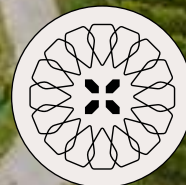


N°06

11.2025

PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGION



Région Viticole

Découverte des villages
Bech-Kleinmacher & Wellenstein

Dossiers

Approches viticoles
Crémant
Millésime 2025
Out-of-the-winebox

Face-à-Face

Sol argilo-calcaire versus keuper

FR DE EN



ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956



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.cmcm.lu lancéiert, wou dir lauter Gesondheetstipp fannt,
sief dat duerch eise Vlog gesondheet!, eise gesonde Podcast #BeWell oder ons lecker Rezepten.

Loscht Member ze ginn? Méi Info op cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

cmcm.luxembourg @cmcm_lu cmcm.lu cmcm.lu CMCM Luxembourg CMCM-App

Entdeckt
d'CMCM Welt



Sommaire

Inhalt

4

À la découverte de la Région Viticole: Bech-Kleinmacher & Wellenstein

En chiffres	6
Domaine Schram.....	7
Caves René Bentz.....	7
Domaine Viticole Gloden & Fils.....	8
Domaine Viticole Clos des Jardins.....	10

12

Approches viticoles

Introduction.....	12
Clos Jangli	14
Domaine Viticole Sunnen-Hoffmann.....	16
Domaines Vinsmoselle.....	18

22

Face-à-face: Sol argilo-calcaire V.S. Keuper

Introduction : le goût du sol	22
Face-à-face : Riesling	24

28

Dossier Crémant

Happy birthday crémant.....	28
Caves Desom	30
Domaine Cep d'Or.....	32

34

Millésime 2025

Impressions des vendanges	34
Domaine Keyser-Kohll	36
Domaines Vinsmoselle.....	38

40

Out-of-the-winebox

Pauls Winery.....	40
Verjus du Domaine L & R Kox	41

42

Agenda et Quiz

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

Maë Sistermann
Neuje Photography
Caves Desom
Domaine L & R Kox
Domaine Schram
Caves René Bentz

Rédaction et traduction textes

Pit Arnold
Albane Couvent
Marc Streit
Laura Tomassini

Régie


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

Impression

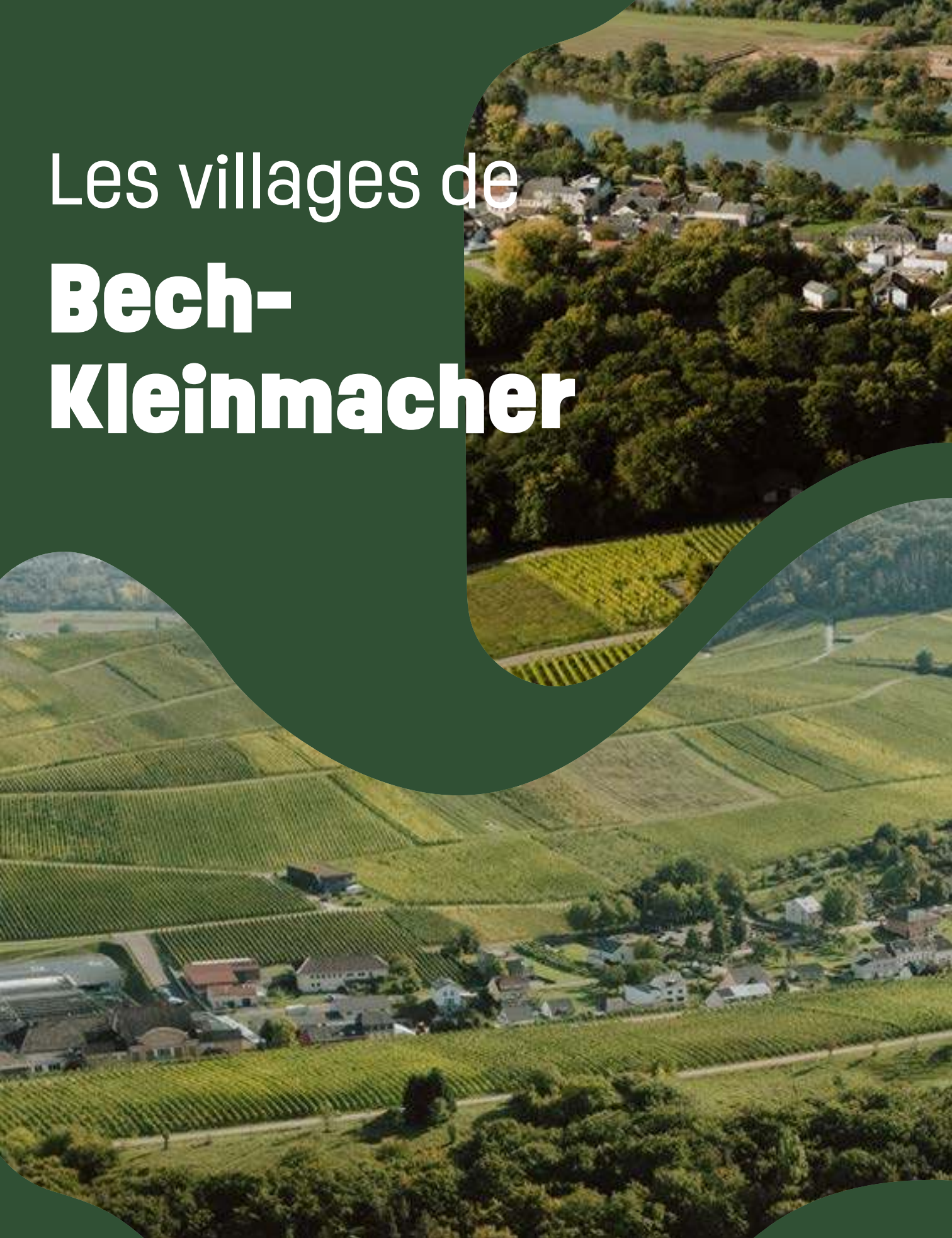
Imprimerie Centrale
Tirage : 250.000 exemplaires

