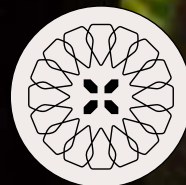


N°04

10.2024

PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGIOUN



Région Viticole

Découverte de la Ville de Remich

Dossiers

Vins et mousseux sans alcool,
Crémant, Interview avec Anne Faber,
Les vendanges

Face-à-Face

Vins naturels:
Claude Pundel vs. Nicolas Schmit

FR DE EN

Impressum

Éditeur responsable

Fonds de Solidarité Viticole
p.a. Institut Viti-Vinicole
8, Rue Nic Kieffer B.P. 50
5501 Remich
T.: 23 61 21 | vins-cremants.lu

Photos

Moskito, Ville de Remich,
Schmit-Fohl-Boris Loder,
Domaine Mathis Bastian,
Caves Gales, Claire Sertznig,

Videos

Mattia Bellacitta

Rédaction et traduction textes

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

Design

MOSKITO

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

Régie



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

Impression

Imprimerie Centrale
Tirage : 257.800 exemplaires

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



luxembourg-ticket.lu

Chapiteau au Glacis

du

au

15h - 20h

Sommaire

Inhalt

4

À la découverte de la Région Viticole: Remich

Remich en chiffres	6
Remich en un clin d'œil	8
Domaine Claude Bentz	10
Cave St Remy - Desom	11
Benoît et Claude	11
Caves St Martin	12
Domaine Mathis Bastian	12
Domaine L&R Kox	14
Caves Krier Frères	16
Sélection vins & crémants	18

20

Photoreportages

24

Face-à-face: Vins naturels

28

Vins et mousseux sans alcool

Les techniques de désalcoolisation	29
Domaine Schlink	30
Domaines Vinsmoselle	34
Recette Mocktail	36
Bar à c(m)ocktails	37

44

Gastronomie

Berdorfer Eck	38
Public House	38
Recette focaccia	40

42

Luxembourg House

44

Dossier Crémant

Caves Gales	46
Caves René Bentz	48
Sélection: Crémants	50

52

Concours

54

Winelover

Anne Faber	54
------------------	----

56

Out-of-the-(wine)box

Miel Clos des Rochers	56
Tudoorsgeeschter	57
Limelight	57
Vin orange de Vinsmoselle	58

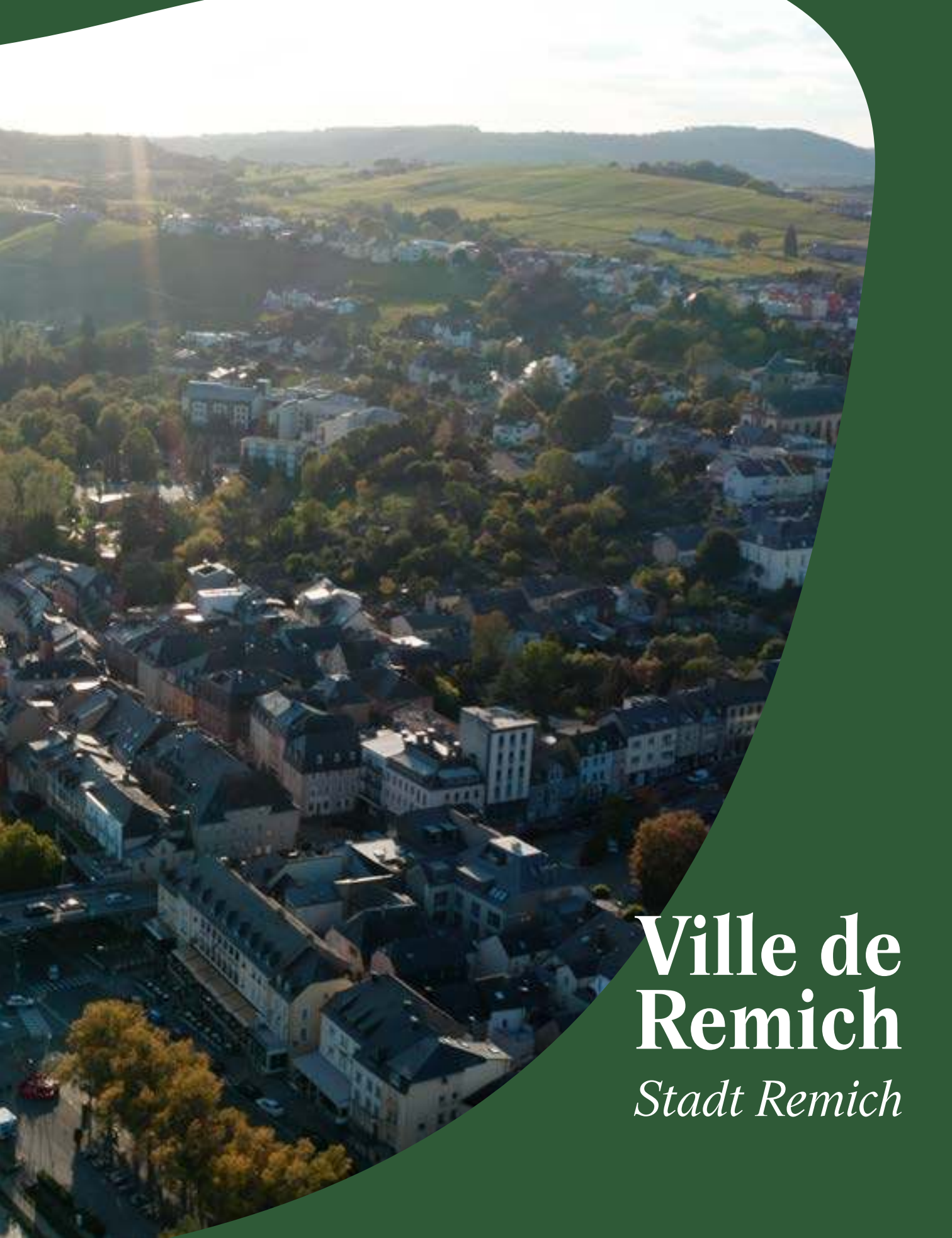
60

Les vendanges

64

Agenda





Ville de Remich

Stadt Remich

Remich en chiffres

Remich in Zahlen

Surface viticole à Remich

Weinbaupläche in Remich

67,33 ha



Vignerons indépendants

Privatwinzer

25,86 ha

FLVS¹

Négoce

Handel

12,90 ha

¹ Fédération luxembourgeoise
des vins et spiritueux

Domaines Vinsmoselle

23,08 ha

Institut Viti-Vinicole²

5,49 ha

² Domaine de l'État
Staatsdomäne

Vignerons / producteurs de raisins à Remich

Winzer / Traubenproduzenten in Remich

13 au Total

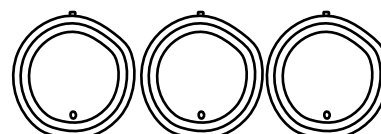
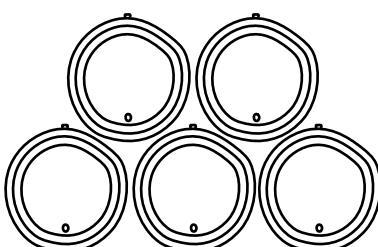
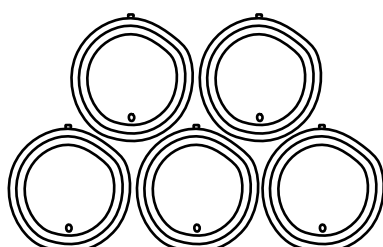
5 vignerons indépendants

5 Privatwinzer

5 Maisons de négoce

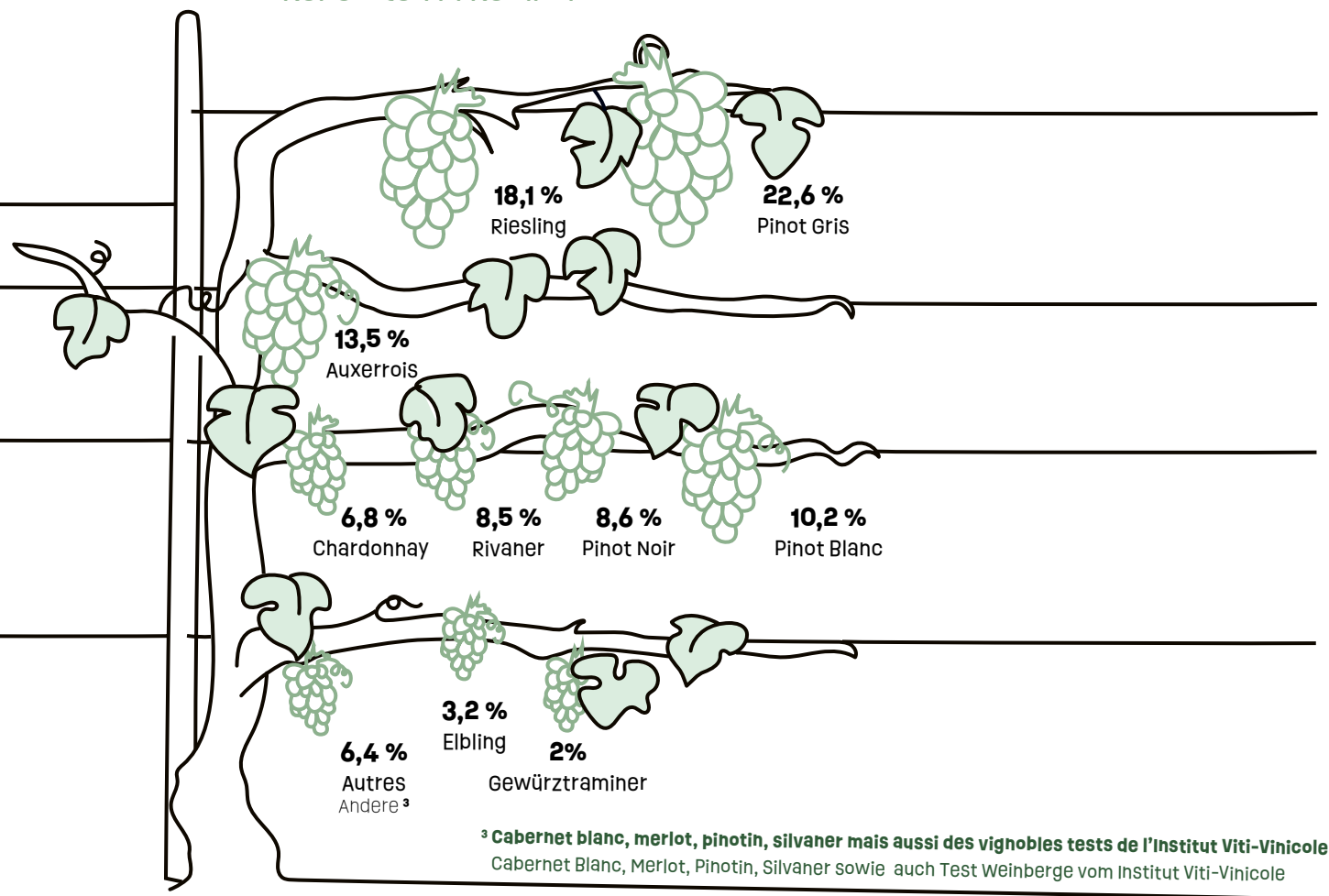
5 Handelshäuser

3 Domaines Vinsmoselle



Cépages à Remich

Rebsorten in Remich



Fun fact

En raison de la présence de l'Institut Viti-Vinicole, on retrouve ici la plus grande panoplie de cépages.

Aufgrund der Anwesenheit des Institut Viti-Vinicole findet man hier die größte Auswahl an Rebsorten.

