt gehören. Sein Traum ist es, dass der hiesige Wein die Anerkennung und den Bekanntheitsgrad bekommt, die seiner Qualität entsprechen.



Plus d'infos
Weitere Infos

**Où goûter nos vins ?
Wo können Sie unsere Weine probieren?**

Caves Bernard-Massard
22 Rte du Vin
6794 Grevenmacher
T.: 75 05 45 1

Ein weiteres Anliegen Clasens ist es, vermehrt auf eine biologische Produktion einzugehen, was jedoch durch das feuchte Klima und der wenigen Sonneneinstrahlung kein einfaches Unterfangen ist. Der falsche Mehltau (Pilzart) sowie das Oidium (Parasit) sind nach wie vor die größten Feinde der lokalen Weinproduzenten. Dennoch gibt Antoine Clasen nicht auf. „Wir haben unsere ersten Versuche 2021 auf sieben Hektar gemacht. Ich teste und beobachte, wie die Reben reagieren. Natürlich würde ich gerne noch ein paar Schritte weiter gehen, um die Umwelt zu schützen. Aber ich bin nicht dogmatisch. Es ist ein Lernprozess.“

Demut und Respekt vor der Natur gepaart mit der nötigen Neugier und Lust auf Herausforderungen motivieren ihn und sollen auch als Anregung dienen, es ihm gleich zu tun. Denn als einer der größten Wein- und Crémantproduzenten des Großherzogtums spielt Bernard-Massard eine leitende Rolle. Sobald der biologische Weinanbau eine ernst zu nehmende Antwort auf die durch die konventionelle Produktion verursachten Probleme bildet, stehen die Chancen gut, dass die meisten Produzenten ihm folgen werden. 🍷



„Vun der éischer Minutt un eise Partner.“

Josy Gloden, Domaines Vinsmoselle

Bei Investitiounen, Konstruktione oder Modernisatiounen zielt Domaines Vinsmoselle op d'Banque Raiffeisen fir déi finanziell Ënnerstëtzung.

Als éischt Genossenschaftsbank zu Lëtzebuerg, ënnerstëtze mir déi
Betriber déi eis vertrauen.

Weider Informatiounen op www.raiffeisen.lu/de/firmenkunden.



D'Bank déi hire Membere gehéiert

PORTRAIT

MARIE KOX

Domaine Sunnen-Hoffmann

FR Le producteur de vin Sunnen-Hoffmann à Remerschen, qui s'étend sur 9,5 hectares, existe depuis 1872 et est aujourd'hui dirigé par Marie Kox. Depuis six générations, en tant que l'une des entreprises locales clés dans le domaine de la viticulture biologique (en 2003, ils ont sorti le premier vin bio au Luxembourg), le domaine est sans équivoque synonyme d'un travail fait dans le respect de la nature et en harmonie avec elle.

La conversion à la production biologique a commencé en 2001. Depuis, aucun engrais synthétique n'est utilisé: avec des produits de contact comme le soufre et le cuivre, les vignerons protègent les raisins sensibles contre les maladies fongiques. « Contrairement aux produits artificiels, ceux-ci ne forment qu'une couche protectrice autour de la plante et ne la pénètrent pas. Or, cela a aussi pour conséquence que nous ne pouvons agir que de manière préventive », explique Marie, qui ajoute aussitôt: « Le cuivre est certes aussi un métal lourd, mais nous sommes bien en-dessous de la norme autorisée ». Une fois par an, l'exploitation est contrôlée par la Kontrollgesellschaft Ökologischer Landbau (société de contrôle de l'agriculture biologique) d'Allemagne.

Tous les deux ans environ, ils effectuent des analyses de sol ciblées. Le but est d'apporter aux sols suffisamment de nutriments (comme p.ex. le calcium) pour que les vignes développent leurs propres défenses. En outre, les viticulteurs veillent à un meilleur enracinement grâce à un enherbement important. « Cela permet un échange d'air optimal et le sol ainsi rendu poreux retient davantage d'eau en cas de pluie, ce qui renforce les racines de la vigne », raconte Marie.

Chaque jour, la directrice, sa mère et les six membres de l'équipe de production doivent faire preuve de beaucoup de patience, de soin et de contrôle. Trois employés sont chargés du travail dans les vignes, deux de la mise en bouteille et de l'étiquetage des bouteilles, un de la livraison. Ensemble, ils partagent une passion palpable pour leur métier. Des conférences sont régulièrement données par un conseiller bio, par exemple sur le thème de la 'taille douce de la vigne' ou encore sur la prévention des parasites. « Nous travaillons avec des préparations biodynamiques (silice & bouse de corne) et nous veillons, lors de la production de nos boissons, à ce que les vignes puissent se développer pleinement et que les raisins racontent ensuite une histoire à travers le vin ».