Design

MOSKITO

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

Les villages de **Bech- Kleinmacher**





&
Wellenstein

En chiffres

In Zahlen

Surfaces viticoles

Weinbauflächen

92,2 ha **54,27 ha**

Bech-Kleinmacher

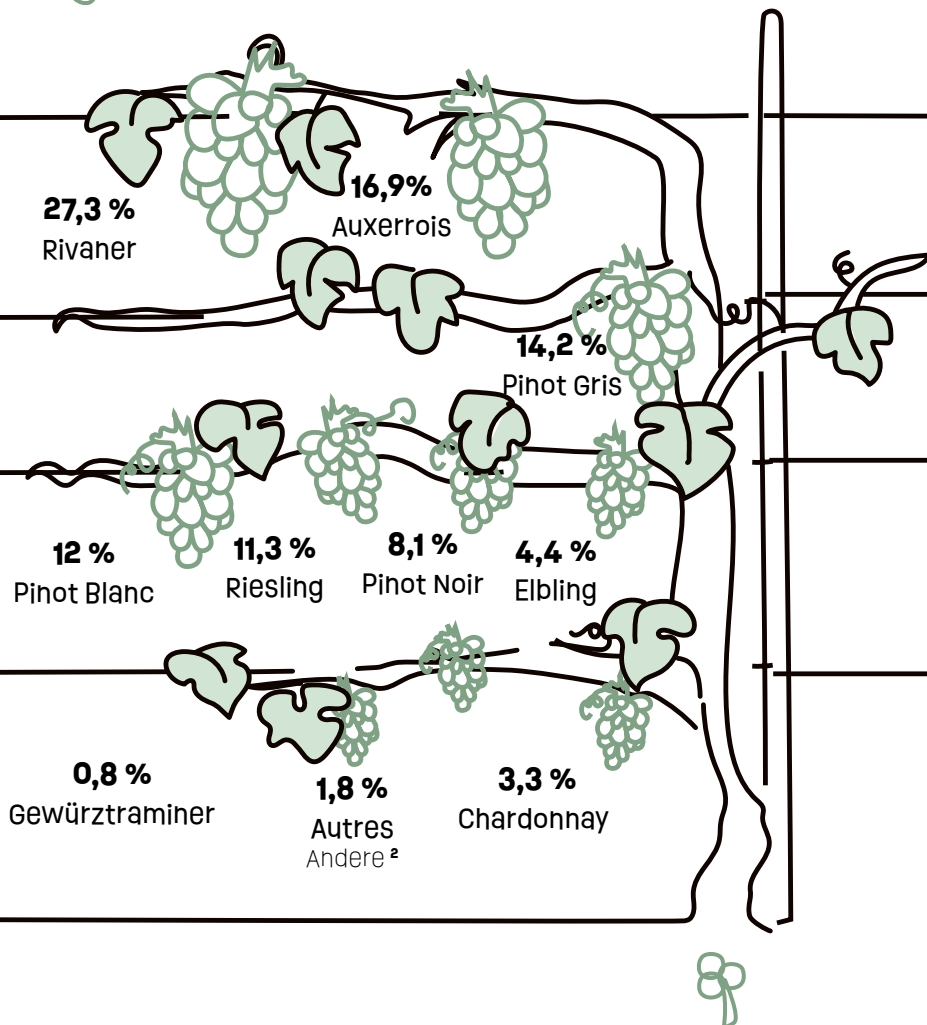
Wellenstein

Cépages

à Bech-Kleinmacher
& Wellenstein

Rebsorten

in Bech-Kleinmacher
& Wellenstein



Les vignerons de Bech-Kleinmacher & Wellenstein

Domaine Schram

Informations

Informationen

34, route du Vin
L-5405 Bech-Kleinmacher
+352 23 66 91 43
dschram@pt.lu
domaineschram.lu

Superficie

Weinbaufläche

15.5 h

Cépages

Rebsorten

Elbling, rivaner, auxerrois, sylvaner,
pinot blanc, riesling, chardonnay, pinot
noir et pinot gris



Max et Ben Schram

Visites et dégustations

Besichtigungen & Weinproben

Lundi au vendredi
10h00 - 12h00 & 14h00 - 17h00
Weekends sur demande
(par téléphone ou par mail)

Montag bis Freitag
10h00 - 12h00 & 14h00 - 17h00 Uhr
Wochenenden auf Anfrage
(Telefon oder E-Mail)



2022 Chardonnay Grande Cuvée
-Foulchette - Grand premier cru
24 mois en barrique

Idéal avec du gibier
ideal zu Wild



Caves René Bentz

Informations

Informationen

1, op Mäsgewaan
L-5471 Wellenstein
+352 621 473 409
bentzvin@pt.lu
cavesrenebentz.lu

Superficie

Weinbaufläche

10 ha

Cépages

Rebsorten

Rivaner, auxerrois, sylvaner, grüner
veltliner, pinot blanc, pinot gris, riesling,
chardonnay, pinot noir, saint laurent

Visites et dégustations

Besichtigungen & Weinproben

Sur demande
(téléphone et formulaire en ligne)
Nach Vereinbarung
(Telefon & Onlineformular)



Pinot Noir Blanc de Noir

idéal avec une fondue au fromage
ideal zum Käsefondue

De génération en génération

Von Generation zu Generation



Réserve Pinot Noir
idéal avec du gibier
ideal zu Wild



Claude Gloden

FR

Depuis 1751, la famille Gloden produit du vin. Comme le nom du domaine l'indique – Domaine Viticole A. Gloden & Fils – le savoir-faire s'y transmet de père en fils depuis près de trois siècles.

Depuis 2003, Claude Gloden est à la tête du domaine. L'exploitation se spécialise dans une gamme de vins qui couvre l'ensemble des cépages luxembourgeois : des classiques comme l'elbling, le riesling ou le gewürztraminer, en passant par le rivaner et l'auxerrois, jusqu'aux pinot blanc, pinot gris et pinot noir sous toutes leurs facettes – aucune variété n'est laissée de côté.

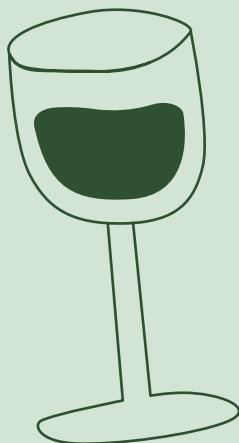
Depuis 1994, la cave produit également du crémant, afin que chacun y trouve son bonheur.

Le pinot noir y est encore élaboré de manière traditionnelle, avec un vieillissement en fût de chêne, et non par thermovinification, procédé consistant à chauffer la pulpe de raisin, appelée

« maische » pour accélérer la fermentation et le pressurage. « Nous cherchons toujours à produire des vins bien équilibrés, harmonieux dans leur acidité, d'une qualité irréprochable, tout en restant dans une gamme de prix raisonnable », explique Claude Gloden.

Reste à voir si le domaine misera davantage, à l'avenir, sur des cépages résistants aux maladies. Mais après plus de dix générations de maîtres de chai, il est clair qu'aucune occasion n'est laissée passer pour perfectionner les produits de la maison – en témoigne le succès durable des vins Gloden.

Tous les quelques années, une cuvée spéciale "Renaissance" voit d'ailleurs le jour : un assemblage de rivaner particulièrement mûrs avec d'autres cépages. Ces cuvées offrent toujours un arôme muscaté distinctif, révélant tout le potentiel des raisins luxembourgeois – une véritable fierté de la famille Gloden.



DE

Seit 1751 wird in der Familie Gloden Wein produziert. Das Know-How, wie es der Name des Weinguts Domaine Viticole A. Gloden & Fils schon verrät, wird seither von Vater zu Sohn weitergegeben.

Seit 2003 steht Claude Gloden an der Spitze der Domaine Viticole A. Gloden & Fils. Der Betrieb spezialisiert sich auf ein Wein-Sortiment, das die gesamte Palette an Luxemburger Trauben abdeckt. Von Klassikern wie Elbling, Riesling und Gewürztraminer, über Rivaner und Auxerrois, bis hin zu Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir in all seinen Facetten wird hier keine Traubensorte ausgelassen. Seit 1994 wird in der Kellerei zudem Crémant produziert, sodass auch wirklich jede/r das Passende im Angebot findet.

“Man muss sich als langjähriger Betrieb stetig anpassen, sei es an neue Klimabedingungen, Regulierungen oder Wünsche seitens der Kundschaft.”

Claude Gloden

Pinot Noir wird dabei noch traditionell hergestellt, durch Reifung im Holzfass und nicht wie bei anderen Betrieben durch Thermovinifikation, also der Erhitzung des Traubenbreis, auch Maische genannt, um so eine schnellere Pressung zu erzielen. “Wir versuchen stets, schön ausgeglichene Weine herzustellen, die in ihrem Säuregehalt harmonisch sind und eine einwandfreie Qualität aufweisen, sich aber dennoch in einer korrekten Preisklasse bewegen”, erklärt Claude Gloden.

Ob das Weingut künftig vermehrt auf pilzresistente Traubensorten setzen wird, bleibt abzuwarten. Dass nach über zehn Generationen an Kellermeistern aber keine Chance ausgelassen wird, die eigenen Produkte zu verbessern, zeigt der langjährige Erfolg der Gloden-Weine. Alle paar Jahre kommt es so auch vor, dass sich ein Zusammenschnitt aus besonders reifen Rivaner-Trauben mit einer anderen Rebsorte ergibt. Die Cuvées mit dem Titel “Renaissance” bieten stets eine bestimmte Muskat-Aromatik, die das große Potenzial von Luxemburger Trauben aufweist und so zum Stolz des Hause Gloden gehört.