Remich en un clin d'œil

Remich auf einen Blick

Légende | Legende



Dégustations | Verkostungen



Visite | Besichtigung



Restauration | Gastronomie



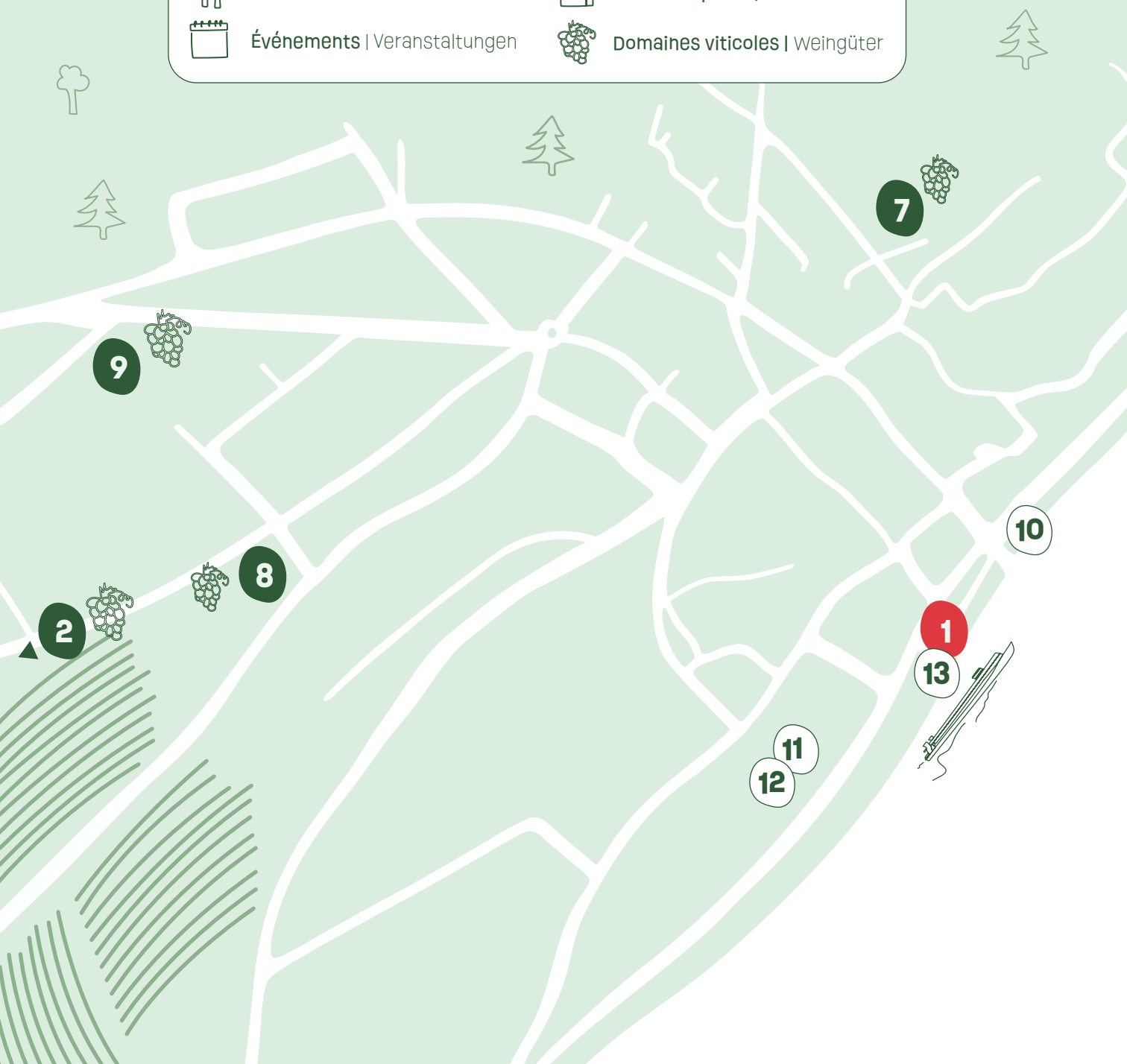
Vente sur place | Verkauf vor Ort

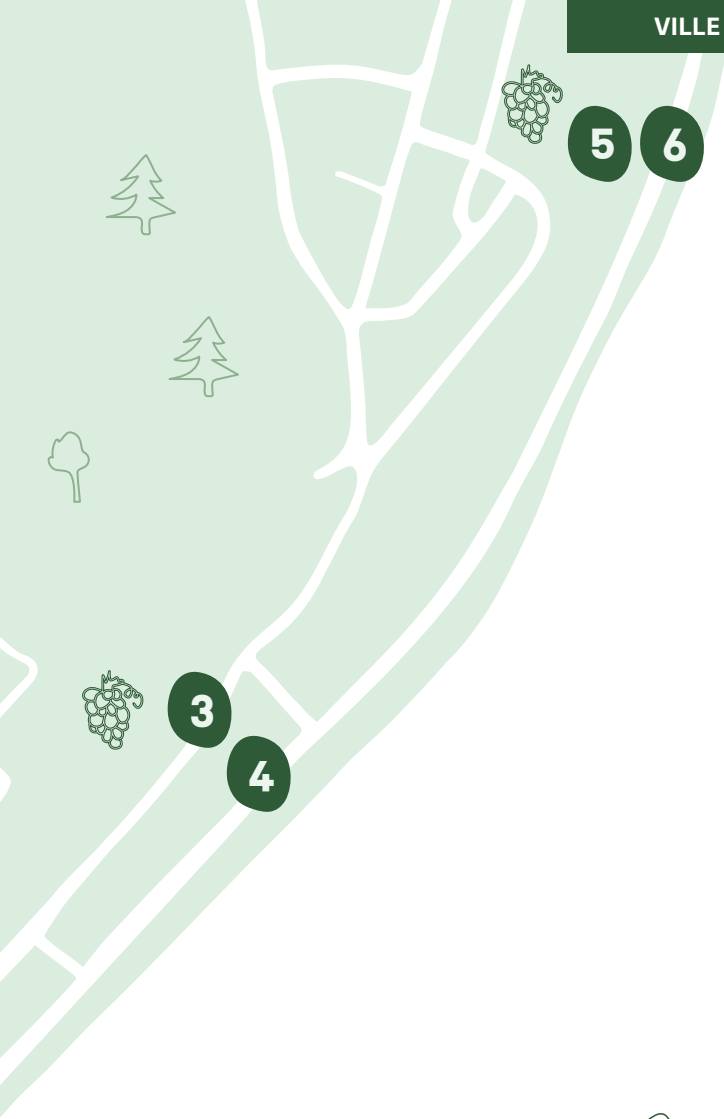


Événements | Veranstaltungen



Domaines viticoles | Weingüter





Tourisme | Tourismus

1 Centre Visit Remich | Tourist info

 **Lundi - dimanche : 10:00-17:00**
Montag - Sonntag: 10:00-17:00

 1, route du Vin



Domaines viticoles | weingüter



2	Benoît & Claude Viticulteurs	    
	 33, um Goldbiereg	
3	Cave St Remy - Desom	
	 La cave Desom	  
	 9, rue Dicks	
4	Le Pavillon Desom	 
	 49, Esplanade	
5	Cave St Martin	
	 La cave St Martin	  
	 53, Route de Stadtbredimus	
	 Le Pavillon St Martin	 
	 53, Route de Stadtbredimus	
6	Caves Gales & Caves Krier Frères	   
	 53, Route de Stadtbredimus	
7	Domaine L&R Kox	   
	 6a, rue des Prés	
8	Domaine Claude Bentz	   
	 36, route de Mondorf	
9	Domaine Mathis Bastian	   
	 3, rue des Eglantiers	

Activités | Veranstaltungen



10	Remicher Moart	 Chaque 3e lundi jeder 3. Montag
	 Esplanade	
11	Wanterfestival	 30.11 - 15.12
	 Parking piscine Parking Freibad	
12	Patinoire synthétique Synthetische Eisbahn	 29.11 - 05.01
	 Parking piscine Parking Freibad	
13	Boat tours (Gourmet)	
	 Chaque dimanche Jeden Sonntag	
	 Quai de la Moselle	

Les viticulteurs de Remich

Die Winzer aus Remich

FR

Avec cette rubrique, nous vous invitons à découvrir les vignerons de la commune de Remich. Vous y découvrirez également les chiffres clés, qui illustrent la richesse viticole de ce lieu, ainsi qu'une vue d'ensemble de la commune avec ses vignobles et ses attractions touristiques.

DE

Mit dieser Rubrik laden wir Sie ein, die Winzer der Gemeinde Remich zu entdecken. Dabei lernen Sie auch die wichtigsten Kennzahlen kennen, die den Reichtum des Weinbaus in dieser Region veranschaulichen, und erhalten ausserdem einen Überblick über die Gemeinde mit ihren Weinbergen und touristischen Attraktionen.

Domaine Claude Bentz



Informations

Informationen

36, route de Mondorf, L-5574 Remich
info@bentz.lu
+352 23 69 92 16
bentz.lu

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Sur rendez-vous et uniquement en
semaine à partir de 8 adultes

*Nur nach Vereinbarung und nur an
Wochentagen ab 8 Erwachsene*

Caveau de vente

Verkauf

Lundi – vendredi

Montag - Freitag

08.00 – 12.00 & 13.00 – 18.00

Samedi

Samstag

09.00 – 12.00

Sur rendez-vous

Nach Vereinbarung

Caves S^t Remy-Desom



**PROST Podcast
Episode 7**
Op e Roude mam
Marc Desom

Informations

Informationen

9, rue Dicks, L-5521 Remich
info@desom.lu
desom.lu

Horaires de la cave

Öffnungszeiten des Kellers

Lundi – vendredi

Montag - Freitag

08.00 – 12.00 & 13.00 – 17.00
+352 23 60 40

Horaires du pavillon

Öffnungszeiten Pavillon

Mardi – vendredi

Dienstag - Freitag

14.00 – 22.00

Samedi – dimanche

Samstag – Sonntag

11.00 – 22.00

+352 23 69 81 75

Benoît & Claude Viticulteurs



Informations

Informationen

33, um Goldbiert, L-5574 Remich
contact@benoitclaude.lu
+352 621 661 949
benoitclaude.lu

Caves S^t Martin



Informations

Informationen

53, rte de Stadtbredimus, L-5570 Remich

info@cavesstmartin.lu

+352 23 69 97 74

cavesstmartin.lu

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Mercredi – dimanche

Mittwoch – Sonntag

10.00 – 11.30 & 13.30 – 17.30

Caveau de vente

Verkauf

Mercredi – dimanche

Mittwoch – Sonntag

10.00 – 12.00 & 13.00 – 17.30

Informations

Informationen

3, rue des Eglantiers, L-5551 Remich

domaine.mathisbastian@pt.lu

+352 23 69 82 95

mathisbastian.lu

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Sur rendez-vous

Nach Vereinbarung

Caveau de vente

Verkauf

Lundi – vendredi

Montag – Freitag

10.00 – 12.00 & 13.30 – 17.00

Domaine Mathis Bastian





**un prêt immobilier
sur 40 ans avec**

**wüstenrot**

Plus d'infos sur
[wuestenrot.lu](https://www.wuestenrot.lu)

La tradition rencontre l'innovation

Tradition trifft auf Innovation

«La durabilité est au cœur de chaque décision et j'ai la chance d'avoir à mes côtés mon père, qui s'est engagé très tôt dans ce domaine.»

Corinne Kox



FR

Domaine L&R Kox

À Remich, Corinne Kox attache une grande importance à la durabilité dans son Domaine « Laurent & Rita Kox », sans pour autant laisser la tradition de côté.

Tradition et innovation - deux notions qui sont généralement en contradiction l'une avec l'autre - mais qui vont toujours de pair chez Corinne Kox et au « Domaine L&R Kox ». En effet, la simple évocation de cette contradiction la fait sourire. « Nous sommes une combinaison des deux et cela peut paraître un peu extrême, mais c'est ce qui nous caractérise. L'innovation signifie aussi que je peux trouver des solutions dans des méthodes traditionnelles », explique la viticultrice.

Et si l'on s'entretient plus longtemps avec cette Rémichoise d'origine, on comprend vite de quoi elle parle. Labourer les vignobles à l'aide de chevaux, n'exclut pas la pulvérisation avec des drones - tant qu'il n'y a pas d'option plus durable pour cela. « La durabilité est au cœur de chaque décision et j'ai la chance d'avoir à mes côtés mon père, qui s'est engagé très tôt dans ce domaine ».

Ainsi, les pensées de la sympathique viticultrice tournent surtout autour de thèmes d'avenir. Avec une question centrale : comment la viticulture peut-elle fonctionner en harmonie avec la nature ? La réponse de Corinne : « Vitiforestry » et « Vins du futur ». « La « vitiforestry » est une plantation supplémentaire d'arbres et de haies dans les vignobles afin de rompre la monoculture du vignoble, d'apporter plus de nutriments aux sols et d'augmenter à nouveau la biodiversité. En combinant cela avec la plantation de nouveaux cépages résistant aux champignons, appelés les « vins du futur », nous voulons non seulement orienter notre exploitation vers l'avenir et la durabilité, mais aussi diversifier nos vignobles », décrit Corinne Kox avec passion.

Et tout cela grâce à la tradition et l'innovation - et des pensées visionnaires de la Rémichoise.

DE

In Remich legt Corinne Kox in ihrer „Domaine Laurent & Rita Kox“ größten Wert auf Nachhaltigkeit, ohne dabei die Tradition außen vor zu lassen.

Tradition und Innovation – zwei Begriffe, die meist im Widerspruch zueinander existieren, gehen bei Corinne Kox und der „Domaine Laurent & Rita Kox“ stets Hand in Hand. Denn schon allein die Erwähnung dieser Widersprüchlichkeit lässt ein Schmunzeln über ihr Gesicht huschen. „Wir stehen für eine Kombination aus beidem und das mag etwas extrem klingen, doch in einigen Aspekten sind wir das auch. Innovation bedeutet eben auch, dass ich Lösungsansätze in traditionellen Methoden finden kann“, erklärt die Winzerin.

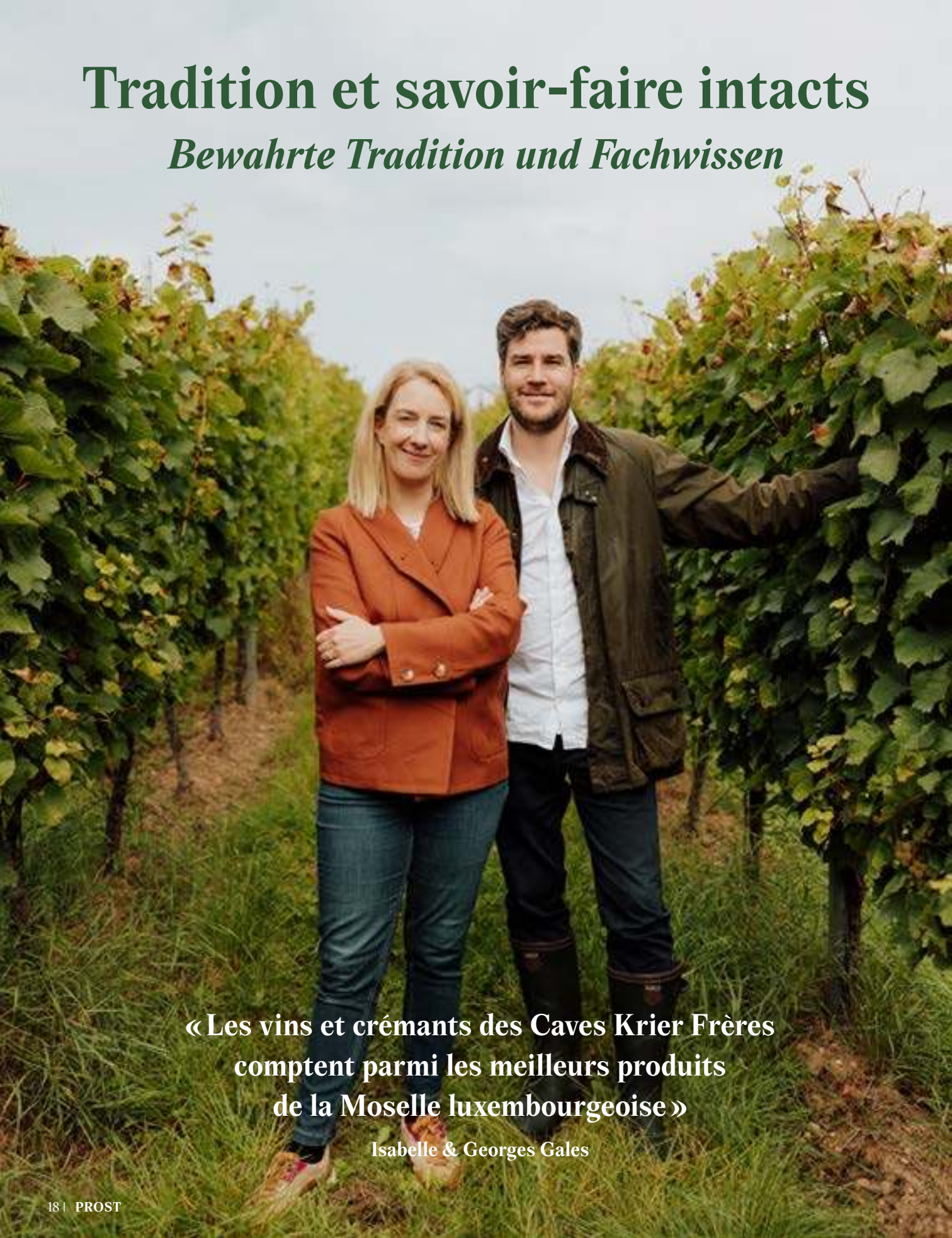
Und wer sich länger mit der gebürtigen Remicherin unterhält, merkt schnell, von was sie spricht. Weinberge können mithilfe von Pferden gepflügt und trotzdem mit Drohnen gespritzt werden – solange es keine nachhaltigere Option dafür gibt. „Die Nachhaltigkeit liegt bei jeder Entscheidung im Fokus und da kann ich mich glücklich schätzen, mit meinem Vater jemanden an meiner Seite zu haben, der sich schon früh für dieses Thema eingesetzt hat.“