DE Seit 1872 gibt es den 9,5 Hektar-großen Weinproduzenten Sunnen-Hoffmann in Remerschen, heute in der 6. Generation von Marie Kox geführt. Als eines der lokalen Schlüsselunternehmen im Bioweinbau (2003 erschien ihr erster Biowein in Luxemburg) steht der Betrieb unmissverständlich für eine Arbeit mit Respekt vor der Natur und im Einklang mit ihr.

2001 begann der Umschwung auf die Bioproduktion. Seither werden keinerlei synthetische Düngemittel benutzt: mit Kontaktmitteln wie Schwefel und Kupfer schützt das Unternehmen die sensiblen Trauben gegen Pilzkrankheiten. „Im Gegensatz zu künstlichen Mitteln bilden diese nur eine Schutzschicht um die Pflanze herum und dringen nicht in sie ein. Das führt aber auch dazu, dass wir nur präventiv agieren können“, erklärt Marie und ergänzt sogleich: „Kupfer ist zwar auch ein Schwermetall, aber wir liegen weit unter der erlaubten Norm“. Einmal pro Jahr wird der Betrieb von der „Kontrollgesellschaft Ökologischer Landbau“ aus Deutschland geprüft.

Etwa alle 2 Jahre führen sie gezielte Bodenanalysen durch. Sinn und Zweck ist es, den Böden genügend Nährstoffe (u.a. Calcium) zu schenken damit die Reben ihre eigenen Abwehrkräfte aufbauen. Außerdem sorgen die Winzer mit viel Begrünung für eine bessere Durchwurzelung. „So entsteht ein optimaler Luft-Austausch. Der dadurch poröse Boden speichert bei Regen mehr Wasser und die Wurzeln der Rebe werden gestärkt“, berichtet Marie.

Tagtäglich verlangt es von der Leiterin, ihrer Mutter sowie dem 6-köpfigen Team in der Produktion viel an Geduld, Sorgfältigkeit und Kontrolle. 3 Angestellte sind zuständig für die Arbeit in den Reben, 2 für das Einfüllen und Etikettieren der Flaschen, 1 für die Auslieferung. Gemeinsam teilen sie eine spürbare Leidenschaft für ihren Beruf. Regelmäßig gibt es Vorträge von einem Bioberater, beispielsweise zum Thema ‚sanfter Rebschnitt‘ oder Vermeidung von Schädlingen. „Wir arbeiten mit biodynamischen Präparaten (Hornkiesel & Hornmist) und achten bei der Herstellung unserer Getränke einfach darauf, dass die Reben sich optimal entwickeln können und die Trauben nachher durch den Wein eine Geschichte erzählen.“ 🍷

**Où goûter nos vins ?
Wo können Sie unsere Weine probieren?**

Domaine Sunnen-Hoffmann
6 Wisswee
5441 Remerschen
T. : 23 66 40 07

SÉLECTION DE VINS BIO



Découvrez tous
nos vignerons ici:
Alle unsere Winzer
finden Sie hier.



VIN ROSÉ

Clos Jangli®
 Keispelt
 clos-jangli.lu

8,00 €



CABERNET BLANC CÔTES DE STADT- BREDIMUS 2021

Domaine viticole
Cep d'Or
 Hättermillen
 cepdor.lu

11,25 €



PINOT GRIS WINTRANGE HOMMELSBERG 2022

Domaine Madame Aly Duhr
 Ahn
 alyduhr.lu

16,75 €



CRÉMANT DE LUXEMBOURG SYMBIOSE BRUT

Domaine viticole
Krier-Bisenius
 Bech-Kleinmacher

12,50 €



PINOT GRIS SCHWEBSANGE KOLTESCHBIERG

Domaine
Sennen-Hoffmann
 Remerschen
 caves-sennen.lu

12,70 €



CHARDONNAY REMERSCHEN KREITZBERG 2021

Domaine viticole
Krier-Welbes
 Ellange-Gare
 krier-welbes.lu

18,00 €



CRÉMANT DE LUXEMBOURG BRUT NATURE

Happy Duchy
 Erpeldange
 happyduchy.lu

18,00 €



TOUT NÜ - VIN NATURE

Maison Viticole
Schmit-Fohl
 Ahn
 schmit-fohl.lu

16,25 €

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



DOSSIER

Crémant de Luxembourg

CRÉMANT DE LUXEMBOURG POLL-FABAIRE DOMAINES VINSMOSELLE



FR

Interview avec André Mehlen, nouveau Directeur Général des Domaines Vinsmoselle

Qu'est-ce qui fait la spécificité du Crémant de Luxembourg?

Nos Crémants sont très intéressants grâce à la grande variété de cépages parmi lesquels nous pouvons faire un choix pour la production. Chaque cépage a un impact différent sur l'expressivité du produit final et sur la finesse de la cuvée. Nos terroirs, je parle surtout de la situation géographique de la Moselle, offrent de bonnes conditions pour la maturation de nos raisins et permettent d'obtenir des Crémants fruités et vifs, mais aussi élégants. Nos Crémants sont un véritable délice.