Tout, un peu différemment

Alles etwas anders

FR

C'est une petite exploitation familiale où tout est encore fait à la main : le Domaine Clos des Jardins fait parti des jeunes domaines viticoles de la Moselle luxembourgeoise, même si la production de vin est une tradition dans la famille.

Avec à peine 61 ares, six parcelles et trois membres de la famille, le domaine porte les initiales de son propriétaire Jurre Cox et tire son nom du premier vignoble situé à Erpeldange, niché entre vignes, champs et jardins.

Avec son père, Jurre – encore étudiant – s'occupe du travail à la vigne et à la cave, en parallèle de l'école et de son emploi. La viticulture est inscrite dans les gènes familiaux : l'arrière-grand-père de Jurre était déjà vigneron.

L'idée derrière la création du domaine : produire un vin qui a le goût d'autrefois.

« Nous modifions le moins possible le goût naturel de nos vins. L'objectif est de garder les choses aussi authentiques que possible », explique Jurre.

Depuis la récolte 2024, le domaine est certifié bio, et continue de miser sur un travail manuel, comme autrefois :

« Nous vendangeons à la main, nous mettons tout en bouteille nous-mêmes et nous ne refroidissons pas artificiellement, car la cave ne le permet pas et ce n'est pas nécessaire », précise-t-il.

Grâce aux petites quantités produites, tous les processus restent flexibles et personnalisables : bouchons à vis en plastique recyclé et en bois, étiquettes dessinées maison, ou encore choix d'une presse à eau qui offre certes un rendement plus faible, mais préserve mieux la qualité du vin.

Le Domaine Clos des Jardins ne produit pas seulement du vin, mais aussi du jus de raisin, de l'eau-de-vie et un vin blanc chaud préparé selon un mélange d'épices maison, également disponible en version sans alcool. Le domaine envisage par ailleurs d'ajouter bientôt des cépages rouges à son assortiment.





Familie Cox

DE

Es ist ein kleiner Familienbetrieb, bei dem alles noch von Hand gemacht wird: Die Domaine Clos des Jardins gehört zu den jüngeren Weingütern der Luxemburger Mosel, auch wenn in der Familie Weinproduktion Tradition hat.

Knappe 61 Ar, sechs Weinberge und drei Familienmitglieder, dies ist die Domaine Clos des Jardins, das Weingut trägt die Initialen seines Eigentümers Jurre Cox und ist benannt nach dem ersten Weinberg in Erpeldingen, der sich zwischen Weinbergen, Feldern und Gärten befindet. Zusammen mit seinem Vater kümmert sich der Schüler um die Arbeit im Weinberg sowie im Keller – alles neben Job und Schule. Die Produktion von Wein liegt der Familie im Blut, denn der Urgroßvater von Jurre war früher Winzer. Die Idee hinter dem eigenen Domaine: Wein herstellen, der schmeckt wie früher.

“Wir verändern so wenig wie möglich am Geschmack unserer Weine. Der Grundgedanke besteht darin, alles möglichst natürlich zu lassen“, erklärt Jurre. Seit der Ernte von 2024 ist das Weingut Bio zertifiziert und auch sonst setzt das Haus auf Handarbeit wie früher. “Wir lesen die Trauben von Hand, füllen alles selbst ein und kühlen auch nicht artifiziell, denn im Keller ist weder Platz dafür, noch ist es unbedingt nötig“, so der Winzer.

Durch die kleinen Quantitäten, die das Weingut produziert, bleiben alle Prozesse flexibel und personalisierbar – von den Drehverschlüssen, die aus einem recycelten Kunststoff und Holz sind, über die selbst designten Etiketten bis hin zur Wahl einer Wasserpresse, die zwar weniger Ausbeute liefert, dafür aber schonender für den Wein ist.

Die Domaine produziert dabei nicht nur verschiedene Weine, sondern ebenfalls Traubensaft, Branntwein und weißen Glühwein mit einer eigenen Gewürzmischung, die es auch als alkoholfreie Version gibt, und plant, künftig auch rote Rebsorten ins Sortiment aufzunehmen.

coup de cœur



Pinot Gris Harmonie Grand
Premier Cru

idéal avec un poisson tel que
dorade ou sandre

*Ideal zu Fisch wie Dorade oder
Zander*

“Ziel ist es, dass unsere Weine den
Geschmack der Trauben und der Region
widerspiegeln.”

Jurre Cox

APPROCHES VITICOLES

WEINBAU-ANSÄTZE



Biologique, biodynamique ou labellisé Fair'n Green

Biologisch, biodynamisch oder Fair'n Green-zertifiziert

FR

Trois approches, un même objectif – préserver la vitalité du sol, la santé des vignes et l'avenir du terroir.

L'agriculture biologique bannit les produits chimiques pour favoriser les traitements naturels et la biodiversité. Chaque intervention est raisonnée afin de laisser le sol et la vigne s'équilibrer naturellement.

La biodynamie va plus loin en considérant le vignoble comme un organisme vivant. Préparations naturelles, cycles lunaires et fermentations spontanées traduisent une vision holistique où la nature guide le geste du vigneron.

Le label Fair'n Green, enfin, englobe toute la chaîne : énergie, eau, emballage, transport et impact social. Il repose sur une amélioration continue qui encourage chaque producteur à progresser vers un modèle plus durable.

Trois chemins différents, mais un même engagement : un vin luxembourgeois responsable et fidèle à son terroir.

Découvrez dans les pages suivantes les 3 approches à travers les expériences de 3 vignerons

DE

Drei Ansätze, ein gemeinsames Ziel – die Vitalität des Bodens, die Gesundheit der Reben und die Zukunft des Terroirs zu bewahren.

Der biologische Weinbau verzichtet auf chemische Produkte zugunsten natürlicher Behandlungen und der Förderung der Biodiversität. Jede Maßnahme wird überlegt eingesetzt, um Boden und Rebe ihr natürliches Gleichgewicht finden zu lassen.

Die Biodynamik geht noch einen Schritt weiter und betrachtet den Weinberg als lebenden Organismus. Natürliche Präparate, Mondzyklen und Spontangärungen spiegeln eine ganzheitliche Philosophie wider, bei der die Natur den Rhythmus vorgibt.

Das Fair'n Green-Label schließlich umfasst die gesamte Produktionskette: Energie, Wasser, Verpackung, Transport und soziale Verantwortung. Es basiert auf kontinuierlicher Verbesserung und motiviert jeden Betrieb, sich Schritt für Schritt in Richtung eines nachhaltigeren Modells zu entwickeln.

Drei unterschiedliche Wege – aber ein gemeinsames Bekenntnis: ein verantwortungsvoller luxemburgischer Wein, der seinem Terroir treu bleibt.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten die drei Ansätze anhand der Erfahrungen von drei Winzern.

Un pragmatisme de terrain

Pragmatismus aus der Praxis



Hugues et Stéphane

FR

Crée en 2014 par Sophie et Stéphane, le domaine Clos Jangli est passé de deux à douze hectares affichant la même volonté de produire des vins de qualité biologique.

Pour se faire, le couple, accompagné de ses salariés, a misé sur trois axes de production : le respect des propriétés du sol, le bio et la permaculture. « Nos vignes sont majoritairement plantées sur des sols riches en gypse ce qui réhausse la minéralité et confère au vin son goût légèrement épicé », précise Stéphane.

Sur ces bases propices à une production qualitative du raisin, l'équipe du Clos Jangli s'attèle à apporter tout le soin nécessaire aux ceps, dans une vision environnementale, intégrée et pragmatique. En ce sens, l'agriculture bio et la permaculture répondent à ces exigences et demandent de connaître, au préalable, les caractéristiques du sol dans lequel croit la vigne et d'intervenir de façon raisonnée. « En premier lieu il est important de vérifier le profil cultural du sol ; pour ce faire de creuser un trou d'environ 1,50 mètre pour observer sa constitution ». Une étape jugée nécessaire qui permet d'agir en fonction des richesses d'une parcelle et non de façon standardisée. Dans ces mêmes parcelles l'écosystème est préservé par le maintien de haies, d'arbres et d'un sol enherbé autour des vignes.