So drehen sich die Gedanken der sympathischen Winzerin vor allem um Zukunftsthemen. Mit der zentralen Frage: Wie kann der Weinbau im Einklang mit der Natur funktionieren? Corinnes Antwort: „Vitiforestry“ und „Zukunftsweine“. „Die „Vitiforestry“ ist eine zusätzliche Bepflanzung der Weinberge mit Bäumen und Hecken, um die Monokultur des Weinbergs aufzubrechen, den Böden mehr Nährstoffe zuzuführen und die Artenvielfalt wieder zu steigern. In Kombination mit dem Anpflanzen von neueren, pilzresistenten Rebsorten, den sogenannten „Zukunftsweinen“, wollen wir so nicht nur unseren Betrieb zukunftsorientiert und nachhaltig aufstellen, sondern unsere Weinberge diverser gestalten“, schildert Corinne Kox passioniert.

Und das alles mithilfe von Tradition und Innovation – und den visionären Gedanken der Remicherin.

Tradition et savoir-faire intacts

Bewahrte Tradition und Fachwissen

A man and a woman are standing in a vineyard. The woman, on the left, has blonde hair and is wearing an orange jacket and blue jeans, with her arms crossed. The man, on the right, has a beard and is wearing a dark jacket over a white shirt and dark trousers. He is leaning his right arm against a vine. They are both smiling at the camera. The vineyard has rows of grapevines with green and yellowing leaves, and the ground is covered in grass and fallen leaves.

« Les vins et crémants des Caves Krier Frères
comptent parmi les meilleurs produits
de la Moselle luxembourgeoise »

Isabelle & Georges Gales



FR

Le domaine viticole Caves Krier Frères existe depuis 110 ans. Depuis 2021, il est dirigé par la famille Gales. Hormis un changement de site, rien n'a changé.

« Tradition et savoir-faire, c'est vraiment quelque chose de très particulier », c'est ainsi qu'Isabelle Gales décrit les produits des Caves Krier Frères, dont elle est à la tête depuis 2021. Après plus de 100 ans, il était temps pour le domaine viticole de la famille Krier de changer. « Nous n'avons pas hésité une seconde, car les vins et crémants des Caves Krier comptent parmi les produits phares de la Moselle luxembourgeoise », explique Isabelle Gales.

La cave a déjà connu une grande évolution, passant de négociant en vin à l'origine à une véritable entreprise viticole, de Bech-Kleinmacher à Remich. « Les vins et les crémants sont aujourd'hui élevés dans les galeries souterraines, à une température constante de 12°C », explique Isabelle Gales. Selon elle, il ne faut pas manquer une visite ici.

Mais rien d'autre n'a changé, car les célèbres crémants avec leur « cuvée phare », notamment St Cunibert, restent le fleuron des Caves Krier.

DE

110 Jahre zählt das Weingut Caves Krier Frères. Seit 2021 wird dieses von der Familie Gales geführt. Außer einem Standortwechsel bleibt hier aber alles wie gehabt.

„Tradition und Savoir-faire, also schon etwas ganz Besonderes“, so beschreibt Isabelle Gales die Produkte von Caves Krier Frères, an dessen Spitze sie seit 2021 steht. Nach über 100 Jahren war es im Weingut der Familie Krier Zeit für einen Wechsel. „Wir haben keine Sekunde gezögert, denn die Weine und Crémants von Caves Krier zählen zu den Spitzenprodukten der Luxemburger Mosel“, so Isabelle Gales.

Die Kellerei hat dabei bereits eine große Entwicklung hinter sich, vom ursprünglichen Weinhändler zum wahren Winzerbetrieb, von Bech-Kleinmacher nun nach Remich. „Die Weine und Crémants werden heute in den unterirdischen Galerien, bei einer konstanten Temperatur von 12°C, ausgebaut.“, erklärt Isabelle Gales. Ihrer Meinung nach sollte man sich einen Besuch hier nicht entgehen lassen.

Geändert hat sich sonst allerdings nichts, denn die bekannten Crémants mit ihrer „cuvée phare“, namentlich St Cunibert, sind auch weiterhin Aushängeschild von Caves Krier.

Sélection Spécial Remich

Crémant S^t Martin Brut 100 ans



	Caves S ^t Martin
	Remich
	cavesstmartin.lu

Crémant G by Gales



	Caves Gales
	Remich
	gales.lu

Crémant S^t Cunibert Brut



	Caves Krier-Frères
	Remich
	krierfreres.lu

Crémant Brut



	Domaine Claude Bentz
	Remich
	bentz.lu

Merlot Barrique



	Domaine Goldberg - Benoît & Claude
	Remich
	benoitclaud.lu

Cuvée La Bulle Dorée Brut



	Domaine viticole L&R Kox
	Remich
	domainekox.lu

Pinot Noir Bech- Kleinmacher Enschberg



	Domaine Desom
	Remich
	desom.lu





Photoreportages

20/07

Éiner Wénzerdag

Ehnen



©Carlo Rinnen



28-29/07

Welleschter Kiermes

Wellenstein



15-18/08

Bulles à la mer

Middelkerke

06-09/09
Drauwen-a Wäifest
 Grevenmacher



©Carlo Rinnen

13-15/09
Riesling Open
 Wormeldange, Ehnen, Ahn, Machtum



©Carlo Rinnen

17/09

Crémant a Kultur Festival

Remich



©Ville de Remich

30/08-10/09

Fête du vin

Schwebsange



©Schwéidsbenger Wäifesch Asbl



PHOTOGRAPHY : RICK TONIZZO

FACES OF LUXEMBOURG

CELEBRATING THE POWER OF FREEDOM, BOLDNESS & COMMITMENT.



En mettant à l'honneur un large éventail de personnes dévouées au développement du Luxembourg sur une série de thématiques contemporaines essentielles telles que l'inclusion, l'artisanat, l'économie circulaire ou la finance à impact, cet ouvrage entend célébrer le pouvoir de la liberté, de l'audace et de l'engagement.

By showcasing an eclectic range of people dedicated to the development of Luxembourg on a series of key contemporary themes, such as inclusion, craftsmanship, the circular economy and impact finance, this campaign aims to celebrate the power of freedom, boldness, and commitment.



Meet the **FACES**
through films and
readings

LU  **EMBOURG**

LET'S MAKE IT HAPPEN

Vins naturels (mal)appréciés

(Un)Beliebte Naturweine

Claude Pundel

1. Selon ma définition, un vin naturel est simplement un vin auquel on n'a pas ajouté de sucre. Étant donné que tous nos vins sont issus de la nature, je les considère tous comme des « vins naturels ». Mais si l'on part du principe que le vin naturel est un vin trouble, la définition change.
2. Comme les cépages classiques luxembourgeois restent les plus demandés par nos clients réguliers, nous ne voyons pas d'incitation à produire des vins naturels troubles. Nous essayons donc de convaincre avec nos classiques, qui sont notre point fort.
3. Dans le futur, je serais heureux que les chiffres de vente des vins locaux cessent de stagner et repartent à la hausse. Je ne pense pas que ce changement se produise - du moins en ce qui concerne notre entreprise - avec la production de vins naturels, car il n'y a tout simplement pas de demande chez nous. Je crois plutôt à une augmentation de cépages résistants aux champignons, comme le cabernet blanc, que nous avons déjà dans notre assortiment.
4. Les gens veulent et doivent généralement boire un bon vin, et c'est ce que nous voulons leur offrir avec notre qualité. Je peux néanmoins comprendre que la jeune génération s'intéresse aux vins naturels plus récents. C'est ainsi que les goûts évoluent.

Les questions

FR

1. Qu'est-ce qui rend les vins naturels si spéciaux par rapport aux vins traditionnels ?
2. Pourquoi avez-vous décidé de produire (ou non) des vins naturels ?
3. Comment évaluez-vous le développement des vins naturels dans les années à venir ?
4. Pourquoi les gens devraient-ils boire du vin naturel ?

Nicolas Schmit

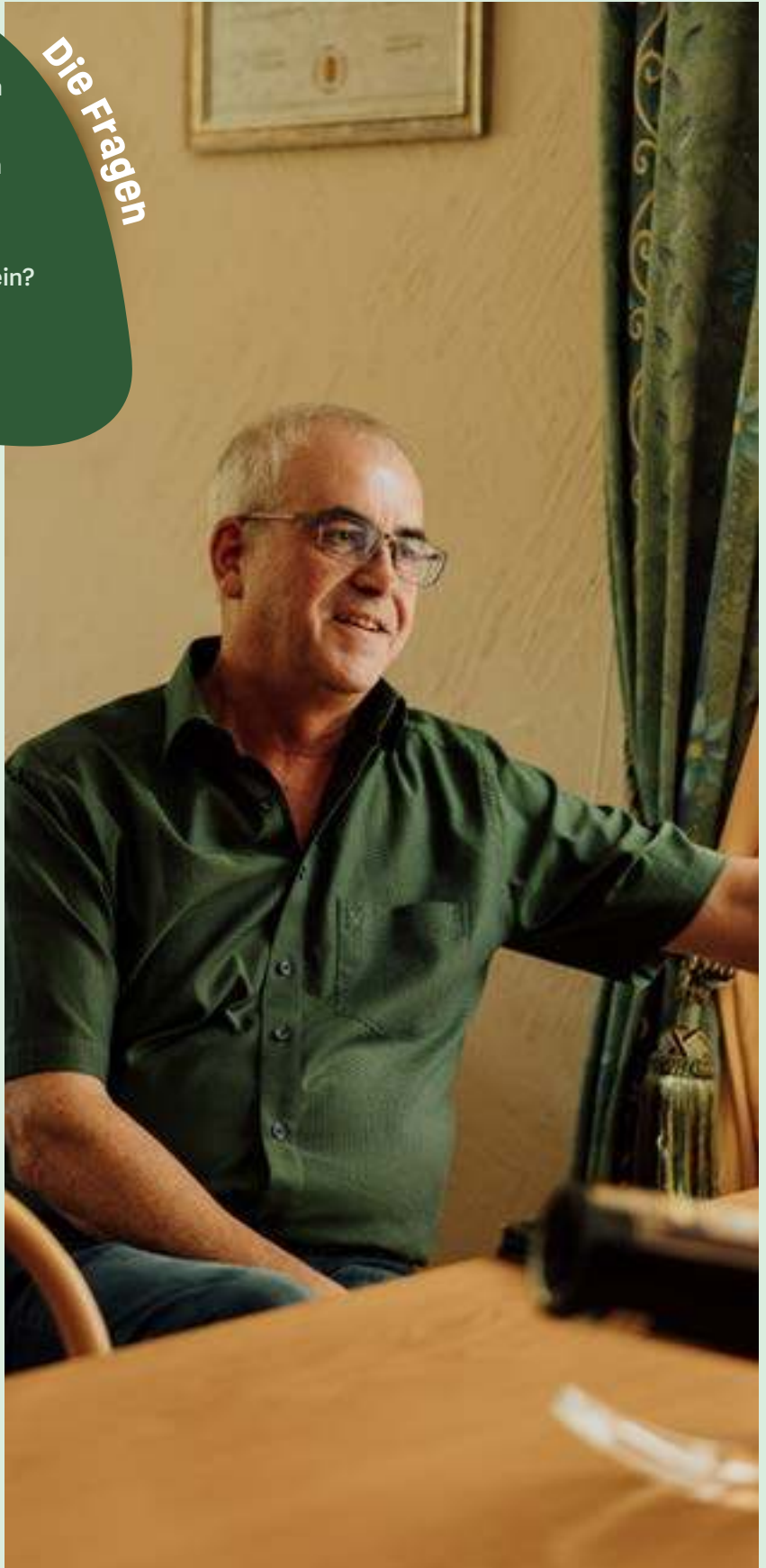
1. Contrairement aux vins traditionnels, aucun additif n'est ajouté au vin naturel. Les raisins bio sont vendangés à la main, pressés et atterrissent directement dans la cave. Aucune enzyme, levure ou substance nutritive n'est ajoutée par la suite. Il n'est pas non plus filtré ni sulfité et constitue ainsi la forme la plus naturelle de vin, dont les amateurs de vin naturel apprécient l'imperfection occasionnelle, mais aussi l'originalité. Le seul inconvénient est que ce type de viticulture rend les vins très instables et leur conservation incertaine.
2. Comme un client professionnel nous a signalé en 2021 qu'il y aurait bien une demande sur le marché luxembourgeois, nous avons voulu prendre le risque. Ce qui s'est avéré payant, puisque le premier millésime s'est directement développé à merveille et a connu un franc succès.
3. Au niveau international, le développement est déjà assez important. Surtout en France. Nous allons aussi produire d'autres vins naturels à l'avenir, car c'est un excellent complément à notre offre existante. De manière réaliste, le vin naturel restera d'abord un produit de niche, car au Luxembourg, il nous faut toujours un peu plus de temps pour nous habituer aux nouveautés.
4. Il est toujours bon d'essayer quelque chose de nouveau. De plus, on peut ainsi découvrir quelle est la forme de vin la plus naturelle. Cela en vaut la peine.