Combien de temps faut-il pour produire un Crémant, du raisin à la bouteille?

Les vendanges commencent en septembre et l'élaboration de Crémant prend pas mal de temps. Après la première fermentation, on fait la composition de la cuvée, c'est-à-dire l'assemblage des différents cépages. La deuxième fermentation en bouteille, encore appelée méthode traditionnelle, ne peut se faire qu'avant le premier janvier. Cette deuxième fermentation en bouteille est nécessaire pour rendre le Crémant mousseux. Après la fermentation, les levures forment un dépôt et doivent rester en bouteille pour au moins 9 mois. Cette étape est appelée «élevage sur lies». Suivant cette période de maturation, le Crémant est dégorgé, c'est à dire les bouteilles sont retournées afin que le dépôt de levures s'accumule dans le goulot de la bouteille avant d'être expulsé lors du processus de dégorgement. Plus l'élevage sur lies est long, plus les bulles deviennent pures et fines, rendant ainsi le Crémant plus harmonieux et plus savoureux. Nos Crémants sont vendus au moins 12 mois après leur mise en bouteille. Le Crémant de notre gamme VIGNUM quant à lui a même une période de maturation de 40 mois avant d'être commercialisé. En résumé: du raisin à la bouteille, il faut compter entre (minimum) 15 et 27 mois pour

faire un Crémant, voire plus pour un millésimé. L'élaboration de bouteilles haut de gamme peut durer de 3 à 5 ans.

Quels cépages utilisez-vous pour élaborer vos Crémants?

Cela dépend de la cuvée. Notre Cuvée Poll-Fabaire Brut, par exemple, est un Crémant très rond, fruité, avec une fine pointe d'acidité et beaucoup de saveurs. Ces attributs sont rendus par un assemblage de plusieurs cépages, à savoir l'Auxerrois (fruité), le Pinot Blanc (souple, élégant) et le Riesling (complexe, vigoureux).

Quel est l'influence du terroir de vos vignes sur le goût de vos Crémants?

À notre grand avantage, nos vignobles sont répartis sur l'ensemble du territoire mosellan, ce qui nous permet de sélectionner les raisins en fonction de la composition optimale pour nos différentes cuvées. Pour le Crémant, l'influence du terroir ne joue cependant pas un rôle aussi important que pour le Riesling, en l'occurrence, où les particularités du microclimat se reflètent directement dans son bouquet. En revanche, le goût du Crémant est défini par la composition de sa cuvée, son dosage et sa durée de l'élevage sur lies.





Pensez-vous que Poll-Fabaire pourrait améliorer son image au Luxembourg?

Au niveau local, notre Poll-Fabaire est assez populaire et statistiquement le Crémant luxembourgeois le plus vendu. Savoir si une personne réellement trouve à son goût un ou plusieurs des Crémants de notre panoplie, dépend des préférences personnelles et in fine de celui/celle à qui l'on pose la question. C'est d'ailleurs le cas pour n'importe quel vin. Il y a aussi des gens qui ne boivent pas de Crémant du tout. En tout cas, je peux affirmer qu'à plusieurs reprises, des clients ont été positivement surpris en participant à une dégustation à l'aveugle de différents Crémants de Luxembourg. Leurs réactions allaient de « Je préfère le Crémant à certains Champagnes » à « Je n'achèterai plus que du Poll-Fabaire ». D'une façon, nous pourrions caractériser certaines personnes de « Etikettendrénker », un terme plutôt moqueur pour les consommateurs qui achètent leurs vins uniquement en fonction des grands noms, c'est-à-dire de caves bien connues et traditionnelles.

Que voudriez-vous changer ou optimiser ?

Nous avons l'intention d'accorder une grande attention à l'amélioration continue de la qualité de tous nos vins, y compris le Crémant. Selon moi, l'immobilisme est synonyme de retard. Néanmoins, mon souci est de modifier ou d'améliorer un produit qui est déjà un best-seller. Nous devons être très prudents: les clients achètent nos Crémants parce qu'ils les aiment tels qu'ils sont. De plus, mes favoris personnels ne sont pas nécessairement ceux de quelqu'un d'autre. Heureusement que nous proposons une large gamme de Crémants: il y en a pour tous les goûts!

En ce qui concerne la production de Crémant et la vinification en général, comment gérez-vous les inconvénients du changement climatique ?