« Ici les mésanges, coccinelles et autres abeilles sont les insecticides les plus efficaces. Chaque espèce animale ou végétale a son utilité ». Cette méthode de culture suppose donc des actions ponctuelles et qui répondent à des besoins identifiés.

« Comment se fait-il, alors que les vignes sont touchées par une maladie, que la vigne sauvage avoisinante reste saine ? »

« Nous complétons par exemple notre sol deux fois par an, non pas par des engrais organiques mais par l'apport de champignons microscopiques ou des bactéries qui ont pour conséquence de dynamiser le sol ». Quant aux traitements – bio toujours - ils sont appliqués quand il y a nécessité. Sur ce point, Stéphane ne serait pas contre l'usage d'aéronefs qui ont comme avantage de ne pas porter atteinte au sol.

Tout ceci fait que les vins du Clos Jangli se démarquent par leur qualité, leur « âme » qui en cette période de fêtes de fin d'année méritent de s'inviter sur nos tables. Un chardonnay avec une dinde ou encore un pinot noir avec du foie gras ou une pièce de bœuf luxembourgeois... pour faire vibrer vos papilles.

DE

Gegründet im Jahr 2014 von Sophie und Stéphane, hat sich das Weingut Clos Jangli von zwei auf zwölf Hektar vergrößert – stets mit dem gleichen Ziel: biologische Weine von hoher Qualität zu produzieren.

Um dies zu erreichen, setzt das Paar gemeinsam mit seinen Mitarbeitern auf drei zentrale Produktionsachsen: die Achtung der Bodeneigenschaften, den biologischen Anbau und die Permakultur.

„Unsere Reben stehen größtenteils auf gipsreichen Böden, was die Mineralität erhöht und dem Wein seinen leicht würzigen Geschmack verleiht“, erklärt Stéphane.

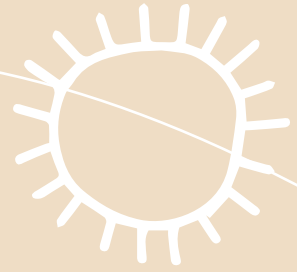
Auf dieser Grundlage einer qualitativ hochwertigen Traubenproduktion widmet sich das Team des Clos Jangli mit großer Sorgfalt dem Rebstock – in einer umweltbewussten, integrierten und pragmatischen Vision. Biologischer Landbau und Permakultur entsprechen genau diesen Ansprüchen und erfordern zunächst ein tiefes Verständnis des Bodens, in dem die Reben wachsen, um anschließend gezielt und überlegt eingreifen zu können.

„Zuerst ist es wichtig, das Bodenprofil zu überprüfen – dazu gräbt man ein etwa 1,50 Meter tiefes Loch, um seine Struktur zu beobachten.“ Ein notwendiger Schritt, der es ermöglicht, auf die individuellen Eigenschaften eines Weinbergs zu reagieren, statt standardisierte Methoden anzuwenden. In denselben Parzellen wird das Ökosystem durch den Erhalt von Hecken, Bäumen und begrünten Böden rund um die Reben bewahrt.

„Hier sind Meisen, Marienkäfer und Bienen die effektivsten Insektizide. Jede Tier- und Pflanzenart hat ihre Funktion.“ Diese Anbaumethode setzt gezielte, bedarfsgerechte Maßnahmen voraus. „Wir ergänzen unseren Boden zum Beispiel zweimal im Jahr – nicht mit organischem Dünger, sondern mit der Zufuhr mikroskopischer Pilze oder Bakterien, die den Boden beleben.“

Auch die Behandlungen – stets biologisch – werden nur bei tatsächlichem Bedarf angewendet. In diesem Zusammenhang zeigt sich Stéphane offen für den Einsatz von Fluggeräten, die den Vorteil hätten, den Boden nicht zu belasten.

All dies führt dazu, dass sich die Weine des Clos Jangli durch ihre Qualität und ihre „Seele“ auszeichnen – Eigenschaften, die sie gerade in der Festzeit zu idealen Begleitern machen. Ein Chardonnay zur Pute oder ein Pinot Noir zu Foie Gras oder luxemburgischem Rindfleisch – für den vollen Genuss.



coup de cœur



Crémant Hermitage

*idéal avec des escargots
ideal zu Weinbergsschnecken*

La biodynamie rencontre la tradition chez Sunnen-Hoffmann

Biodynamik trifft Tradition bei Sunnen-Hoffmann

FR

Marie Kox allie tradition et biodynamie, démontrant comment les vins luxembourgeois peuvent être à la fois durables et expressifs.

À la tête du domaine Sunnen-Hoffmann à Remerschen, Marie poursuit un objectif clair : produire du vin en harmonie avec la nature. L'exploitation familiale travaille en culture biologique depuis 2001 et applique des méthodes biodynamiques depuis 2011.

Pour Marie, cela va bien au-delà du simple renoncement aux herbicides ou pesticides : il s'agit de considérer le vignoble comme un organisme vivant. Des préparations telles que la bouse de corne et la silice de corne stimulent le sol et les plantes, tandis que les phases de la lune guident la taille des vignes.

« Ainsi, nous favorisons l'interaction entre les racines, les plantes et les micro-organismes », explique Marie. En cave, la biodynamie repose sur la fermentation spontanée, permettant à la vitalité des vignes de s'exprimer directement dans le vin. Les crémants et vins y gagnent en équilibre et en expression, sans aucune intervention artificielle.

Marie a repris les caves et les vignes de son oncle Yves. La mère de Marie conserve encore la responsabilité administrative. « Je voulais poursuivre l'exploitation de manière durable – mais avec ma propre approche », confie-t-elle.

Les 9,3 hectares du domaine se répartissent sur différentes parcelles de sols calcaires et argileux. Le coteau Auxerrois-Fels, planté il y a plus de 50 ans, produit, lors des bonnes années, des vins d'une excellente qualité et au caractère affirmé.

Marie décrit son travail comme une alliance de patience et d'observation précise. La qualité, l'équilibre et le caractère sont toujours au cœur de sa démarche. Chez Sunnen-Hoffmann, la tradition rencontre les principes biodynamiques.

Et quiconque prend le temps de regarder au-delà des vignes le ressent immédiatement : ici, le vin se crée en pleine conscience, dans le respect de la nature, du terroir et du savoir-faire.





Crémant de Luxembourg
Culture Biologique

idéal avec du Gravlax mariné maison
ideal zu hausmarinierter Gravlax

DE

Marie Kox verbindet Tradition und Biodynamik und zeigt, wie luxemburgische Weine nachhaltig und ausdrucksstark werden.“

Marie Kox leitet die Domaine Sunnen-Hoffmann in Remerschen mit einem klaren Ziel: Wein im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Seit 2001 arbeitet der Familienbetrieb biologisch, seit 2011 kommen auch biodynamische Methoden zum Einsatz. Für Marie bedeutet das mehr als der Verzicht auf Herbizide oder Pestizide – es geht darum, den Weinberg als lebendigen Organismus zu verstehen.

Präparate wie Hornmist und Hornkiesel stimulieren Boden und Pflanzen, während Mondphasen den Rebschnitt bestimmen. „So fördern wir das Zusammenspiel zwischen Wurzeln, Pflanzen und Mikroorganismen“, erklärt Marie. Im Keller setzt die Biodynamik auf spontane Gärung, wodurch die Lebendigkeit der Reben direkt in die Weine gelangt. Die Crémants und Weine gewinnen dadurch an Balance und Ausdruck, ganz ohne künstliche Eingriffe.