Deutsche
Version
Seite 26

1. Was macht die Naturweine so speziell im Vergleich zu herkömmlichen Weinen?
2. Warum haben Sie sich dazu entschieden Naturweine (nicht) zu produzieren?
3. Wie schätzen Sie die Entwicklung der Naturweine in den kommenden Jahren ein?
4. Warum sollten die Menschen Naturwein trinken?

Claude Pundel

1. Ein Naturwein ist für mich lediglich ein Wein, dem kein Zucker beigelegt wird. Da jedoch alle unsere Weine aus der Natur kommen, schätze ich sie von meiner Definition alle als „natürliche Weine“ ein. Wenn man aber als Naturwein von trüben Weinen ausgeht, so ändert die Definition.
2. Da bei unseren Stammkunden die klassischen luxemburgischen Rebsorten weiterhin am gefragtesten sind, sehen wir keine Anreize für die Produktion von trüben Naturweinen. Wir versuchen also mit unseren Klassikern, die unsere Stärke darstellen, zu überzeugen.
3. Ich wäre in Zukunft froh darüber, wenn die Verkaufszahlen der Weine, die hierzulande produziert werden, nicht mehr stagnieren, sondern wieder steigen würden. Diese Entwicklung sehe ich – zumindest was unseren Betrieb angeht – nicht mit der Produktion von Naturweinen, da bei uns schlicht und ergreifend keine Nachfrage besteht. Ich sehe bei uns in Zukunft eher eine größere Präsenz von pilzwiderständigen Rebsorten, wie der Cabernet Blanc, den wir bereits im Sortiment haben.
4. Die Menschen wollen und sollen allgemein einen guten Wein trinken und das wollen wir ihnen mit unserer Qualität auch bieten können. Ich kann trotzdem verstehen, dass die jüngere Generation Interesse an den neueren Naturweinen hat. So verändern sich Geschmäcker.





Nicolas Schmit

1. Naturwein wird im Gegensatz zu herkömmlichen Weinen keine Zusatzstoffe beigesetzt. Biotrauben werden per Hand gelesen, gepresst und landen direkt im Keller. Im späteren Vorgang werden weder Enzyme noch Hefe oder Nährstoffe beigesetzt. Filtriert und geschwefelt wird er auch nicht und bildet so die natürlichste Form des Weines, dessen gelegentliche Imperfektion aber auch Einzigartigkeit die Naturweinliebhaber schätzen. Der einzige Nachteil ist, dass durch diese Art des Weinbaus die Weine sehr instabil sind und die Haltbarkeit dadurch ungewiss ist.
2. Da uns ein Kunde 2021 berichtet hat, dass der Markt in Luxemburg dafür durchaus da sei, wollten wir das Risiko eingehen. Was sich auszahlte, da sich der erste Jahrgang direkt wunderbar entwickelt hat und ein voller Erfolg wurde.
3. International gesehen ist die Entwicklung schon recht groß. Vor allem in Frankreich. Auch wir werden in Zukunft weitere Naturweine produzieren, da es eine großartige Ergänzung zu unserem bestehenden Angebot ist. Realistischerweise wird der Naturwein erst mal ein Nischenprodukt bleiben, da wir in Luxemburg auch immer etwas länger brauchen, um mit Neuheiten warm zu werden.
4. Es ist immer gut, was Neues zu probieren. Zusätzlich kann man so herausfinden, was die natürlichste Form des Weines ist. Es lohnt sich.

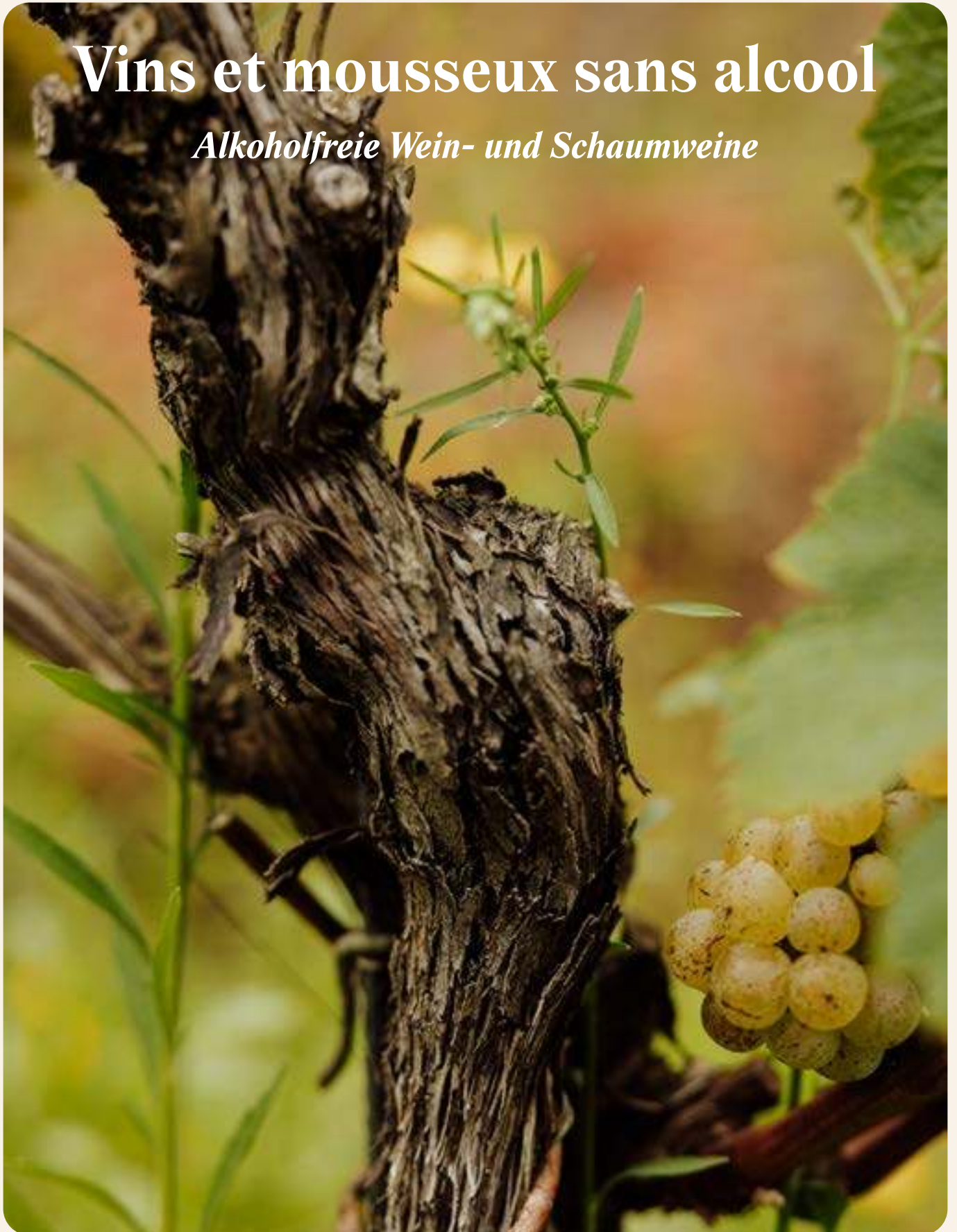


PROST Podcast Episode 1

Den éischte Patt mam
Nicolas Schmit

Vins et mousseux sans alcool

Alkoholfreie Wein- und Schaumweine



Les techniques de désalcoolisation

Techniken zur Entalkoholisierung

Osmose inverse

Umkehrosmose

1 Filtrage | Filtration

L'osmose inverse filtre l'alcool en faisant passer le vin à travers de fines membranes.

Umkehrosmose filtert den Alkohol, indem der Wein durch feine Membranen geleitet wird.

2 Séparation | Trennung

Le filtrage sépare les molécules d'alcool et d'eau des composants aromatiques.

Die Filtration trennt die Alkohol- und Wassermoleküle von den aromatischen Bestandteilen.

3 Désalcoolisation | Entalkoholisierung

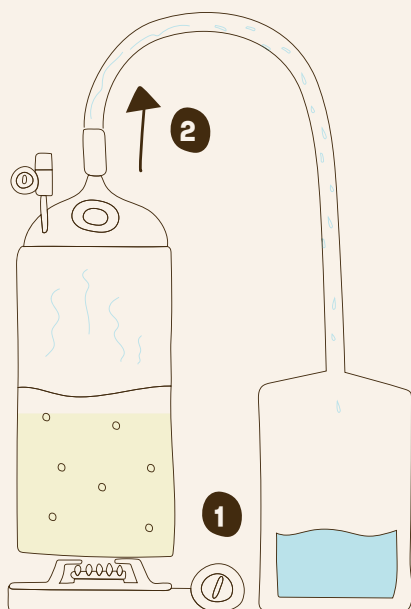
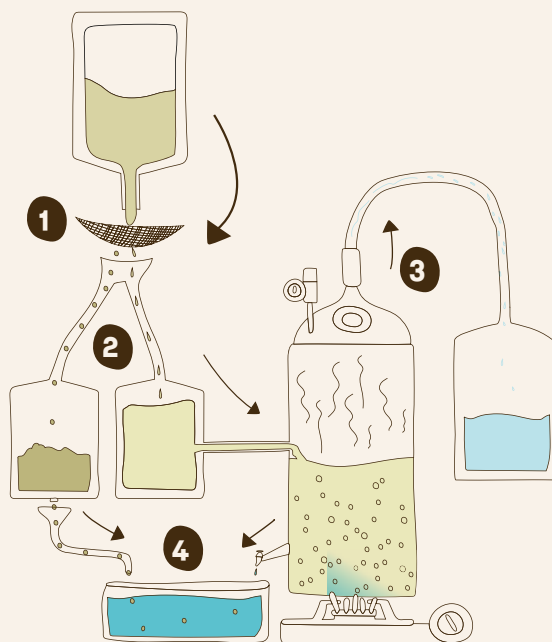
L'alcool est ensuite éliminé par chauffage.

Der Alkohol wird anschließend durch Erhitzen entfernt.

4 Ajout d'eau | Zugabe von Wasser

L'eau est réintroduite dans la cuve pour produire du vin sans alcool.

Das Wasser wird wieder in den Tank gegeben, um alkoholfreien Wein herzustellen.



Distillation sous vide

Vakuumdestillation

1 Chauffage du vin | Erwärmung des Weins

On chauffe doucement le vin sous faible pression.

Der Wein wird schonend unter geringem Druck erhitzt.

2 Évaporation | Verdampfung

La technique permet à l'alcool de s'évaporer à un niveau d'ébullition plus bas

Durch diese Technik kann der Alkohol bei einem niedrigeren Siedepunkt verdampfen.

À consommer sans modération!
Drink without moderation!



FR

Le pétillant et vin sans alcool du Domaine Schlink

Niché au cœur du village pittoresque de Machtum, aux abords de la Moselle luxembourgeoise, le domaine viticole familial Schlink produit depuis quatre générations du vin de haute qualité qui se distingue par sa fraîcheur et son élégance. Sur une surface d'environ 14 hectares, dans les meilleurs vignobles autour des caves qui bordent le petit village viticole, le jeune vigneron indépendant cultive des cépages typiques du Luxembourg.

Une qualité reconnue

Les vignes bénéficient d'une position très favorable, grâce à une exposition sud-est au soleil. Les ceps poussent dans des sols marqués par le calcaire et le vigneron se fait un devoir d'exprimer cette minéralité. « Nos vins se caractérisent par leur structure de qualité et leur complexité aromatique, qu'ils doivent à une sélection rigoureuse lors des vendanges et aux soins apportés aux vignes », souligne Jean-Marc Schlink.

Le mousseux sans alcool

La production de vin pétillant sans alcool est plus complexe, car c'est principalement l'alcool qui est à l'origine de l'équilibre gustatif et de l'expression des arômes. « Le défi consiste à garder la qualité du produit et un goût authentique.

Le secret de notre succulent mousseux sans alcool réside dans l'ajout de la quantité adéquate de sucre afin de compenser le manque d'alcool. Il est essentiel de ne pas en ajouter de manière excessive afin d'éviter le goût du jus de raisin. Depuis sa création en 2022, notre pétillant ne cesse de remporter un grand succès auprès des amateurs de vins », nous confie Jean-Marc Schlink.



Pour éliminer l'éthanol, la molécule de l'alcool, Jean-Marc a choisi la solution de la désalcoolisation sous vide à basse température, à moins de 30 degrés, pour éviter la perte des arômes. « Lors de l'embouteillage du vin de base désalcoolisé, nous ajoutons du dioxyde de carbone pour créer les bulles », explique-t-il.

Ce pétillant sans alcool est un assemblage de 60 % de riesling, de 30 % de pinot blanc et de 10 % de rivaner. Il se distingue particulièrement par sa robe jaune pâle, son bouquet fruité et ses notes de limette et de pomme verte. Son attaque en bouche est fraîche, équilibrée et légèrement citronnée.

English
version
page 32

« Depuis sa création en 2022,
notre pétillant ne cesse de
remporter un grand succès [...] »

Jean-Marc Schlink

EN

Sparkling and alcohol-free wine from the Schlink cellars.

Nestled in the charming village of Machtum, along the banks of the Luxembourg Moselle, the Schlink family wine estate has been producing top-quality wine for four generations, known for their freshness and elegance. Spread over 14 hectares in some of the finest vineyards surrounding the village, the young independent winemaker cultivates traditional Luxembourg grape varieties.