Je n'y vois pas de problème majeur. Nos vignerons et nos maîtres de chai apprennent chaque année à s'adapter aux conséquences des changements météorologiques. Le seul problème, c'est qu'il ne s'agit pas d'un changement constant. Un été peut être chaud et sec, et le suivant froid et humide. C'est très imprévisible. Cette année, par exemple, les gens pensaient que le printemps était beaucoup trop froid et pluvieux; en 2020, cependant, les vignobles luxembourgeois ont été inondés de soleil de mars à septembre. Une conséquence du changement climatique est certainement que les arômes et les caractéristiques de nos vins peuvent varier beaucoup plus d'une année à l'autre, qu'à l'époque. En 2018, nos vins étaient puissants et corsés, alors qu'en 2021, ils avaient des notes plus fuitées et une structure plus élégante, plus fine. C'est un fait connu de la vinification - non seulement le travail du producteur, mais aussi nos sols et les conditions météorologiques influencent le résultat. Contrairement à la fabrication de la bière, par exemple, le vin n'est pas un produit final standardisé.

Quelles mesures prenez-vous pour garantir la qualité des Crémants millésimés ?

Chaque année, nous adaptons au mieux nos Crémants pour gérer les changements gustatifs dus entre autres aux conditions climatiques, afin qu'ils soient à la hauteur de la qualité attendue par notre clientèle. Les vendanges sont plus précoces pour l'élaboration du Crémant que pour celle du vin pour garantir la vigueur du produit. De plus, comme nous l'avons déjà mentionné, nous préférons élaborer une cuvée à partir de plusieurs cépages. Nous testons et réajustons

continuellement certains aspects de ces assemblages dans le but de créer un résultat gustatif presque identique aux bouteilles précédentes de ce même millésime.

Pouvez-vous nous faire des suggestions de plats pour accompagner un Crémant ?

L'accord idéal dépend de la Cuvée. Notre Crémant extra-brut se marie bien avec les huîtres et autres crustacés; le Crémant Pinot Blanc est excellent avec des apéritifs tels que les olives, le fromage, les canapés; la Cuvée Chardonnay, grâce à sa richesse, s'accompagne bien de plats aromatiques ou de la cuisine asiatique.

Quelle vision avez-vous de l'avenir de vos Crémants ?

Y aura-t-il des changements en termes de production ?

Le Crémant étant l'un de nos produits les plus vendus, nous continuons à travailler dur pour l'optimiser et, finalement, notre intention est d'offrir des vins de qualité pour tous les goûts. Il y a une volonté constante d'innover. En ce moment, par exemple, nous augmentons la période de «l'élevage sur lies» (c'est-à-dire le moment après la deuxième fermentation lorsque les bouteilles sont descendues dans les caves pour démarrer le vieillissement sur lattes). Ce changement demande beaucoup d'efforts en termes de logistique, car il nous faut plus d'espace de «stockage» pour ces bouteilles qui vieillissent et qui ne peuvent être commercialisées qu'ultérieurement. Tout de

même, il s'agit d'une étape importante pour améliorer la qualité et proposer des Crémants encore plus élégants tel que notre cuvée CULT ou encore notre Crémant de la gamme VIGNUM.



20
21

« Le vin n'est pas un produit final standardisé »

EN

Interview with André Mehlen, new General Manager of Domaines Vinsmoselle

What makes Crémant from Luxembourg so special?

Our Crémants are very multifaceted thanks to a large range of grape varieties we're able to choose from. Every variety has a different impact on the expressivity of the final product and on the delicacy of the cuvée. Our terroirs, referring in particular to the geographical situation of the Moselle, offer good conditions for the ripening of our grapes and allow for fruity and crisp, yet elegant Crémants. Our Crémants are a true delight.

How long does it take to make Crémant – from grape to bottle?

The harvest starts in September and production takes quite a while after that. After the first fermentation, the composition of the cuvée is made, i.e. the blending of the different grape varieties. The second fermentation in the bottle, also known as "traditional method", can only occur after January 1st. This second fermentation in the bottle is necessary to make the Crémant sparkling. After this fermentation, the yeasts form sediment and must remain in the bottle for at least 9 months. This stage is called aging on lees. The longer this deposit remains in the bottle, the purer and more exquisite the bubbles get – thus rendering the Crémant more harmonious and luscious. Our Crémants are sold at least 12 months after bottling. The Crémant from our VIGNUM range even has a maturation period of 40 months before being released on the market. In short: from grape to bottle, it takes between (minimum) 15 and 27 months for Crémant to be produced, and even longer for a vintage. The production of high-end bottles can even last 3 to 5 years.

Which grapes do you use for your Crémants? Why these?

It depends on the cuvée. For instance, our Cuvée Poll-Fabaire Brut is a round, fruity, flavorful Crémant with a fine touch of acidity. These attributes are rendered by a blend of several grape varieties, namely Auxerrois (fruity aroma), Pinot Blanc (smooth, elegant) and Riesling (complex, vigorous).

What is the influence of the terroir of your vineyards and in what way does this affect the taste of your Crémant?

To our great advantage, our vineyards are spread out over the entire Moselle region, allowing us to select grapes in such a way as to guarantee an optimal composition for our different

cuvées. For Crémant, however, the influence of the terroir doesn't play as big a role as for Riesling, by way of example, where the particularities of the microclimate are directly reflected in the bouquet. By comparison, the taste of Crémant is more defined by the composition of its blend, its dosage and its ageing period.