Marie übernahm Keller und Weinberge von ihrem Onkel Yves, Maries Mutter trägt weiter die administrative Verantwortung. „Ich wollte den Betrieb nachhaltig weiterführen – aber mit meinem eigenen Zugang“, sagt sie. Die 9,3 Hektar Weinberge der Domaine liegen auf verschiedenen Parzellen mit Kalk- und Lehmböden. Besonders der Auxerrois-Fels, ein 50 Jahre alter Weinberg, liefert in guten Jahren exzellente, charakterstarke Weine.

Marie beschreibt ihre Arbeit als Mischung aus Geduld und präziser Beobachtung. Qualität, Balance und Charakter stehen immer im Vordergrund des Schaffens. Bei Sunnen-Hoffmann treffen so Tradition und biodynamische Prinzipien aufeinander. Und wer sich die Zeit nimmt und hinter die Kulissen blickt, spürt schnell: Hier wird Wein bewusst gestaltet, mit Respekt für Natur, Terroir und Handwerk.



Le choix de la durabilité

Die Wahl der Nachhaltigkeit



André Mehlen, Directeur général des Domaines Vinmoselle

« Des bouteilles désormais sans capsule métallique :
un geste simple mais fort pour l'environnement,
en accord avec le label FAIR'N GREEN. »



Un concept désormais bien ancré dans tous les domaines de la société, de l'immobilier aux finances, de la construction à l'alimentation, la durabilité s'impose aussi dans l'univers du vin. Et c'est peu dire pour Domaines Vinsmoselle, qui détient le label FAIR'N GREEN. Retour sur un choix engagé.

Avec un regroupement de cent cinquante vignerons membres, Domaines Vinsmoselle joue un rôle prépondérant dans le paysage viticole luxembourgeois. « Avec autant d'acteurs différents, il nous est quasi impossible de produire nos vins exclusivement en bio. En revanche, le label FAIR'N GREEN nous permet de faire de grands pas en faveur de la durabilité et de l'environnement » confie André Mehlen, Directeur général.

« Le grand avantage, c'est de pouvoir progresser un peu plus chaque année car il ne s'agit pas de remplir cent pour cent du cahier des charges dès le départ pour obtenir l'agrément. Ainsi, les vignerons sont encouragés à faire plus, étape par étape et c'est un cercle vertueux car voir leurs confrères procéder à des changements qui améliorent toute la chaîne, les incite à en faire de même ».

Les vignerons ne sont pas les seuls impactés par le label, puisque l'entière du réseau est passée au crible. Pour l'obtenir, il faut en effet répondre à des exigences en matière de consommation de mazout, de gaz, d'eau, d'électricité. Là où le bio se concentre sur les pratiques agricoles, le label prend en compte également le conditionnement, le transport, l'emballage, jusque l'impact sociétal. « Bio, label, biodynamie... chacun a ses avantages et ses inconvénients. Pour nous, aujourd'hui, c'est le label FAIR'N GREEN qui correspond le mieux à nos valeurs ! ».



Rubis du Terroir
Vignum
Cuvée rouge intense 2022
idéal avec du civet de chevreuil
aux aïrelles
*ideal zu Rehragout mit
Preiselbeeren*

DE

Ein Konzept, das mittlerweile in allen Bereichen der Gesellschaft fest verankert ist – von der Immobilienbranche über die Finanzen bis hin zur Bauwirtschaft und Ernährung – hat auch in der Welt des Weins Einzug gehalten: Nachhaltigkeit. Und das gilt ganz besonders für Domaines Vinsmoselle, die mit dem Label FAIR'N GREEN ausgezeichnet sind. Ein Blick auf eine bewusst getroffene Entscheidung.

Mit einem Zusammenschluss von rund 150 Winzern spielt Domaines Vinsmoselle eine führende Rolle in der luxemburgischen Weinlandschaft.

„Bei so vielen unterschiedlichen Akteuren ist es für uns nahezu unmöglich, unsere Weine ausschließlich biologisch zu produzieren. Das Label FAIR'N GREEN hingegen ermöglicht uns, große Fortschritte in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz zu machen“, erklärt André Mehlen, Generaldirektor.

„Der große Vorteil liegt darin, dass man Schritt für Schritt vorankommen kann. Es ist nicht erforderlich, bereits zu Beginn hundert Prozent der Kriterien zu erfüllen, um das Zertifikat zu erhalten. So werden die Winzer ermutigt, sich jedes Jahr weiterzuentwickeln – und das schafft einen positiven Kreislauf: Wenn sie sehen, wie ihre Kollegen Veränderungen umsetzen, die der gesamten Produktionskette zugutekommen, motiviert sie das, ebenfalls aktiv zu werden.“

Nicht nur die Winzer selbst sind vom Label betroffen – das gesamte Netzwerk wird geprüft. Um die Zertifizierung zu erhalten, müssen Anforderungen in Bezug auf Heizöl-, Gas-, Wasser- und Stromverbrauch erfüllt werden. Während sich das Bio-Siegel vor allem auf landwirtschaftliche Praktiken konzentriert, berücksichtigt FAIR'N GREEN auch Aspekte wie Verpackung, Transport, Logistik und gesellschaftliche Verantwortung.

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!



THE ART OF WINEMAKING



BERNARD-MASSARD

MAISON FONDÉE

1921

Le goût du sol

Der Geschmack vom Boden

FR

Les terroirs de la Moselle luxembourgeoise : diversité des sols, caractère dans le verre

Comment les sols, le climat et le savoir-faire des vignerons de la Moselle confèrent aux vins luxembourgeois leur signature unique.

« Den Himmel Wäin ons mëcht », « Le ciel qui nous fait le vin », dit l'hymne national. Mais au-delà du climat, ce sont surtout les terroirs de la Moselle qui jouent un rôle décisif. Ils déterminent la croissance de la vigne, la saveur des raisins et la personnalité des vins. Au Luxembourg, deux types de sols dominent : l'argilo-calcaire et le keuper. Les sols calcaires sont légers, minéraux et perméables – parfaits pour des vins frais, élégants, dotés d'une acidité fine et d'arômes fruités subtils.

Les sols de keuper, plus riches en argile et en limon, retiennent mieux l'eau et donnent des vins plus ronds, profonds et expressifs. Mais un terroir, c'est bien plus que le sol : l'inclinaison des coteaux, l'exposition au soleil, la circulation de l'air et le microclimat jouent aussi un rôle clé. Ils influencent la maturité des raisins, les arômes et l'équilibre entre acidité et structure. Différentes structures de sol apportent également des nuances.

Les vignerons adaptent densité de plantation, taille et irrigation pour tirer le meilleur de chaque parcelle.

Ainsi, seules des grappes portant la signature de leur terroir rejoignent la cave. Le climat vient parachever cet équilibre : des températures douces et des précipitations modérées offrent des conditions idéales. Mais lors des années sèches, les sols de keuper souffrent davantage tandis que les coteaux calcaires restent plus stables. C'est donc cette symbiose entre sol, soleil, pluie et savoir-faire humain qui donne aux vins de la Moselle leur équilibre, leur puissance et cette personnalité inimitable qui rend chaque gorgée si singulière.

Interview réalisée avec Mme Marx de l'Administration des services techniques de l'agriculture.

Keuper



Wie Böden, das Klima und das Winzerwissen der Mosel den Luxemburger Weinen ihre unverwechselbare Handschrift geben.

„Den Himmel Wäin ons mëcht“ – so heißt es zumindest in der Nationalhymne. Doch genauso entscheidend wie das Wetter sind die Terroirs der Mosel. Sie bestimmen, wie Reben wachsen, wie Trauben schmecken und welchen Charakter die Weine entwickeln.