Recognised quality

The vines thrive in a prime location, with a southeast exposure to the sun, growing in limestone-rich soils that impart a unique minerality to the wines. 'Our wines are characterised by their quality structure and aromatic complexity, which they owe to a rigorous harvest selection and careful vine management,' emphasises Jean-Marc Schlink.

Alcohol-free sparkling wine

Producing alcohol-free sparkling wine is more complex because alcohol plays a key role in balancing flavors and expressing aromas. 'The challenge is to maintain the quality of the product while preserving an authentic taste. The secret of our delicious alcohol-free sparkling wine lies in adding the right amount of sugar to compensate for the absence of alcohol. It's crucial not to overdo it, so the taste doesn't resemble grape juice. Since its launch in 2022, our sparkling wine has been a huge hit among wine enthusiasts,' explains Jean-Marc Schlink.

To eliminate ethanol, the alcohol molecule, Jean-Marc opted for vacuum distillation at low temperatures, below 30 degrees, to preserve the aromas. 'When we bottle the dealcoholised base wine, we add carbon dioxide to create the bubbles,' he explains.

This alcohol-free sparkling wine is a blend of 60% Riesling, 30% Pinot Blanc and 10% Rivaner. It is particularly distinctive for its pale yellow colour, fruity bouquet and notes of lime and green apple. The palate is fresh, balanced and slightly lemony.

L'histoire du Domaine Schlink | The story of Domaine Schlink

1911

Fondation du vignoble avec la construction des premières caves par Jean-Pierre Hoffeld. À l'époque, la famille vend seulement du vin en vrac.

Jean-Pierre Hoffeld founded the vineyard and built the first cellars. At the time, the family only sold wine in bulk.

1950

La famille décide de mettre ses crus en bouteille.

The family decides to bottle its wines.

2005

Développement du domaine avec l'aménagement de la cave pour l'élevage des crémants et de la salle de dégustation « Wäistuff Deisermill »

Estate expansion with a new cellar for Crémant aging and the 'Wäistuff Deisermill' tasting room.

2007

Le domaine devient membre fondateur de la « charta Luxembourg ».

The estate becomes a founding member of 'charta Luxembourg'.

2016

Jean-Marc Schlink reprend l'entreprise de son père, René.

Jean-Marc Schlink takes over the business from his father, René.

2022

Premier vigneron luxembourgeois à proposer un vin sans alcool.

The first Luxembourg winemaker to offer a non-alcoholic wine.

2023

Proposition d'un mousseux sans alcool.

Launch of an alcohol-free sparkling wine.



D'LEWE GENÉISSEN

MIR SINN DO.

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

Loscht Member ze ginn? Méi Info op cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.



Alternative sans alcool en pleine croissance

Alkoholfreie Alternativen auf dem Vormarsch

„Um einen guten
alkoholfreien Mousseux
herzustellen, braucht
man wirklich einen
Top-Wein, denn der
Alkohol ist Träger
von Aromen [..].“

André Mehlen



Domaines Vinsmoselle

FR

Depuis 2023, la coopérative viticole Domaines Vinsmoselle commercialise également des alternatives sans alcool. Le mousseux connaît un succès particulier à côté du vin tranquille.

Ils restent certes des produits de niche, mais les bières, vins et mousseux sans alcool sont actuellement très tendance. Les Domaines Vinsmoselle ont également senti cet engouement vers une alimentation et une boisson plus saines et ont très tôt tout mis en place pour y répondre. Les réactions sont jusqu'à présent positives, car c'est surtout le mousseux sans alcool qui est bien accueilli par la clientèle. « Le mousseux se caractérise par sa fraîcheur et le fruité en bouche qui sont conservés malgré la «privation d'alcool» », explique André Mehlen, directeur général des Domaines Vinsmoselle. Un soupçon de fruits jaunes, un peu de litchi et une portion de muscade, voilà la description du bouquet.

Le prix relativement élevé du mousseux sans alcool, qui s'est déjà vendu cette année à 47 % de plus que l'année précédente, s'explique d'une part par la complexité de sa fabrication, mais aussi par la qualité nécessaire du vin de base à partir duquel il est élaboré, explique M. Mehlen : « Pour faire un bon mousseux sans alcool, il faut vraiment un vin de haut niveau, car l'alcool est porteur d'arômes qui sont en partie perdus lors du processus ». Pour obtenir un produit final de haute qualité, il est essentiel de composer une cuvée de base à partir de vins soigneusement sélectionnés, offrant une grande finesse aromatique et une excellente qualité. Cette étape est cruciale, car c'est elle qui déterminera en grande partie la réussite du vin ou du mousseux sans alcool.

Pour la désalcoolisation, on se rend en Allemagne dans une entreprise spécialisée, où l'alcool est retiré du vin par une distillation douce sous vide. Cela se fait à des températures particulièrement basses afin d'éviter une trop grande perte d'arômes. Ensuite, on ajoute du gaz carbonique au vin de base désalcoolisé pour obtenir un mousseux sans alcool. « Le tout est un processus relativement continu qui ne dure que quelques heures. Une fois l'alcool retiré, il faut rapidement procéder à une mise en bouteille stérile, car sans celle-ci, la protection fait défaut », explique Bernd Karl, directeur technique des Domaines Vinsmoselle.

Dès l'automne, les vins de base pour le mousseux sans alcool sont définis. Comme l'a déjà dit André Mehlen, une bonne sélection est essentielle. On croit fermement qu'à l'avenir, il sera possible de produire encore plus de vins mousseux sans alcool et de meilleure qualité. C'est pourquoi les Domaines Vinsmoselle vont continuer à développer le secteur des produits désalcoolisés, car la demande va augmenter, M. Mehlen en est persuadé.

DE

Seit 2023 vertreibt die Winzergenossenschaft Domaines Vinsmoselle ebenfalls alkoholfreie Alternativen. Der Mousseux erfreut sich neben dem Stillwein besonderem Erfolg.

Sie bleiben zwar ein Nischenprodukt, alkoholfreie Biere, Weine und Sekte liegen derzeit allerdings voll im Trend. Auch bei Domaines Vinsmoselle hat man die Tendenz hin zu gesünderem Essen und Trinken erkannt und frühzeitig aufgerüstet. Das Feedback fällt bisher positiv aus, denn vor allem der alkoholfreie Mousseux kommt gut bei der Kundschaft an. „Was diesen auszeichnet, ist die Frische und Fruchtigkeit im Geschmack, die trotz des „Alkoholentzugs“ erhalten bleiben“, erklärt André Mehlen, Generaldirektor von Domaines Vinsmoselle. Ein Hauch gelber Früchte, etwas Litschi und eine Portion Muskat, so die Beschreibung des Bouquets.

Der relativ hohe Preis des alkoholfreien Mousseux, der dieses Jahr bereits zu 47 % mehr verkauft wurde, als noch im Vorjahr, erklärt sich einerseits durch die aufwendige Herstellung, andererseits aber auch durch die benötigte Qualität des Basisweins, aus dem dieser hergestellt wird, so Mehlen: „Um einen guten alkoholfreien Mousseux herzustellen, braucht man wirklich einen Top-Wein, denn der Alkohol ist Träger von Aromen, die durch den Prozess zum Teil verloren gehen.“ Um ein hochwertiges Endprodukt zu erhalten, ist es unerlässlich, eine Grundcuvée aus sorgfältig ausgewählten Weinen zusammenzustellen. Dieser Schritt ist von entscheidender Bedeutung, da er den Erfolg des alkoholfreien Weins oder Mousseux weitgehend bestimmt.

Zur Entalkoholisierung geht es nach Deutschland in ein spezialisiertes Unternehmen, wo dem Wein in einer schonenden Vakuumdestillation der Alkohol entzogen wird. Dies geschieht bei besonders niedrigen Temperaturen, um so einen zu hohen Aromaverlust zu vermeiden. Dann wird dem entalkoholisierten Grundwein Kohlensäure zugesetzt – et voilà, es entsteht ein alkoholfreier Mousseux. „Das Ganze ist ein relativ kontinuierlicher Prozess von nur ein paar Stunden. Ist der Alkohol entzogen, muss schnell steril abgefüllt werden, denn ohne diesen fehlt der Schutz“, erklärt Bernd Karl, technischer Leiter bei Domaines Vinsmoselle.

Bereits im Herbst werden die Grundweine für den alkoholfreien Mousseux festgelegt. Eine gute Auswahl ist, wie André Mehlen bereits sagte, dabei das A und O. Man glaubt fest daran, dass in Zukunft noch mehr und noch bessere alkoholfreie Schaumweine produziert werden können. Bei Domaines Vinsmoselle soll die Sparte entalkoholisierter Produkte deshalb künftig weiter ausgebaut werden, denn die Nachfrage wird mehr, dessen ist sich Mehlen sicher.

Bar à c(m)ocktails

Mocktail

MUUM is not dead

3 cl

spiritueux sans alcool
alcohol-free spirits

2 cl

sirop de romarin et de lavande*
rosmary & lavender syrup*

2 cl

jus de citron
lemon juice

Compléter avec du
mousseux sans alcool

Top up with alcohol-free
sparkling wine



* Sirop de romarin et de lavande

* Rosmary & lavender syrup

50 gr

romarin
rosmary

10 gr

lavande
lavender

400 gr

sucré
sugar

400 gr

eau chaude
hot water

Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter
pendant **10 minutes**, filtrer et conserver en bouteille.

Mix all ingredients and let simmer
for **10 min**, filter and store in bottle.

FR

« Le bar où ta mère aimerait te voir aller » c'est un peu la devise du MUUM. Dans le bar à mocktails de Raphael Betti, tout est en quelque sorte différent et vraiment génial.

Pendant six mois, on a pu siroter des boissons dans le bar éphémère de mocktails MUUM, situé rue Adolphe Fischer en ville. Le nom était un programme en soi, car les mocktails de Raphael Betti diffusaient de la bonne humeur, dont une maman serait fière, tout cela sans alcool. Bien que le bar éphémère ait fermé ses portes, le concept de MUUM, un hommage à la mère de Betti, continue sous forme de bar événementiel que l'on peut privatiser.

MUUM offre une expérience de découverte ludique, car dans un pays qui célèbre le vin, la bière, et autres boissons alcoolisées autant que le Luxembourg, de très bons mocktails sont une véritable rareté. « Chez MUUM, il y a deux catégories de boissons : celles qui imitent le goût des cocktails alcoolisés connus, comme une sorte de Cuba libre avec du rhum sans alcool, ou bien nos créations originales, dont nous sommes évidemment encore plus fiers », explique Betti. Que ce soit le Hippy Muum avec du yaourt de soja vanille filtré, le slow sipper amer de couleur rouge rappelant un Negroni, ou une boisson complexe à base d'eau aromatisée avec différentes sortes de poivre – chez MUUM, il y a toujours un effet "Wow" garanti.

Actuellement, Betti recherche plutôt passivement un nouvel emplacement pour un pop-up, tout en enrichissant la carte des mocktails dans son autre bar, BAC à Pfaffenthal. Mais l'aventure de MUUM est loin d'être terminée, car passer une super soirée, ça peut se faire sans alcool.



EN

'The bar your mother would want you to go to' – that's the motto of MUUM. In Raphael Betti's mocktail bar, everything is a little different, but absolutely fantastic.

For six months, people could sip drinks at the pop-up mocktail bar MUUM, located on rue Adolphe Fischer in the city. The name itself was a promise, as Raphael Betti's mocktails spread joy that any mother would be proud of—all without alcohol. Though the pop-up has since closed its doors, the MUUM concept, a tribute to Betti's mother, lives on as an event bar available for private hire.

MUUM offers a playful discovery experience, as in a country that celebrates wine, beer, and other alcoholic beverages as much as Luxembourg does, really good mocktails are a true rarity. 'At MUUM, we have two types of drinks: those that

mimic the taste of well-known alcoholic beverages, like a Cuba libre with alcohol-free rum, and our original creations, which we're obviously even more proud of,' explains Betti. Whether it's the Hippy Muum with filtered soy vanilla yogurt, the bitter red slow sipper reminiscent of a Negroni, or a complex drink made from flavored water with various types of pepper – at MUUM, a 'Wow' moment is always guaranteed.

Currently, Betti is passively searching for a new location for another pop-up while expanding the mocktail menu at his other bar, BAC in Pfaffenthal. But the MUUM adventure is far from over, because having a great night out can definitely happen without alcohol.

« Chez MUUM, il y a [...] ces boissons dont le goût imite des cocktails alcoolisés connus, ou bien nos créations originales, dont nous sommes évidemment encore plus fiers ».

Raphael Betti

Gastronomie

Gastronomy

Christophe Prosperi, gérant & Andy Theis, sommelier



Berdorfer Eck

FR

Le Berdorfer Eck est à la fois, un bed & breakfast, un espace événementiel mais aussi un restaurant gastronomique, le « Victoria vum Berdorfer Eck ». Nous avons rencontré le chef et propriétaire Christophe Prosperi qui nous raconte son histoire personnelle, celle du lieu et de son restaurant, en détaillant ses contacts avec les vignerons locaux et en expliquant pourquoi il aime cultiver ses propres herbes et légumes.

DE

Le Berdorfer Eck ist sowohl ein Bed & Breakfast, ein Veranstaltungsort als auch ein Gourmet-Restaurant, das „Victoria vum Berdorfer Eck“. Wir haben den Chef und Eigentümer Christophe Prosperi getroffen, der uns seine persönliche Geschichte, die Geschichte des Ortes und seines Restaurants erzählt, uns seine Kontakte zu den lokalen Winzern näher bringt und erklärt, warum er es liebt, seine eigenen Kräuter und Gemüse anzubauen.

Découvrez la vidéo !

Schauen Sie Sich das Video hierzu an!



Adresse | *Adresse*

53, rue d'Echternach, L-6550 Berdorf



Site web | *Webseite*

berdorfereck.lu



Instagram

berdorfereck

victoria_restaurant_berdorf



Facebook

Berdorfer Eck

Anne, Mathias & Davide



Public House

FR

Public House, c'est avant tout l'histoire de trois associés réunis par leur passion pour la bonne cuisine et le bon vin ainsi que leur engagement envers des produits locaux de qualité et l'authenticité.