Would you say that Poll-Fabaire needs to improve its image in Luxembourg?

On a local scale, Poll-Fabaire is quite popular and statistically the top selling Crémant de Luxembourg. Whether a person really finds one or more of our Crémants to his/her/their taste depends on personal preferences and ultimately on the person to whom the question is put. This is the case for any wine. There are also people who don't drink Crémant at all. I can state that on several occasions, people were positively surprised upon participating in a blind tasting of various Crémants de Luxembourg. Their reactions ranged from 'I prefer this Crémant to some Champagnes', to 'I will only buy Poll-Fabaire from now on'. To a certain extent, we can say that some folks are what we call 'Etikettendrénker', a rather mocking term for consumers who buy their wines largely based on big names, i.e., from well-known and traditional wineries or regions.

Is there anything you wish to change?

I intend to pay close attention to continuously improving the quality of our wines. In my opinion, standing still is the same as lagging behind. Nonetheless, my worry is to change or optimize a product that is already a bestseller. We need to be very careful – customers buy our Crémant because they like it the way it is. Plus, my personal preferences are not necessarily someone else's. Good thing that we offer a large range of Crémants to choose from: there's something for everyone!

Regarding the production of Crémant and winemaking in general, how do you handle climate changes?

I don't see any major issues. Our winegrowers and winemakers keep learning how to adapt to any effects due to changing weather conditions on a yearly basis. The only problem is that it's not a constant change, in the sense that one summer can be hot and dry, and the next one cold and damp. It's very unpredictable. This year for instance, people thought that the spring period was far too chilly and rainy; in 2020 however, Luxembourg's vineyards were sun-drenched from March to September. One consequence certainly is that the aromas and characteristics of our wines can vary much more from one year

to another than in the past. In 2018, our wines were powerful and full-bodied, whereas in 2021 they had more fruity notes and a more elegant, delicate structure. That's a fact for winemaking – not only the works of the producer, but also our soils and weather conditions have an influence on the result. In contrast to the manufacturing of beer, for instance, wine is not a standardized product.

Which actions are taken to guarantee the quality of each vintage Crémant?

Each year, we get better at adapting our Crémants in terms of flavor changes, resulting for instance from inconstant weather conditions, so that they are up to the quality that our clientele expects. The grape harvest happens earlier for the making of Crémant than wine in order to guarantee the product's vigorousness. Also, as beforementioned, there's many advantages to making a Cuvée from more than one grape variety. We keep testing and readjusting some aspects of the blends used for each vintage Crémant to create flavors which resemble the previous bottles from that same vintage.

Can you make a few food suggestions to accompany a Crémant?

The optimal food pairing depends on each Cuvée. Our Crémant extra-brut goes well with oysters and other shellfish; the Pinot Blanc Crémant is ideal over pre-dinner aperitif nibbles such as olives, cheese, canapés; the Cuvée Chardonnay, thanks to its richness, pairs well with aromatic foods or with Asian cuisine.

What vision do you have for the future of your Crémants? Will there be changes in terms of production?

Crémant being one of our best-selling products, we keep working hard to optimize it and ultimately, our intention is to offer top-notch wines for every taste. There is a constant wish for innovation. At the moment, for instance, we try to increase the maturation on lees period (i.e. the moment after the second fermentation stage when bottles are taken down to the cellars where they are undisturbed and can start the aging on lees). This change takes a lot of effort in terms of logistics because it means that we need more 'storage' space for these ageing bottles, and they can only be marketed later. Nevertheless, it's an important step to enhance quality and propose even more elegant Crémants such as our CULT cuvée or our Crémant from the VIGNUM range.



« Dans la recette traditionnelle du plat luxembourgeois Kniddelen, les gens mettent souvent de l'eau pétillante pour alléger la pâte. Moi, je l'ai revisitée à ma façon en y ajoutant du Crémant – non seulement pour un meilleur goût, mais aussi pour le simple plaisir de pouvoir accompagner mon plat d'un petit verre de mousseux! » -Claire S.

"In the traditional recipe for the Luxembourgish dish 'Kniddelen', people often add sparkling water to lighten up the batter. I have revisited it in my own way by adding Crémant - not only for a better taste, but also for the simple pleasure of being able to pair my meal with a glass of bubbles!"
-Claire S.