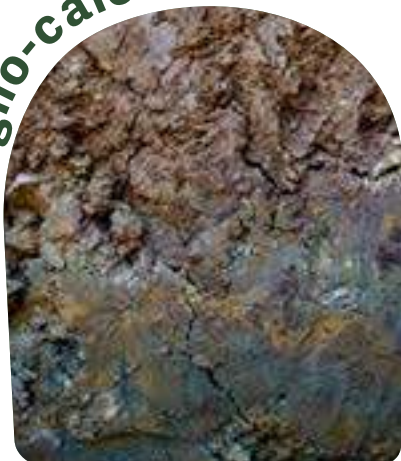
In Luxemburg prägen vor allem zwei Bodenarten die Weine: Muschelkalk und Keuper. Muschelkalkböden sind leicht, mineralisch und durchlässig – ideal für frische, elegante Weine mit feiner Säure und subtiler Frucht. Keuper Böden hingegen sind ton- und lehmreich, speichern Wasser gut und schenken den Weinen mehr Körper, Tiefe und Ausdruckskraft.

Doch ein Terroir ist mehr als nur der Boden: Hangneigung, Sonnenstand, Luftbewegung und Mikroklima spielen eine wichtige Rolle. Sie beeinflussen die Traubenreife, die Aromen und das Zusammenspiel von Säure und Körper. Unterschiedliche Bodenstrukturen sorgen zusätzlich für Nuancen. Winzer passen Pflanzdichte, Schnittmethoden und Wasserführung an, um das Beste aus jeder Parzelle herauszuholen. So kommen nur Trauben in den Keller, die die Handschrift ihres Terroirs tragen.

Das Klima setzt dem Ganzen die Krone auf: milde Temperaturen und moderate Niederschläge sind ideale Begleiter, doch in trockenen Jahren zeigen Keuper Böden ihren Durst, während Muschelkalklagen stabil bleiben. So ist es dieses Zusammenspiel von Boden, Sonne, Regen und Winzerwissen das den Mosel-Weinen ihre Balance, Ausdruckskraft und die unverwechselbare Persönlichkeit verleiht, die jeden Schluck so besonders macht.

Interview geführt mit Frau Marx von der Administration des services techniques de l'agriculture.

Argilo-calcaire



Muschelkalk



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHLEN



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)

FACE À FACE

Les influences du terroir sur le goût du vin.

Sols argilo-calcaire versus keuper - via l'exemple d'un Riesling

Die Einflüsse des Terroirs auf den Weingeschmack. Muschel-Kalk-Böden versus Keuper – am Beispiel eines Rieslings.

Antoine Clasen

Domaine Clos des Rochers
sol argilo-calcaire
Riesling Groärd

1. Le Grevenmacher Fels est historiquement notre point de départ : c'est mon arrière-arrière-grand-père qui a acheté le vignoble que mon père a étendu en acquérant l'emblématique Groärd à la fin des années 1970.

2. La parcelle est disposée en terrasses parallèles à la Moselle (contrairement au reste de la Grevenmacher Fels, qui lui est perpendiculaire) et bénéficie d'un sol formé sur une altérite calcaire, permettant aux racines de la vigne de s'ancrer profondément.

3. Le sol calcaire produit un vin avec beaucoup de minéralité, très salin, qui rappelle le péttrichor. Et le riesling est un cépage idéal pour révéler le terroir, pour en produire une véritable photographie.

4. Nous taillons et ébourgeonnons la vigne afin qu'elle produise moins de grappes, ce qui concentre les arômes et confère à notre vin une complexité phénolique avec des notes d'agrumes et de craie.



1. Quelle est l'histoire de ce terroir ?
2. Quelle est sa particularité ?
3. Quel est l'impact du sol sur le vin ?
4. Et le résultat ?

Deutsche Version
Seite 26



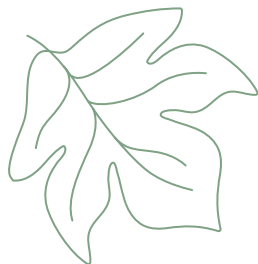
Henri Ruppert

Domaine Henri Ruppert
sol keuper
Riesling Wintrange Felsberg

1. Lorsque j'ai repris le domaine en 1990, j'avais déjà en tête de produire du riesling sur le coteau viticole de Felsberg. Par chance, j'ai pu en acheter une belle parcelle au centre, là où les conditions sont les meilleures.
2. Je résumerais en trois points clés : l'orientation plein sud, la pente de 35° et enfin la terre keupérienne, riche en calcaire. Lorsque j'ai repris cette parcelle, les vignes étaient déjà là. Elles ont donc de profondes racines et résistent bien aux aléas météorologiques.
3. Le riesling est un vin parfait pour révéler les particularités du terroir. Sur un sol keupérien, le vin sera beaucoup plus aromatique, complexe, minéral et pétrolé.
4. Nous nous limitons volontairement à un rendement faible, pour favoriser un vin plus riche, aux arômes concentrés. Sur notre Riesling Felsberg, on retrouve surtout des notes de mirabelle et d'abricot.

Antoine Clasen

Domaine Clos des Rochers



Riesling Groärd



Idéal avec Coquilles
Saint-Jacques
Idéal zu Jakobsmuscheln



1. Der Grevenmacher Fels ist historisch gesehen unser Ausgangspunkt: Mein Ururgroßvater hat den Weinberg gekauft, den mein Vater später durch den Erwerb der symbolträchtigen Lage „Groärd“ Ende der 1970er Jahre erweitert hat.

2. Die Parzelle ist in Terrassen angelegt, die parallel zur Mosel verlaufen (im Gegensatz zum übrigen Grevenmacher Fels, der senkrecht dazu liegt), und verfügt über einen Boden aus verwittertem Kalkstein, der es den Wurzeln der Reben ermöglicht, tief ins Gestein einzudringen.

3. Der kalkhaltige Boden bringt einen Wein mit ausgeprägter Mineralität hervor, mit saliner Note, mit einem Duft, der an Petrichor erinnert. Und gerade der Riesling ist die ideale Rebsorte, um das Terroir widerzuspiegeln – eine wahre Momentaufnahme des Bodens.

4. Wir schneiden und entlauben die Reben so, dass sie weniger Trauben tragen. Dadurch konzentrieren sich die Aromen, was unserem Wein eine phenolische Komplexität mit Noten von Zitrusfrüchten und Kreide verleiht.

Henri Ruppert

Domaine Henri Ruppert



1. Wie ist die Geschichte dieses Terroirs?
2. Was ist seine Besonderheit?
3. Welchen Einfluss hat der Boden auf den Wein?
4. Und das Ergebnis?



Riesling Wintrange Felsberg

Idéal avec du brochet
à la sauce crémée
*Ideal zu Hecht mit
Rahmsosse*



1. Als ich das Weingut 1990 übernommen habe, hatte ich bereits im Kopf, Riesling am Weinbergshang von Felsberg anzubauen. Zum Glück konnte ich eine schöne Parzelle in der Mitte erwerben – dort, wo die Bedingungen am besten sind.

2. Ich würde es in drei Schlüsselpunkte zusammenfassen: die Südausrichtung, die Hangneigung von 35° und schließlich der keuperhaltige Boden, der reich an Kalk ist. Als ich diese Parzelle übernommen habe, standen die Reben bereits dort. Sie haben daher tiefe Wurzeln und sind widerstandsfähig gegenüber Witterungseinflüssen.

3. Der Riesling ist ein idealer Wein, um die Besonderheiten des Terroirs zum Ausdruck zu bringen. Auf Keuperboden wird der Wein deutlich aromatischer, komplexer, mineralischer und mit einer feinen Petrolnote.

4. Wir beschränken den Ertrag bewusst, um einen reicheren Wein mit konzentrierten Aromen zu fördern. Bei unserem Riesling Felsberg finden sich vor allem Noten von Mirabelle und Aprikose.