Dans la vidéo, sa cheffe Anne Knepper nous raconte l'histoire du restaurant, comment les associés se sont rencontrés, l'origine du nom, pourquoi une cuisine locale et saisonale leur est si importante et quel est son vin « coup de coeur ».

EN

Public House is, above all, the story of three partners brought together by their passion for great food and wine, and their commitment to high-quality local products and authenticity.

In the video, Chef Anne Knepper shares the restaurant's story, how the partners met, the origin of the name, and why local and seasonal cuisine is so important to them. You'll also discover her favorite wine.

Découvrez la vidéo !

Check out the video!



Adresse | *Adress*

Casino Luxembourg

Entrée par | *Entry via*

7, bld Franklin D. Roosevelt,
L- 2450 Luxembourg

 **Site web** | *Website*
publichouse.lu

 **Instagram**
publichousecasino



Sandwich Focaccia saisonal de Public House

Seasonal focaccia sandwich by Public House

Ingédients

Ingredients

750 gr

de farine
flour

600 ml

d'eau
water

25 ml

d'huile d'olive
olive oil

18 gr

de levure fraîche
fresh yeast

14 g

de sel
salt

FR

1. Préchauffez votre four à 250°C.
2. Dissolvez la levure dans l'eau et l'huile.
3. Ajoutez la farine et mélangez, laissez reposer 40 min.
4. Incorporez le sel après le repos.
5. Pliez la pâte toutes les 20 min (3 fois).
6. Étalez la pâte sur une plaque, en l'étirant toutes les 10 min (3 fois).
7. Mélangez 10g de sel, 100ml d'eau et 110ml d'huile d'olive pour la saumure.
8. Versez la saumure sur la pâte et pressez avec les doigts.
9. Faites cuire à 250°C pendant 5 min, puis à 215°C pendant 15 min.

Une fois cuite, retirez la focaccia du four et laissez-la refroidir légèrement avant de la trancher et de la servir. Régalez-vous!

EN

1. Preheat the oven to 250°C.
2. Dissolve the yeast in the water and oil.
3. Add the flour and mix, leave to rest for 40 mins.
4. Add the salt after resting.
5. Fold the dough every 20 min (3 times).
6. Roll out the dough on a baking sheet, stretching it every 10 min (3 times).
7. Mix 10g salt, 100ml water and 110ml olive oil for the brine.
8. Pour the brine over the dough and press down with your fingers.
9. Bake at 250°C for 5 minutes, then at 215°C for 15 minutes.

Once cooked, remove the focaccia from the oven and leave to cool slightly before slicing and serving. Enjoy!

Trouvez une vidéo d'explication ici!
Find a how-to video here!



Idées de garniture selon la saison

Seasonal garnish ideas

FR

Automne: Ricotta, potiron, mizuna, miel et moutarde, graines de moutarde pickles

Hiver: Ricotta, céleri, miso, mizuna, cerfeuil

Printemps: Ricotta, petits pois, asperges vertes, ail des ours

Été: Ricotta, tomates confites, sauge, zeste de citron

EN

Autumn: Ricotta, pumpkin, mizuna, honey and mustard, pickled mustard seeds

Winter: Ricotta, celery, miso, mizuna, chervil

Spring: Ricotta cheese, peas, green asparagus, wild garlic

Summer: Ricotta, preserved tomatoes, sage, lemon zest



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHREN



Domaine Viticole Häremillen

Enlèvement: 29, am Schank

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

Tél +352 76 84 36 Fax +352 76 91 93

www.haeremillen.lu info@haeremillen.lu

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

LuXembourg House

Une fenêtre sur les domaines viticoles depuis la capitale

A Window to the Vineyards from the Capital

FR

Le savoir-faire et la production du pays sont à l'honneur dans cette boutique, qui met en vitrine les produits « made in Luxembourg ». Ici, la part belle est faite à la production viticole des bords de Moselle... source de cadeaux à l'approche des fêtes de fin d'année.

Le « LuXembourg House Concept Store » a, parmi ses missions, celle de mettre en lumière la diversité des produits issus de nos vignobles. Ces produits bénéficient d'une résonance unique dans un cadre où priment la qualité, l'authenticité et l'identité de l'économie locale. « En d'autres termes, il s'agit pour nous de faire connaître le savoir-faire, les valeurs et les visages du Luxembourg dans le monde, soit les trois principaux piliers de l'enseigne », précise Marc Ewert, concessionnaire de la LuXembourg House.

Le nouveau concept de la boutique, lancé en septembre 2023, repose en effet sur l'établissement de partenariats et de coopérations durables avec des acteurs luxembourgeois qui conçoivent des produits locaux de qualité et qui sont ancrés dans la culture luxembourgeoise.

« Dans un premier temps, nous avons contacté tous les partenaires de la LuXembourg Collection, la gamme d'articles promotionnels du Luxembourg. Ensuite, nous avons ouvert notre espace à d'autres candidatures qui répondent aux critères de l'enseigne. Nous leur offrons une plateforme de dépôt-vente leur permettant de proposer leur propre sélection de produits ... », poursuit Marc Ewert.

Dans ce cadre, les vins et crémants luxembourgeois occupent une place de choix. Jugez plutôt : actuellement 37 partenaires différents proposent plus de 75 références, des crémants aux vins blancs en passant par les rosés et les vins rouges. Tous les cépages cultivés dans le pays sont représentés... et attirent leurs publics ! Les crémants ont plus particulièrement la cote (50% des ventes) suivis des pinots gris, des pinots noirs ou encore de l'auxerrois ou du gewürztraminer, dont deux références se classent dans le top 10 des meilleures ventes.

L'intérêt est donc évident. Figurer dans cette « vitrine du savoir-faire luxembourgeois », en plein cœur de la capitale, permet aux domaines d'être au plus près de la clientèle du centre-ville. En effet, les clients sont pour une bonne moitié des touristes étrangers pour qui le Luxembourg n'est pas forcément synonyme de pays viticole. Ici, ils découvrent nos bons vins ! Mais il y a aussi la clientèle locale, constituée de résidents luxembourgeois ou de frontaliers, qui vient frapper à la porte de la LuXembourg House, aussi bien pour acheter une bouteille pour son repas du soir, qu'en guise de cadeau à offrir.

A l'approche des fêtes de fin d'année, la LuXembourg House propose des corbeilles de vins, pré-composées ou personnalisées, et fait ainsi découvrir à ses clients les richesses de l'industrie viticole luxembourgeoise.

« [...] chacun y trouvera matière à cadeaux parmi les 75 références proposées [...] »





EN

The expertise and production of the country take centre stage in this shop, showcasing 'Made in Luxembourg' products. The spotlight is on wine production from the Moselle region, and the shop offers perfect gifts as the holiday season approaches.

One of the missions of the LuXembourg House Concept Store is to highlight the diversity of products from our vineyards. These products benefit from a unique resonance in a setting where quality, authenticity, and the identity of the local economy are paramount. 'In other words, our aim is to promote the know-how, values, and faces of Luxembourg worldwide—these are the three main pillars of the store' says Marc Ewert, operator of LuXembourg House.

The shop's new concept, launched in September 2023, is based on establishing sustainable partnerships and collaborations with Luxembourgish producers who create high-quality local products rooted in the country's culture.

Initially, we contacted all partners of the LuXembourg Collection, the range of promotional products for Luxembourg. Then we opened our space to other applicants who meet the store's criteria. We offer them a consignment platform, allowing them to showcase their own selection of products..., continues Marc Ewert.

In this context, Luxembourg's wines and crémants hold a special place. Just consider: currently, 37 different partners offer over 75 products, ranging from crémants to white wines, rosés, and red wines. Every grape variety grown in the country is represented and attracts its own audience! Crémants are particularly popular (accounting for 50% of sales), followed by Pinot Gris, Pinot Noir, Auxerrois, and Gewürztraminer, with two of these featuring in the top 10 best sellers.

The appeal is clear. Being part of this 'showcase of Luxembourgish expertise' in the heart of the capital allows wineries to be close to downtown customers. In fact, half of the clients are foreign tourists, for whom Luxembourg is not necessarily synonymous with a wine-producing country. Here they discover our fine wines! But there is also the local clientele, consisting of Luxembourgish residents or cross-border commuters, who visit LuXembourg House to buy a bottle for dinner or as a gift.

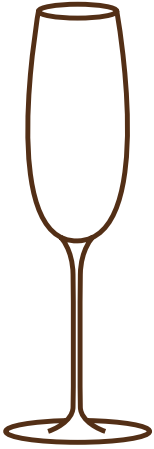
As the holiday season approaches, LuXembourg House offers wine baskets, either pre-assembled or personalised, allowing customers to discover the treasures of Luxembourg's wine industry.



Dossier Crémant

Quel verre à crémant choisir

Welches Crémant-Glas wählen



La Flûte

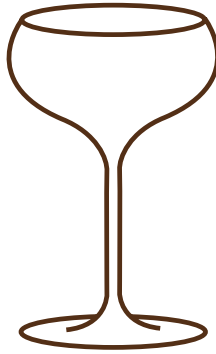
Die Sektflöte

FR

Bien que l'expression « servir une coupe de champagne » ou « Kippchen » en luxembourgeois soit courante, la flûte est souvent privilégiée par les particuliers pour déguster le crémant en raison de son élégance. Toutefois, dans un cadre professionnel, la flûte est moins recommandée, car elle peut masquer les arômes et limiter l'expression complète du crémant. Cela dit, la flûte reste une alternative élégante pour ceux qui apprécient l'esthétique et la finesse.

DE

Obwohl der Ausdruck eine „Coupe Champagner servieren“ oder „Kippchen“ auf Luxemburgisch gebräuchlich ist, wird die Sektflöte oft wegen seiner Eleganz bevorzugt, um Crémant zu genießen. Im professionellen Rahmen wird sie jedoch weniger empfohlen, da sie die Aromen verdeckt und den vollen Ausdruck des Crémants einschränken kann. Dennoch bleibt die Sektflöte eine elegante Alternative für diejenigen, die Ästhetik und Feinheit schätzen.



La Coupe

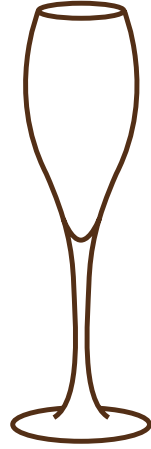
Die Sektschale

FR

La rumeur prétend que le sein gauche de Marie-Antoinette aurait inspiré la forme de ce verre, mais cette histoire est fausse. La coupe est revenue à la mode dans les années 1920, 1960 et récemment, malgré les critiques des amateurs de crémant. Sa forme ouverte fait disparaître bulles et arômes rapidement, ce qui la rend peu adaptée au crémant et plus appropriée pour les cocktails ou à la décoration.

DE

Gerüchten zufolge soll die linke Brust von Marie Antoinette die Form dieses Glases inspiriert haben, doch das stimmt nicht. Die Sektschale kam in den 1920er und 1960er Jahren wieder in Mode, obwohl er von Crémant-Liebhabern kritisiert wurde. Seine offene Form lässt Bläschen und Aromen schnell verschwinden, weshalb die Sektschale sich nicht für Crémant, sondern eher für Cocktails oder zur Dekoration eignet.



La Tulipe

Das Tulpenglas

FR

De plus en plus populaire, le verre tulipe, nommé d'après sa forme florale, favorise le mouvement circulaire des bulles, libérant ainsi les arômes. Son sommet resserré empêche les bulles de s'échapper trop vite, tout en permettant une bonne aération. Le verre tulipe est également apprécié pour sa capacité à concentrer les arômes délicats. Il est souvent recommandé par les experts pour les dégustations professionnelles.

DE

Das zunehmend beliebte Tulpenglas, benannt nach seiner blumigen Form, fördert die runde Bewegung der Blasen, wodurch die Aromen freigesetzt werden. Die enge Öffnung verhindert, dass die Blasen zu schnell entweichen, und sorgt gleichzeitig für eine gute Belüftung. Das tulpenförmige Glas wird wegen seiner Fähigkeit geschätzt, zarte Aromen zu konzentrieren. Es wird häufig von Experten für professionelle Schaumweinproben empfohlen.

Les crémants des Caves Gales

The crémants from Caves Gales



©Caves Gales

FR

Depuis 1916, le nom de Gales au Luxembourg est synonyme de qualité supérieure. Les crémants en sont une tradition familiale.

C'est le grand-père d'Isabelles et de Georges Gales qui, il y a des décennies, avait déjà reconnu le potentiel des crémants. C'est sous la houlette du père des directeurs actuels de l'entreprise que le premier crémant a été produit au début des années 90: Gales Héritage, le cœur des générations futures de Bulles. Aujourd'hui, les Caves Gales produisent toute une gamme de crémants de qualité supérieure dans le bâtiment d'Ellange-Gare, construit il y a plus de 20 ans spécialement pour cette production. La qualité évolue avec chaque génération, comme le révèle Isabelle Gales: « Le Gales Private Cuvée Brut de mon grand-père existe toujours aujourd'hui. Mais depuis, nos crémants ont énormément gagné en finesse et en complexité ».

« Plus de fruits, une aromatique fantastique, des crémants qui convainquent surtout par leurs fines bulles », c'est ainsi que la connaisseuse décrit le Gales Héritage. Avec G by Gales, Isabelle et son frère Georges ont placé la barre encore plus haut: « l'originalité de cette cuvée est marquée en grande partie par des vins de réserve qui ont été élevés en barrique ». C'est un crémant qui se démarque vraiment ». La gamme Héritage s'est également étoffée, avec un crémant rosé qui se distingue par ses arômes, et le favori absolu d'Isabelle Gales: l'Héritage Millésime 2016, dont les multiples facettes n'ont rien à envier à un champagne.



EN

Since 1916, the name Gales in Luxembourg has been synonymous with superior quality. Crémants are a family tradition.

It was the grandfather of Isabelles and Georges Gales who recognised the potential of crémants decades ago. Under the guidance of the father of the current directors, the first crémant, Gales Héritage, was produced in the early 1990s, marking the beginning of future generations of sparkling wines. Today, Caves Gales produces a full range of superior quality crémants in the Ellange-Gare facility, which was built over 20 years ago specifically for this production. Quality continues to evolve with each generation, as Isabelle Gales reveals: 'My grandfather's Gales Private Cuvée Brut still exists today. But since then, our crémants have gained significantly in finesse and complexity.'