LA GENÈSE DE POLL-FABAIRE

Création de la première coopérative viticole au Luxembourg, la cave coopérative des vignerons de Grevenmacher, qui fût une des caves des futurs Domaines Vinsmoselle. Premier président est Paul Faber, qui a donné son nom à la marque POLL-FABAIRE

1921

Lancement Duc Henry, vin mousseux des Caves de Wellenstein

1951

Lancement Riesling Perlé, vin mousseux des Caves de Wellenstein

1956

1966

Fusion de 5 caves coopératives et création de "Vinsmoselle"

Demande d'appellation "Crémant": initiative pris par Vinsmoselle

1985

Entrée des Caves de Wormeldange dans la coopérative Vinsmoselle

1986

Mention "Crémant" réservée pour la France et le Luxembourg (Règlement 3309/85, Bruxelles CEE)

Marque Nationale, vins mousseux: nouvelle législation luxembourgeoise

1988

Demande "Marque nationale mousseux": initiative prise par Vinsmoselle

1991

Lancement du premier Crémant de Luxembourg: Présentation de la nouvelle marque et la gamme des Crémants POLL-FABAIRE

15.11.1991

Crémant de Luxembourg: nouvelle législation luxembourgeoise



Luxembourg's Wine Clubs #1



English
version
page 60

JEUDIS ASSOIFFÉS THIRSTY THURSDAYS

Dans chaque édition de PROST, nous donnons la parole à des amateurs de vin qui se réunissent régulièrement pour en déguster (avec modération, bien sûr) et qui font partie d'un « Wäiclub » privé avec pour but de partager leur passion, leurs expériences et découvertes, et in fine : pour passer un bon moment. Pour cette première édition, nous nous sommes entretenus avec Steve Fischer (31 ans) et Steve Vermeer (35 ans), deux jeunes dirigeants d'entreprise et amis de longue date.

In each PROST issue, we give the floor to wine enthusiasts who regularly get together to drink wine (in moderation, of course) and are part of a private wine club with the aim of sharing their passion, their experiences and discoveries, and ultimately: to have a good time. For this first edition, we've talked to Steve Fischer (31) and Steve Vermeer (35), two young business leaders and long-time friends.

FR Pour commencer, un bref historique: quand et pourquoi avez-vous créé le club? À quelle fréquence vous réunissez-vous?

Steve Fischer (SF): L'idée nous est venue au début de l'année 2020. Nous sommes un groupe de 6 amis et nous nous connaissons depuis longtemps. Au fil des années, nous avons remarqué un intérêt commun pour le vin et nous nous sommes dit : pourquoi ne pas partager notre passion et former un club ? Au départ, nous nous sommes réunis une fois par mois pour dîner, soit dans un restaurant, soit chez l'un des membres du club.

Quels étaient les critères pour faire partie du club ?

SF: Nous n'avons pas de règles officielles. Nos prérequis étaient assez basiques: a) être passionné par le vin, b) avoir du temps (« rires »), c) être prêt à dépenser un peu d'argent, et d) aimer partager de nouvelles expériences.

Steve Vermeer (SV): Tous étaient d'accord pour dire qu'il valait mieux rester un petit groupe, c'est pourquoi nous restons six.

À quoi ressemblent ces fameux « jeudis assoiffés » ?

SF: En effet, nos dîners se tiennent a priori un jeudi. L'organisateur de chaque événement choisit et fournit les vins, décide d'un thème / d'une région / d'un cépage / d'un millésime, et détermine si nous avons les accompagnons d'un vrai repas ou si, par exemple, un simple accord fromages et vins suffit. D'habitude, nous alternons les dégustations verticales (comparaison d'un même vin sur plusieurs années) et horizontales (différents vins d'un même millésime), ou alors nous procédons à un mélange des deux.

SV: Nous organisons également différents types de dégustations à l'aveugle. Par exemple, nous assemblons des vins de différents producteurs et faisons deviner aux autres leur région ou leur cépage. Ou bien il faut trouver « l'intrus » : une bouteille provenant d'une vigne, d'une année ou d'une région totalement différente. C'est assez amusant d'entendre les différents arguments sur les arômes que chacun d'entre nous peut sentir ou goûter, sur le type de vin qu'on pense boire et pourquoi, ou encore de savoir qui l'apprécie ou non, etc. Sans oublier que nous ne recrachons pas le vin que nous dégustons, nous le buvons !

Quelle place occupent les vins luxembourgeois pour vous ?

SF: Pour être honnête, dans le passé, nous avons surtout bu des vins étrangers : français, portugais, italiens, sud-africains, etc. Cela n'a rien à voir avec la qualité de nos vins locaux - nous en avons de très bons ! La raison est plutôt la panoplie de cépages que l'on peut trouver en dehors du Luxembourg. Tous les membres de notre club sont

essentiellement amateurs de vin rouge ; il est très rare que nous buvions du rosé, du champagne ou du crémant. Nous commençons généralement nos dîners par 2 ou 3 vins blancs, puis nous passons au rouge pour le reste de la soirée. Notre pays n'offre que deux cépages pour le vin rouge : le Pinot Noir et le Saint Laurent. Bien que nous ayons un grand choix entre les domaines (parmi mes vins rouges préférés figurent notamment les pinots noirs d'Henri Ruppert, de Schmit-Fohl et d'Aly Duhr), il n'y a tout simplement pas assez de diversité pour satisfaire nos papilles.