Happy Birthday Crémant Luxembourg

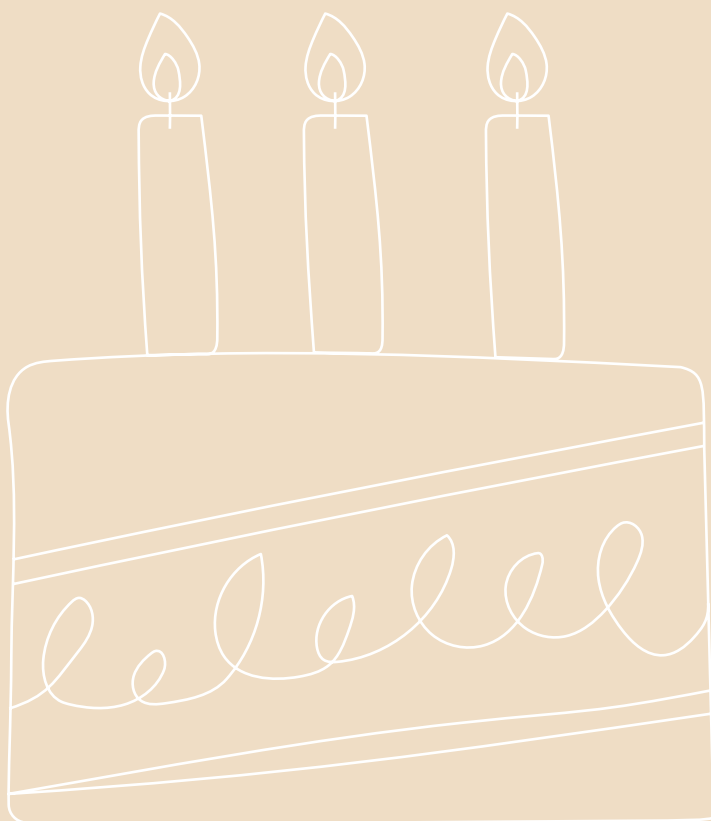
FR

C'est en 1991 que le crémant a été produit pour la première fois officiellement au Luxembourg. En 2026, ce vin effervescent fêtera donc ses 35 ans – la même année où se tiendra également le 35e Concours National des Crémants de France et du Luxembourg, organisé cette fois encore au Grand-Duché.

Il y a 35 ans, cinq vigneron ont osé se lancer dans une aventure toute particulière : ils furent les premiers producteurs en dehors de la France à pouvoir utiliser l'appellation d'origine protégée « Crémant » pour leurs vins mousseux de qualité. Élaboré selon la méthode traditionnelle, qui consiste à provoquer une seconde fermentation en bouteille afin de créer naturellement les fines bulles tant appréciées, le tout premier millésime – environ 230 000 bouteilles de Crémant de Luxembourg – fut un véritable succès et s'écoula en quelques mois seulement.

Aujourd'hui, presque chaque domaine viticole du Grand-Duché produit du crémant, avec une production annuelle d'environ trois millions de bouteilles. Représentant près de 30 % de la production totale de vin luxembourgeois, le crémant est devenu un pilier incontournable du marché viticole national. Son succès continu souligne non seulement sa qualité exceptionnelle, mais aussi le savoir-faire artisanal des vignerons du pays.

Pour marquer son 35e anniversaire, le Concours National des Crémants de France et du Luxembourg fera son grand retour au Luxembourg : la 35e édition de ce concours, auquel le Grand-Duché participe depuis 1992, se tiendra du 16 au 18 avril 2026 sur les rives de la Moselle.



Le programme complet des festivités est encore en préparation, mais Claire Sertznig de l'Institut Viti-Vinicole dévoile déjà quelques détails :

« Le congrès qui encadrera le concours se déroulera sur plusieurs sites, notamment aux Thermes de Mondorf. Un dîner de gala sera également organisé — davantage d'informations suivront bientôt. »

L'année 2026 s'annonce donc riche en occasions de lever son verre de crémant, mais aussi en moments de partage et de rayonnement international pour les vignerons luxembourgeois.



Claire Sertznig, Institut Viti-Vinicole

EN

“A medal is of course a wonderful reward for our winemakers, but the competition is above all about exchange and friendship.”

In 1991, Crémant was officially produced in Luxembourg for the very first time. In 2026, this sparkling wine will celebrate its 35th anniversary – coinciding with the 35th edition of the National Crémant Competition of France and Luxembourg, which will also take place in the Grand Duchy.

Thirty-five years ago, five pioneering winemakers embarked on a truly special adventure: they were the first producers outside France to be granted the right to use the protected designation “Crémant” for their quality sparkling wines. Made according to the traditional method – where a second fermentation in the bottle naturally produces its beloved bubbles – the very first vintage, around 230,000 bottles of Crémant de Luxembourg, was an instant success and sold out within just a few months.

Today, almost every winery in Luxembourg produces Crémant, with an annual output of around three million bottles. Representing roughly 30% of the country’s total wine production, Crémant has become a cornerstone of the Luxembourg wine market. Its enduring success highlights not only its exceptional quality but also the craftsmanship and dedication of Luxembourg’s winemakers.

To mark its 35th anniversary, the National Crémant Competition of France and Luxembourg will return to the Grand Duchy. The 35th edition of the competition, in which Luxembourg has participated since 1992, will take place from 16 to 18 April 2026 along the Moselle River.

While the details of the anniversary celebrations are still being finalized, Claire Sertznig from the Institut Viti-Vinicole has already shared a few insights:

“The congress accompanying the competition will be held across several venues, including the Mondorf thermal baths. A gala dinner will also be organized – more information will follow soon.”

The year 2026 thus promises not only many opportunities to raise a glass of Crémant, but also a renewed moment of pride and international visibility for Luxembourg’s winemakers.

Desom “de retour dans le jeu”

Desom “back in the game”



FR

En matière de crémant, les Caves Desom comptent parmi les véritables experts du Luxembourg. Dans une interview, Marc Desom nous parle de leurs produits actuels et de leur retour sur la scène des concours internationaux.

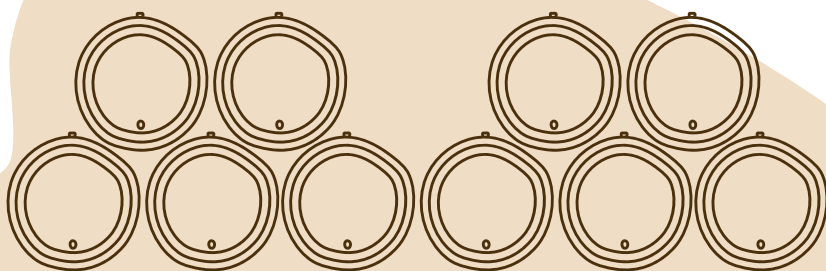
Après une courte pause, les Caves Desom feront leur grand retour en avril 2026 au Concours National des Crémants de France et de Luxembourg, dont la 35e édition se tiendra sur les bords de la Moselle luxembourgeoise. Déjà plusieurs fois récompensée de médailles d'or, la maison avait, ces dernières années, trouvé moins de motivation à participer à ce concours. Mais aujourd'hui, elle souhaite à nouveau démontrer son savoir-faire à l'international. Les crémants Desom représentent la vitrine du domaine, qui fut l'un des premiers au Luxembourg, au début des années 1990, à produire des vins effervescents sous le label « Crémant de Luxembourg ».

« Nous avons depuis beaucoup investi dans le stockage et la production de nos crémants, et nous sommes très satisfaits de l'évolution de nos ventes », explique Marc Desom, à la tête

de l'exploitation. Chaque cuvée possède sa propre signature, une véritable ADN définie par l'assemblage des cépages.

Alors que d'autres producteurs utilisent des vins de réserve issus de millésimes plus anciens, les Caves Desom restent fidèles à l'année en cours, afin de préserver le profil fruité typique de leur maison.

Leur base de vinification repose sur des cépages bourguignons, un contraste marqué avec d'autres crémants luxembourgeois davantage inspirés du style riesling. Et même si les vins de base issus de la vendange 2025 ne seront pas encore présentés au prochain concours, Marc Desom y voit un grand potentiel : « Les paramètres sont excellents, avec une acidité optimale pour nos crémants. »



EN



coup de cœur

Crémant de Luxembourg
Brut Millésimé
Chardonnay & Blanc de Noir

idéal avec des crustacés
ideal zu Krustentieren



When it comes to crémant, Caves Desom are true experts in Luxembourg.
In an interview, Marc Desom shares insights about their current products and their return to the international competition scene.