'My grandfather's Gales Private Cuvée Brut still exists today. But since then, our crémants have gained significantly in finesse and complexity.'

Isabelle Gales

'More fruit, fantastic aromas, and crémants that stand out especially for their fine bubbles' is how the expert describes the Gales Héritage. With G by Gales, Isabelle and her brother Georges have set the bar even higher: 'The uniqueness of this cuvée largely comes from reserve wines that have been aged in barrels.' It's a crémant that truly stands out. 'The Héritage range has also expanded, with a rosé crémant that impresses with its aromas,' and Isabelle Gales' absolute favorite: the Héritage Millésime 2016, whose many layers rival even champagne.



**PROST Podcast
Episode 5**

Generatiounswissel
mam Isabelle Gales

Terroir familial & crémant de tradition luxembourgeoise

Familiäres Terroir & Crémant mit luxemburgischer Tradition.

FR

Les caves René Bentz

Situé à Wellenstein, dans un petit village au bord de la Moselle luxembourgeoise, le domaine viticole familial René Bentz produit des vins aromatiques et concentrés qui s'illustrent par des raisins très mûrs, une acidité naturelle et des rendements bas.

Deux générations y travaillent main dans la main, René Bentz, qui a appris le métier en Champagne, et son fils Nicolas, qui a fait ses études en Allemagne. Ensemble, ils poursuivent la gestion des vignobles en viticulture raisonnée. Une stricte sélection des raisins et un rendement déterminé à l'hectare sont garants de la qualité.

L'amour pour le vin et la nature

Nichées dans une large vallée, les vignes bénéficient d'un excellent climat et poussent sur des sols calcaires coquilliers et des marnes keupériennes. Liée au savoir-faire, cette situation avantageuse permet de réaliser, en harmonie avec la nature, une gamme de vins uniques, riches en arômes et de caractère.

Seuls de l'engrais organique et du compost sont utilisés dans les vignes. Les moutons, qui s'y promènent, broutent l'herbe autour du pied de la vigne de manière plus précise qu'un outil mécanique. En plus, ils apportent de la matière organique qui stimule et enrichit toute la vie microbienne des sols.

Afin d'obtenir des saveurs fortes et une teneur en sucre importante, la récolte a lieu seulement à pleine maturité des raisins.



Nicolas Bentz

Le crémant de Luxembourg, un produit de la plus haute qualité

De la vendange manuelle au pressurage doux, jusqu'à la deuxième fermentation en bouteille pour la création naturelle des bulles, la production du crémant suit la méthode traditionnelle. Les crus mûrent de 18 à 30 mois sur lattes. « Nous préparons notre propre tirage pour le dégorgement. Une fois la prise de mousse effectuée, les bouteilles sont placées dans les caves où elles vont débiter une longue période de maturation sur lies », explique Nicolas Bentz.

En 2007, René Bentz décide de produire la Cuvée Nicolas, un crémant traditionnel aux notes fruitées, issue d'un assemblage de riesling, d'auxerrois et de pinot blanc. La Cuvée Le Noble du millésime 2021 offre une belle longueur en bouche. Ce crémant raffiné constitue un assemblage de 50 % de pinot noir et de 50 % de char-

donnay. Le plus récent de la gamme est le Crémant Rosé, un monocépage pinot noir, qui se distingue par une note boisée et ses arômes aux fruits rouges.

Die Weinkellerei René Bentz

Das in Wellenstein, einem kleinen Dorf an der luxemburgischen Mosel, gelegene Familienweingut René Bentz produziert aromatische und konzentrierte Weine, die sich durch sehr reife Trauben, eine natürliche Säure und niedrige Erträge auszeichnen.

Zwei Generationen arbeiten hier Hand in Hand: René Bentz, der sein Handwerk in der Champagne erlernt hat, und sein Sohn Nicolas, der in Deutschland studiert hat. Gemeinsam setzen sie die Bewirtschaftung der Weinberge nach dem Prinzip des nachhaltigen Weinbaus fort. Eine strenge Auswahl der Trauben und ein bestimmter Ertrag pro Hektar sind Garanten für die Qualität.

Die Liebe zum Wein und zur Natur

Eingebettet in ein breites Tal genießen die Weinberge ein ausgezeichnetes Klima und wachsen auf Böden aus Muschelkalk und Keupermergel. In Verbindung mit dem Fachwissen ermöglicht diese vorteilhafte Lage, im Einklang mit der Natur eine Reihe einzigartiger, aromareicher und charaktvoller Weine zu erzeugen.

In den Weinbergen werden nur organischer Dünger und Kompost verwendet. Die Schafe, die dort herumlaufen, grasen das Gras um den Fuß der Weinreben herum präziser ab als mechanische Geräte. Außerdem bringen sie organisches

Material mit, das das gesamte mikrobielle Leben im Boden anregt und bereichert. Um einen kräftigen Geschmack und einen hohen Zuckergehalt zu erzielen, werden die Trauben erst bei voller Reife geerntet.

Der Crémant de Luxembourg, ein Produkt von höchster Qualität

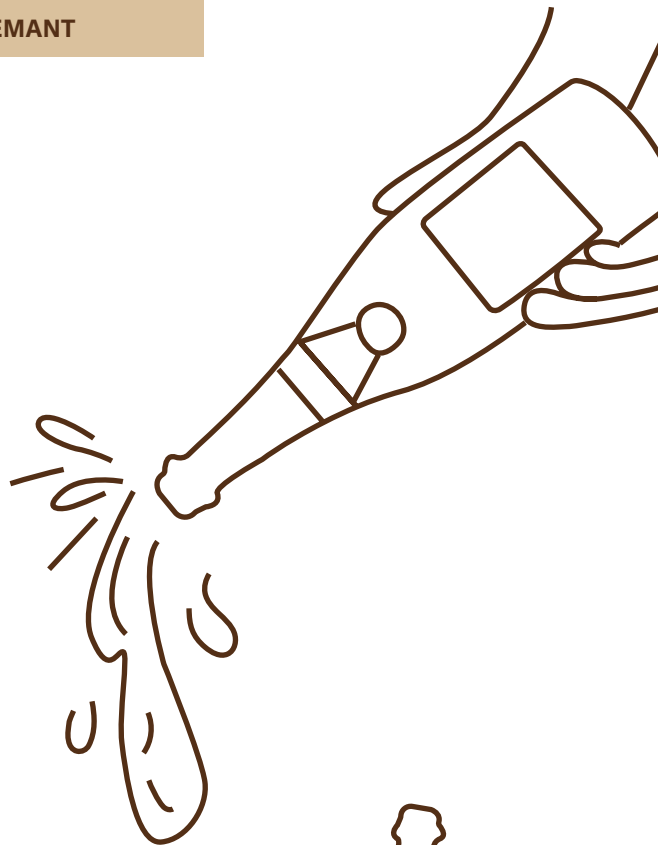
Von der Handlese über die sanfte Pressung bis hin zur zweiten Gärung in der Flasche, bei der die Bläschen auf natürliche Weise entstehen, folgt die Herstellung von Crémant der traditionellen Methode. Die Crus reifen 18 bis 30 Monate auf Latten. „Wir bereiten unsere eigene Abfüllung für das Degorgieren vor. Nach der Schaumbildung werden die Flaschen in den Keller gebracht, wo sie eine lange Reifezeit auf der Hefe beginnen“, erklärt Nicolas Bentz.

2007 beschloss René Bentz, die Cuvée Nicolas zu produzieren, einen traditionellen Crémant mit fruchtigen Noten, der aus einer Mischung von Riesling, Auxerrois und Pinot Blanc entsteht. Die Cuvée Le Noble des Jahrgangs 2021 bietet einen schönen langen Abgang. Dieser raffinierte Crémant stellt eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay dar. Das jüngste Mitglied des Sortiments ist der Crémant Rosé, ein reinsortiger Pinot Noir, der sich durch eine holzige Note und seine Aromen von roten Früchten auszeichnet.



Nicolas & René Bentz

Sélection Crémants



Crémant Poll Fabaire CULT Brut



	Domaines Vinsmoselle
	Stadtbredimus
	vinsmoselle.lu

Crémant Fränk Kayl Brut



	Domaine Fränk Kayl
	Remerschen
	frankkayl.lu



Cuvée 1714



	Domaine viticole Schumacher-Knepper
	Wintrange
	schumacher-knepper.lu

Crémant Schmit-Fohl Brut Nature



	Maison viticole Schmit-Fohl
	Ahn
	schmit-fohl.lu

Symphonie en Bulles Millésimé



	Domaine viticole Schlink
	Machtum
	caves-schlink.lu

THE ART OF WINEMAKING

binsfeld

PHOTO: JASPERFABER



BERNARD-MASSARD

MAISON FONDÉE

1921

Concours

5 „Wäiboxen“ à gager



FR

Pour participer, scannez ce QR code, répondez correctement à 3 petites questions et puis croisez les doigts !

5 gagnants seront tirés au sort parmi les bonnes réponses.

Lëtzebuerger Wäibox : Un assortiment de 6 bouteilles de vin et crémants luxembourgeois

Concours ouvert jusqu'au 31.12.24

DE

Um teilzunehmen, scannen Sie diesen QR-Code, beantworten Sie korrekt 3 kleine Fragen und drücken Sie die Daumen!

5 Gewinner werden unter den richtigen Antworten ausgelost.

Lëtzebuerger Wäibox: Eine Auswahl von 6 Flaschen luxemburgischen Weinen und Crémants.

Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.12.24.

PROST

De Podcast zum Wäin



Léiert alles iwwert de Wäin zu Lëtzebuerg

Vum éischte Schmaache bis zur leschter Drëps am Glas

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

Produzéiert vu Moskito



LAUSCHTERT
ELO ERAN!



Passion et vins

Passion and wine

Anne's
Kitchen



**« Les recettes de mes pâtisseries
seront d'ailleurs publiées dans mon
nouveau livre en novembre. »**

Anne Faber



anneskitchen.lu



[anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)

FR

Au Grand-Duché, Anne Faber est surtout connue pour son blog de recettes, son émission et ses livres de cuisine. Mais connaissez-vous également son grand amour pour le vin ? Découvrez les suggestions de Anne's Kitchen grâce à une entrevue exclusive.

Quel est votre don particulier en matière de vin ?

J'ai un nez très fin qui sent les arômes les plus subtils. C'est d'ailleurs mon amour pour la cuisine du monde qui a offert à mon palais un large éventail de références.

Comment appréciez-vous le vin ?

Je suis ravie de boire un bon verre de vin en accompagnement d'un plat fait maison en soirée pour le dîner. Le crémant luxembourgeois, quant à lui, se déguste à tout moment de la journée pour des occasions spéciales.

Quels vins sont vos coups de cœur ?

Mon coup de cœur est le pinot gris local. En effet, les vins blancs et les crémants luxembourgeois sont tous exceptionnels pour leur qualité et leurs innombrables variétés.

Comment s'est déroulée votre collaboration avec le domaine Desom ?

En 2018, mon ami Marc Desom a eu l'idée de créer avec ma collaboration un vin pour accompagner mes plats particuliers. Le but était d'élaborer un mélange inhabituel, plus éloigné de la gamme classique Desom.

Comment se caractérise le vin dénommé « Anne's pinot gris » du domaine Desom ?

Il s'agit d'un vin blanc demi-sec avec une touche de chêne fumé et de vanille. Le domaine Desom a revisité le pinot gris traditionnel en élevant un tiers des raisins en fûts de chêne français. Il a été produit au cours d'une période de deux ans. Le millésime 2018 se distingue par sa robe dorée et ses notes de mirabelle et de miel, tandis que le millésime 2019 se caractérise par une couleur jaune et son goût moins sucré. L'évolution du vin dans le temps est fascinante. En effet, le traitement d'un même raisin peut donner des résultats légèrement différents d'une année à l'autre.

Quels plats se marient avec ce vin blanc ?

Ce vin audacieux s'accompagne à merveille avec des viandes rôties et les plats fumés typiques de la cuisine luxembourgeoise, tels que le « Judd mat Gaardebounen », le « Flammkuchen » et la « Mettwurst ». Pour ma part, j'apprécie le déguster avec les currys thaïlandais, car ce vin corsé équilibre parfaitement les saveurs riches et épicées de la cuisine asiatique. En plus, il se marie avec des gâteaux sucrés comme le « Bamkuch » et la tarte aux mirabelles. Les recettes de mes pâtisseries seront d'ailleurs publiées dans mon nouveau livre en novembre.

EN

In the Grand Duchy, Anne Faber is best known for her recipe blog, TV show and cookbooks. But did you also know about her great love for wine? Discover Anne's Kitchen wine recommendations in an exclusive interview.

What is your special talent when it comes to wine?

I have a very fine nose that can smell the most subtle aromas. In fact, it's my love for world cuisine that has given my palate a wide range of references.

How do you enjoy wine?

I love enjoying a good glass of wine with a homemade dinner in the evening. Luxembourgish crémant, on the other hand, can be savored at any time of the day for special occasions.

Which wines are your favourites?

My favourite is the local Pinot Gris. Luxembourgish white wines and crémants are truly exceptional for their quality and countless varieties.

How did your collaboration with Domaine Desom come about?

In 2018, my friend Marc Desom had the idea of working with me to create a wine to accompany my special dishes. The goal was to create an unusual blend, different from the classic Desom range.

How would you describe the wine called 'Anne's Pinot Gris' from Domaine Desom?

It's a semi-dry white wine with a hint of smoky oak and vanilla. Domaine Desom reimaged the traditional Pinot Gris by ageing a third of the grapes in French oak barrels. It was produced over a two-year period. The 2018 vintage stands out with its golden colour and notes of mirabelle and honey, while the 2019 vintage is characterised by its yellow colour and less sweet taste. The wine's evolution over time is fascinating. Processing the same grape can produce slightly different results from one year to the next.

What dishes go well with this white wine?