SV: À mon avis, la manière dont nous percevons notre culture viticole locale est en grande partie liée aux vins qui sont proposés sur la carte des restaurants ou suggérés par un sommelier, que ce soit au Luxembourg ou ailleurs. Nous voyageons beaucoup tous les six et il y a donc de fortes

chances de tomber sur des vins français ou italiens parce qu'ils ont une plus grande notoriété et un plus large éventail de choix.

SF: Toutefois, nous pouvons clairement constater une évolution rapide de l'industrie viticole au Luxembourg. Nous avons depuis longtemps élargi notre gamme en passant de cépages « basiques » tels que le Rivaner ou l'Elbling, au Pinot Gris, Pinot Blanc, Riesling, Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir, Gewürztraminer... il y a de vraies richesses parmi nos productions. J'ai aussi

entendu dire que certains vignerons pourraient bientôt ajouter le Viognier et le Merlot à leur éventail.

Quels sont vos vins luxembourgeois préférés ?

SF: Nous avons tous une préférence générale pour le vin rouge. Personnellement, j'adore « Les Terrasses » et « Ma Tâche » d'Henri Ruppert. En ce qui concerne le vin blanc, j'ai plusieurs bouteilles de Schmit-Fohl, d'Aly Duhr et de (son frère) Aly Duhr, surtout du Chardonnay. Enfin, je suis un grand fan de l'Auxerrois du Château Pauqué.

SV: Idem pour moi.

EN To start off, a short background: When and why did you form the club? How often do you get together?

Steve Fischer (SF): The idea came to us at the beginning of 2020. We're a group of 6 friends who've known each other for quite a while and over the years, we noticed a common growing interest in wine and so we thought, why not share our passion and form a small club. Initially, we met once a month for dinner, either at a restaurant or in someone's home, alternating between club members for a host.



What were the criteria to be part of the club?

SF: We don't have any official rules or by-laws. Our requirements were quite basic: a) to be passionate about wine, b) to have time, c) to be willing to spend some money, and d) to enjoy making and sharing new experiences.

Steve Vermeer (SV): Everyone has agreed that it's better to remain a small group, that's why we are six people.

What does a typical "Thirsty Thursday", as you call it, look like?

SF: Indeed, we try to meet every first Thursday of the month. The organizer for each event chooses and provides the wines, decides on a theme / region / grape variety / vintage, and determines whether we have a proper meal or for instance a simple cheese and wine pairing. Generally, we try to rotate between doing a vertical (same wine from different years) and horizontal (same vintage, different wines) tasting, or we do a mix of both.

SV: We also do different kinds of blind tastings. For instance, we assemble wines from various producers and make the others guess which region / grape variety they are drinking. Or we include one bottle from a totally different vine, year or estate. It's amusing to hear the individual arguments about which aromas each person can smell/taste, what kind of wine they think it is and why, if they enjoy it, and so on. Not to mention, we very rarely spit out the wine we're tasting – we drink it!

How significant are Luxembourgish wines to you?

SF: To be honest, in the past, we have mostly been drinking wines from around the world – French, Portuguese, Italian, South-African, etc. This has nothing to do with the quality of our local wines – we do have some excellent ones! It's more about the range of grapes that Luxembourg has to offer. All members of our club are essentially fond of red wine; it's very rare that we drink Rosé, Champagne or Crémant. We usually start our evenings with maybe 2 or 3 white wines, then we switch to red for the rest of the event. In Luxembourg, there's only two grapes for red wine: Pinot Noir and Saint Laurent. Although we do have a large choice between estates (among my personal favorite reds are Pinot Noirs from Henri Ruppert, Schmit-Fohl and Aly Duhr), there's simply not enough diversity for our liking.

SV: In my opinion, a big part of how we perceive our local wine culture is also linked to what we see on a restaurant's wine list or the suggestions we get from their sommelier – in Luxembourg or elsewhere. The six of us travel a lot and thus, we are more likely to come upon French or Italian wines because they have a broader exposure and a wider range of choices.

SF: However, we can definitely see a fast-moving evolution of the wine industry in Luxembourg. We have long moved on from simple grapes like Rivaner or Elbling and there are many local treasures among our wines, going from Pinot Gris to Pinot Blanc, Riesling, Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir, Gewürztraminer... I hear that some winemakers might soon add Viognier and Merlot to their range.

What are your favorite wines from Luxembourg?

SF: Like I mentioned before, we have a general preference for red wine. Personally, I like Henri Ruppert's "Les Terrasses" and "Ma Tâche". In terms of white wine, I have various bottles by Schmit-Fohl and Aly Duhr, mostly Chardonnay. Lastly, I am a big fan of (Château Pauqué) Abi Duhr's Auxerrois.

SV: Actually, same for me! 🍷

Comment savoir si
un vin est bouchonné ?

Selon un vieux
dicton des vignerons
luxembourgeois,

« **da richt
et wéi bei
der Bom am
Keller !** »

littéralement traduit :

ça sent l'humidité
de la cave de mamie !





LES VIGNERONS
DE DOMAINES VINSMOSELLE

Une marque des Domaines Vinmoselle - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

2023 MOSELLE EVENTS



JULI

- 02.07.** **Open Air Restaurant** | Mondorf-les-Bains | <https://www.mondorf-les-bains.lu/visitmondorf/>
- 02.07.** **Kiischtefest** | Trintange | <https://waldbredimus.lu/events/kiischtefest-2-460/>
- 07.07.** **Park Fest** | Mertert | <https://sit-mertert.lu/08-07-parkfest/>
- 09.07.** **Picknick am Wéngert** | Manternach | <https://www.visitluxembourg.com/lu/letzebuerg-dat-ass-vakanz>
- 14.07.** **Eastcoast Festival** | Mertert | <https://www.eastcoast.lu/>
- 15.07.** **Éiner Wénzerdag** | Ehnen | <https://www.wenzerdag.lu/>
- + 16.07.**
- 30.07.** **Welleschter Kiermes** | Wellenstein | <https://wellenstein.lu/>
- 31.07.**
- 29.07.** **Vëlosummer** | Luxembourg | <https://www.visitluxembourg.com/velosummer>
- 27.08.**

AUGUST

- 05.08.** **Wine Culture Enjoy** | Région Moselle | <https://www.visitmoselle.lu/>
- + 06.08.**
- 11.08. - 13.08.** **Picadilly** | Stadtbredimus | <https://www.picadilly.lu/>
- 15.08.** **Léiffrawëschdag** | Greiveldange | <https://www.greiveldengerleit.lu/>
- 15.08.** **Bacchusfescht** | Remich | <https://visitremich.lu/>
- 20.08.** **Meechtemer Wäin-Schmaachen** | Machtum / Nittel | <http://www-machtum-entente.lu/>

SEPTEMBER

- 01.09.** **Schwéidsbenger Wäifesch** | Schwebsange | <http://www.waifesch.org/>
- 03.09.**
- 08.09.** **Drauwen- a Wäifest** | Grevenmacher | <https://www.waifest.lu/>
- 10.09.**
- 15.09.** **Riesling Open** | Commune Wormeldange | www.rieslingopen.com
- 17.09.**
- 17.09.** **Crémant a Kultur Festival** | Remich | <https://visitremich.lu/>
- 21.09.** **Skoda Tour Luxembourg** | Région Moselle | <https://www.skodatour.lu/>

OKTOBER

- 01.10.** **Randonnée sans frontières** | Schengen | <https://www.visitmoselle.lu/>
- 15.10.** **Hunnefeier** | Schengen | <https://si-schengen.lu/>
- 21.10.** **D'Miselerland brénnt** | Région Moselle | <https://www.brenner-am-miselerland.lu>
- + 22.10.**
- 23.10.** **Cyclocross** | Mondorf-les-Bains | <https://mvf.lu/>

NOVEMBER

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

DECEMBER

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





IMPRESSUM**Éditeur responsable**

Fonds de Solidarité Viticole
p.a. Institut Viti-Vinicole
Route de Luxembourg B.P. 50
5501 Remich
T. : 23 69 92 88
vins-cremants.lu

Design, rédaction & régie**MOSKITO**

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

Impression

Imprimerie locale
Tirage: 110.000 exemplaires



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

PROST

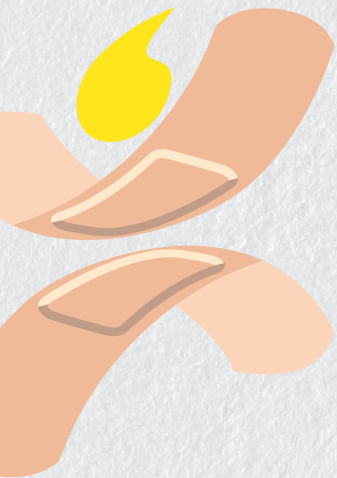
De Lëtzebuerger Wäinpodcast!



All Mount erwaart Iech eng nei Episod an där eis engagéiert Hosts zesumme mat renomméierten Experten a Wënzer d'Lëtzebuerger Wäin-Welt opdecken a presentéieren. Vun eiser Kultur & Traditioun, iwwert déi eenzegaarteg Terroir'en an eis sprëtzeg Lëtzebuerger Wäiner a Cremanten - hei gitt dir alles gewuer.

Ob Wäinexpert oder virwëtzen Ufänger, am PROST Podcast ass fir Jiddereen eppes dobäi!





verbandskëscht

Well just doheem, ass wirklech doheem.

*D'LIEWE GENÉISSEN:
mat engem Glas Lëtzebuerger Wäin, an dem
Confort dësen doheem genéissen ze kënnen.*