This bold wine pairs wonderfully with roasted meats and the smoky dishes typical of Luxembourgish cuisine, such as 'Judd mat Gaardebounen', 'Flammkuchen' and 'Mettwurst'. Personally, I enjoy drinking it with Thai curries, as this full-bodied wine perfectly balances the rich, spicy flavours of Asian cuisine. It also goes well with sweet cakes like 'Bamkuch' and mirabelle tart. My pastry recipes will be published in my new book in November.



Le miel du Domaine Clos des Rochers

FR

Un vignoble engagé pour la biodiversité.

Son implication dans le projet 2024 « Pollinisateurs dans le vignoble » s'inscrit dans une philosophie pérenne insufflée depuis sa création par la famille Clasen. Dans ce contexte, 168 rosiers, 580m² de semis de fleur, une grande tour à insectes et 100 aides à la nidification d'abeilles sauvages ont été mis en place cette année dans le vignoble. La récolte de miel milles fleurs, issue des ruches situées sur la parcelle Clos des Rochers à Scheidberg, est commercialisée à la Vinothèque Bernard-Massard à Grevenmacher.

DE

Ein Weinberg für die biologische Vielfalt.

Die Beteiligung am Projekt 2024 „Pollinisateurs dans le vignoble“ (Bestäuber im Weinberg) ist Teil einer dauerhaften Philosophie, die die Familie Clasen seit Gründung des Weinguts verfolgt. In diesem Zusammenhang wurden in diesem Jahr 168 Rosenstöcke, ein großer Insektenturm und 100 Nisthilfen für Wildbienen im Weinberg aufgestellt und 580m² Blumensaat ausgebracht. Der Tausendblütenhonig, der von den Bienenstöcken der Parzelle Clos des Rochers auf Scheidberg stammt, ist in der Vinothek Bernard-Massard in Grevenmacher erhältlich.



clos-des-rochers.lu



Tudorsgeeschter

FR

HoluaBléienSirup, une évasion florale et naturelle

Le HoluaBléienSirup, un véritable concentré de nature, élaboré à partir des fleurs de sureau que nous cultivons nous-mêmes et issues d'une culture biologique. Notre sirop est le compagnon idéal pour une multitude de préparations gourmandes. Utilisé traditionnellement dans le célèbre cocktail « Hugo », où il se marie parfaitement avec du crémant, il est également idéal pour apporter une note sucrée et aromatique à vos limonades, thés glacés ou même pour réaliser de délicieuses glaces maison.

DE

HoluaBléienSirup : Eine florale und natürliche Auszeit

Der HoluaBléienSirup, ein echtes Naturkonzentrat, wird aus Holunderblüten hergestellt, die wir selbst biologisch anbauen. Unser Sirup ist der ideale Begleiter für eine Vielzahl von Gourmet-Zubereitungen. Er wird traditionell im berühmten Cocktail „Hugo“ verwendet, wo er perfekt mit Crémant harmonisiert, eignet sich aber auch ideal, um Limonaden, Eistees oder sogar hausgemachten Eiscremes eine süße und aromatische Note zu verleihen.

 tudorgeeschter.lu
 fru.lu
 [fruwine](https://www.facebook.com/fruwine)



Limelight

FR

L'art de transformer les bouteilles de vin en objets design et durables.

Patty Geisen, fondatrice de la marque Limelight, réinvente les bouteilles de vin en leur donnant une seconde vie sous la forme d'objets design uniques, à savoir des verres, vases, carafes ou bougies. Comme elle collabore avec des bars et des restaurants locaux, elle collecte les bouteilles et réduit ainsi les distances de transport. Limelight, c'est allier design et engagement pour un avenir plus durable.

DE

Die Kunst, Weinflaschen in nachhaltige Designobjekte zu verwandeln.

Patty Geisen, Gründerin der Marke Limelight, erfindet Weinflaschen neu, indem sie ihnen ein zweites Leben in Form von einzigartigen Designobjekte gibt, wie Gläser, Vasen, Karaffen oder Kerzen. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Bars und Restaurants sammelt sie die Flaschen und reduziert so die Transportwege. Limelight heisst, Design und Engagement für eine nachhaltigere Zukunft miteinander zu verbinden.

 limelight.lu
 [limelight_atelier](https://www.instagram.com/limelight_atelier)
 [Limelight atelier](https://www.facebook.com/Limelight.atelier)

Vin orange, vraiment ?

Orange wine, really?

FR

Oui, oui, vraiment ! Originaire de Géorgie, le vin orange est un inclassable. Ni blanc, ni rouge, ni rosé, il est un voyage à lui tout seul.

Mille bouteilles cette année, pour démarrer. Après, on verra. Tout dépend de l'accueil que lui réserve le public luxembourgeois. C'est le pari un peu osé des Domaines Vinsmoselle, qui viennent de lancer leur première production.

Car « si le vin orange a déjà le vent en poupe dans les pays scandinaves, pour nos palais non habitués, le voyage peut surprendre », précise André Mehlen, Directeur général des Domaines Vinsmoselle, pour qui le nouveau-né de la gamme Vignum est particulièrement intéressant. Niveau couleur, son nom est suffisamment explicite. Quant à sa structure, elle se rapproche d'un vin rouge en raison des tanins et aussi d'un vin blanc, mais sans côté frais et fruité.

Et pour cause, sa fabrication est bien spécifique : ce sont des raisins blancs qui sont utilisés mais au lieu d'être pressés, on les laisse macérer plusieurs jours, comme on le ferait pour un

vin rouge. Le raisin, en contact avec les baies (c'est-à-dire la peau, la pulpe et les pépins) ainsi que les rafles, commence à fermenter et lors du pressurage, le jus a cette belle couleur orangée.

Autre particularité, il est naturel, c'est-à-dire sans intrants. La fermentation est spontanée et celui-ci est non filtré : on laisse volontairement fermenter les levures, ce qui peut éventuellement lui donner un aspect légèrement trouble.

Vous l'aurez compris, le vin orange est un produit de niche à destination d'une clientèle avertie. Vin complexe, il nécessite d'être expliqué, c'est pourquoi sa commercialisation, au moins au début, ne se fera que via les restaurateurs et quelques cavistes qui pourront transmettre aux amateurs toutes les clés pour comprendre ce vin si particulier.

Et pour ceux qui, définitivement, préfèrent les grands classiques, les Domaines Vinsmoselle lancent « **Rubis du terroir** », une cuvée de merlot, zweigelt et pinot noir. Prost !

EN

Yes, you heard right! Originally from Georgia, orange wine defies traditional categories. It's neither white, red, nor rosé—it's a journey all on its own.

With an initial batch of 1,000 bottles this year, Domaines Vinsmoselle is testing the waters. The public's reception in Luxembourg will determine what comes next.

This bold move marks the winery's first venture into orange wine, a style that's already gaining popularity in Scandinavian countries. 'For those unfamiliar with orange wine, the experience might be surprising,' says André Mehlen, Managing Director of Domaines Vinsmoselle. He finds this latest addition to their Vignum range particularly intriguing. As for its appearance, the name says it all—its orange hue is striking. Structurally, it leans towards red wine due to its tannins, but also carries characteristics of white wine, though without the fresh, fruity notes typically associated with it.

The reason for this distinct profile lies in its unique production method: white grapes are used, but instead of being pressed immediately, they are left to macerate for several days, much like the process for red wine.

During this process, the grapes remain in contact with the berries—the skin, pulp, pips, and even the stalks—allowing fermentation to begin. When the grapes are finally pressed, the juice takes on a stunning orange hue, giving the wine its distinctive color and depth.

Another unique feature of orange wine is its natural production—no additives are used. The fermentation occurs spontaneously, and the wine is left unfiltered, allowing the yeasts to ferment naturally, which can give the wine a slightly cloudy appearance.

As you can imagine, orange wine is a niche product aimed at a more discerning audience. Its complexity requires explanation, which is why its initial sales will be limited to restaurants and select wine shops. These experts will help guide enthusiasts, providing all the insights needed to appreciate this unique wine.

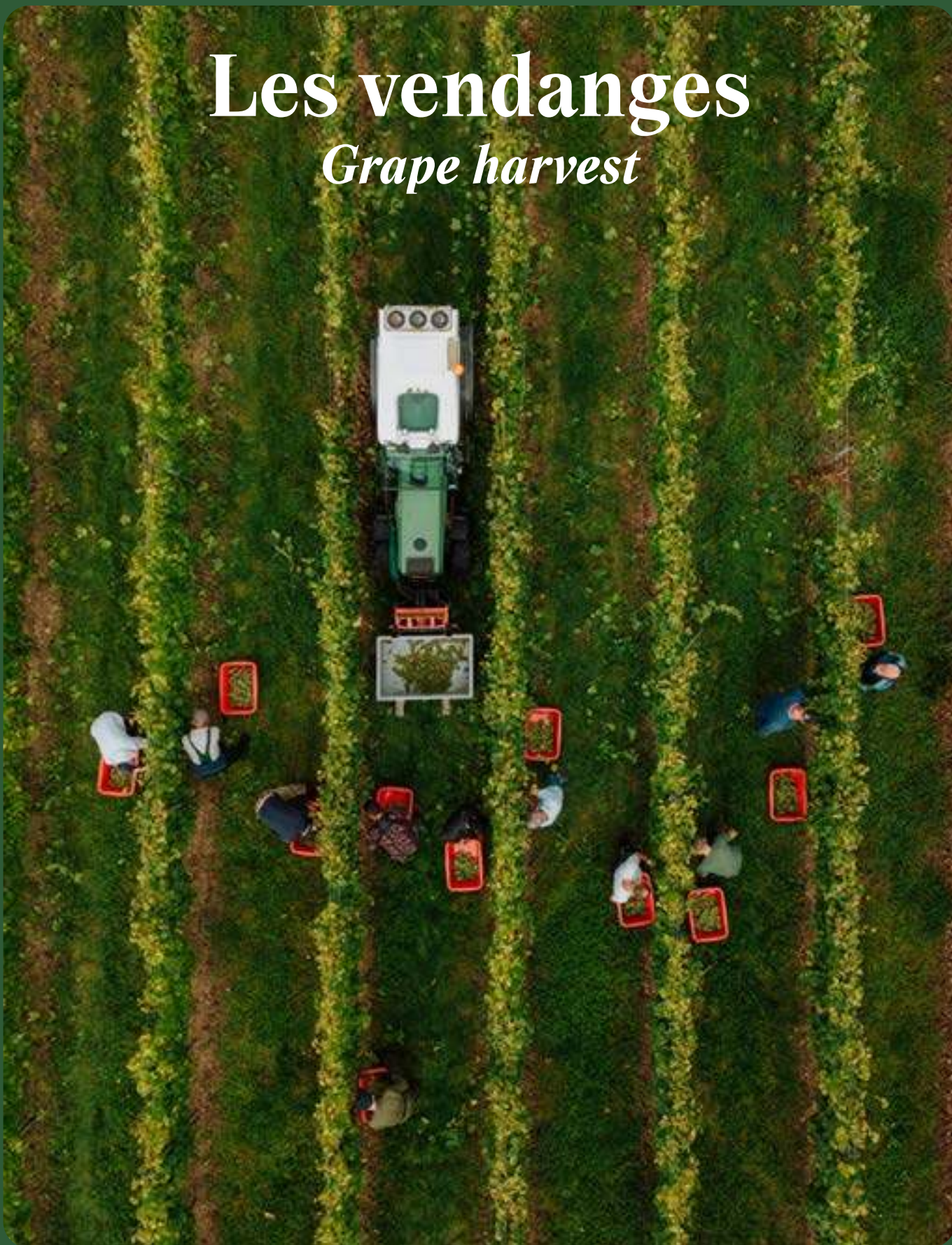
And for those who prefer the timeless classics, Domaines Vinsmoselle is launching '**Rubis du Terroir**,' a blend of Merlot, Zweigelt, and Pinot Noir. Prost!



Andreas Sonnen,
Maître de chai adjoint.
Domaines Vinsmoselle

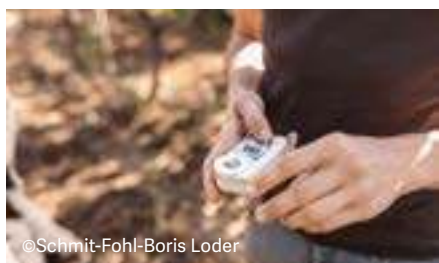
Les vendanges

Grape harvest









Présents sur les photos / *Featured in the photos:*

Page 60: Cave Gales, Krier Freres, St Martin

Page 61: Cave Gales, Krier Freres, St Martin & Domaine Mathis Bastian

Page 62: Domaine Schlink & Caves René Bentz

Page 63: Maison Schmit-Fohl, Domaine L&R Kox & Bernard-Massard

2024-2025 Moselle events

November

du **29.11.24** **Fête des Vins & Crémants**
au **01.12.24** Glacis, Luxembourg-Ville
🔗 vins-cremants.lu

December

du **29.11.24** **Fête des Vins & Crémants**
au **01.12.24** Glacis, Luxembourg-Ville
🔗 vins-cremants.lu

January

du **01.01.25** **Wine Cheese Enjoy**
au **28.02.25** Région Moselle
🔗 visitmoselle.lu

February

du **01.01.25** **Wine Cheese Enjoy**
au **28.02.25** Région Moselle
🔗 visitmoselle.lu

du **10.02.25** **Wine Paris**
au **12.02.25** Paris
🔗 wineparis-vinexpo.com

April

du **05.04.25** **Portes Ouvertes Via mosel'**
au **06.04.25** Région Moselle
🔗 viamosel.com

le **25.04.25** **Maacher Wäimoart**
Grevenmacher
🔗 grevenmacher.lu

June

du **08.06.25** **Wine Taste Enjoy**
au **09.06.25** Région Moselle
🔗 visitmoselle.lu

July

le **13.07.25** **Promenade du Terroir**
Ahn

le **13.07.25** **Wine Village @ Ironman70.3**
Remich
🔗 visitmoselle.lu

du **19.07.25** **Éiner Wënzerdag**
au **20.07.25** Ehnen
🔗 wenzerdag.lu



Retrouvez l'agenda complet ici!
The complete list of events here!