After a short break, Caves Desom will be back in April 2026 at the Concours National des Crémants de France et de Luxembourg, whose 35th edition will take place along the Luxembourg Moselle. Already awarded several gold medals in the past, the winery had found less motivation to participate in recent years — but now aims to prove itself once again on the international stage. Desom's crémants are the flagship of the estate, which was among the first in Luxembourg in the early 1990s to produce sparkling wines under the "Crémant de Luxembourg" label.

"We've invested heavily in the storage and production of our crémants and are very satisfied with the growth in sales," says Marc Desom, who runs the family estate. Each cuvée carries its own signature, a distinct DNA defined by its blend of grape varieties. While other producers rely on reserve wines from previous vintages, Caves Desom sticks to the current vintage, ensuring the bright, fruity profile that has become their hallmark.

Their base wines are made from Burgundy grape varieties, a deliberate contrast to other crémants that lean more toward the Riesling style. Even though the sparkling wines from the 2025 harvest won't yet be presented at the next competition, Marc Desom sees great potential in them: "The parameters are excellent, with optimal acidity for our crémants."



Sur la scène internationale

On the international stage

FR



M. Jean-Marie Vesque

Crémant de Luxembourg
Idéal avec du risotto et des
coquilles Saint Jacques
*Ideal zu Risotto mit
Jokobsmuscheln*



Chez Cep d'Or, les vins mousseux sont une véritable tradition : depuis longtemps, la maison élabore avec passion ses fameuses « bulles ». Pour cela, la cave suit sa propre voie et n'hésite pas à présenter le résultat sur la scène internationale.

L'intérêt pour les crémants luxembourgeois à l'étranger ne cesse de croître — une constatation récurrente pour Jean-Marie Vesque. Comme de nombreux autres producteurs du pays, le Domaine Cep d'Or présentera une fois de plus ses vins effervescents lors du prochain Concours National des Crémants de France et de Luxembourg. Cette participation, explique Vesque, qui dirige le domaine avec sa fille, est toujours une belle occasion d'observer les dernières tendances du marché international tout en mettant en valeur les produits du Grand-Duché.

Au Luxembourg, Cep d'Or fait partie des pionniers en matière de production de crémant.

« L'appellation Crémant de Luxembourg est née en 1991, et Cep d'Or en 1995. Nous produisons donc des vins mousseux depuis 30 ans, ce qui représente aujourd'hui entre 40 et 45 % de nos ventes. »

Alors qu'au début la maison misait surtout sur les cépages luxembourgeois classiques comme l'auxerrois ou le pinot blanc, la part de chardonnay et de pinot noir ne cesse d'augmenter. Il y a quatre ans, le domaine de la Hëttermillen a également planté du pinot meunier, un cépage qui apporte selon Vesque « une touche nouvelle » au crémant.

Chez Cep d'Or, on cultive une philosophie bien particulière : produire des vins mousseux purs, fins et fruités, dont les vins de base ne sont pas élevés en barriques, contrairement à d'autres maisons. Pour le concours d'avril, l'équipe prévoit de présenter non pas de jeunes cuvées, mais comme à son habitude des vins ancrés dans la tradition, vieilliss au moins 24 mois sur lies, parmi lesquels un crémant plus doux et un autre un peu plus sec.

« La première soirée du concours, c'est un peu comme une grande réunion de classe, où l'on échange et où l'on goûte les produits des autres. »

EN

At Cep d'Or, sparkling wines are a long-standing tradition. The winery has been producing its popular "bulles" for many years — always following its own path and proudly showcasing the results on the international stage.

There is strong and growing interest abroad in Luxembourg crémants, as Jean-Marie Vesque regularly observes. Like many other Luxembourg producers, Domaine Cep d'Or will once again present its sparkling wines at the upcoming Concours National des Crémants de France et de Luxembourg. Participation, explains Vesque — who manages the estate together with his daughter — is always an opportunity to observe the latest developments in the international market and to highlight the quality of Luxembourg's wines.

In Luxembourg, Cep d'Or counts among the pioneers of crémant production.

"The Crémant de Luxembourg designation was created in 1991, and Cep d'Or was founded in 1995. We've therefore been producing sparkling wines for 30 years — today they represent 40 to 45% of our sales."

While the early years focused mainly on traditional Luxembourg grape varieties such as auxerrois and pinot blanc, the share of chardonnay and pinot noir has been steadily increasing. Four years ago, the Hëttermillen estate also planted pinot meunier, a grape that, according to Vesque, gives the crémant "a fresh new touch."

At Cep d'Or, there is a clear philosophy: to produce pure, delicate, and fruity sparkling wines, whose base wines are not aged in barrels, unlike many others. For the April competition, the estate plans to present not young cuvées, but rather traditional wines that have aged at least 24 months on lees — including one slightly sweeter and one drier crémant.



Impression des vendanges

Impressionen aus der Weinlese



Guy Krier

Krier-Welbes

FR

« Nous nous réjouissons vraiment de ce millésime, et je peux recommander à tout amateur de vin de se constituer une belle réserve du millésime 2025. »

DE

„Wir freuen uns wirklich sehr über diesen Jahrgang, und ich kann jedem Weinliebhaber nur empfehlen, sich einen schönen Vorrat des Jahrgangs 2025 anzulegen.“

Arnaud Charuel

Domaines Vinsmoselle



FR

« Cette année, nous avons été bénis, car les raisins, juste avant les vendanges, étaient magnifiques, avec une belle maturité en fin d'été et beaucoup de soleil. »

DE

„Dieses Jahr waren wir wirklich gesegnet, denn die Trauben waren kurz vor der Lese wunderschön – mit einer tollen Reife am Ende des Sommers und viel Sonnenschein.“

Erny Schumacher

Domaine viticole Schumacher-Lethal



FR

« Les vendanges ont commencé extrêmement tôt. Dans mes souvenirs, c'est seulement la deuxième fois qu'elles débutent aussi tôt — c'est vraiment exceptionnel. Je pense que l'année a bien commencé pour nous, nous avons eu de la chance, il faut le reconnaître. »

DE

„Die Weinlese hat extrem früh begonnen. Soweit ich mich erinnere, ist es erst das zweite Mal, dass sie so früh startet – wirklich außergewöhnlich. Ich denke, das Jahr hat für uns gut begonnen, wir hatten Glück, das muss man ehrlich sagen.“

Jeff Konsbruck

Winery Jeff Konsbruck



FR

« Ce sera un très bon millésime. Qualitativement, c'est excellent. Quantitativement, avec une telle qualité, on aimerait toujours en avoir un peu plus. »

DE

„Das wird ein sehr guter Jahrgang. Qualitativ ist er ausgezeichnet. Mengenmäßig – bei so einer Qualität – wünscht man sich natürlich immer ein bisschen mehr.“



Merci fir Äert Vertrauen.

Bei der Verbandskëscht geet et net nëmmen em d'Fleg an d'Hëllef. Et geet em de Mënsch. Ee Laachen, ee Gespréich, ee gemeinsame Moment - et sinn all déi kleng Gester déi den Ënnerscheed maache.

 28 30

info@vbk.lu

vbk.lu



Une très belle année

Ein richtig gutes Jahr

FR

Chez Keyser-Kohll, on revient sur une vendange particulièrement réussie : cette année, toutes les conditions météorologiques semblaient réunies. Une excellente base pour entamer les prochaines étapes de la vinification.

Un printemps doux, un été ensoleillé, des précipitations bien réparties — la combinaison parfaite pour récolter des raisins de grande qualité.

Charel Keyser, fils de Martine Kohll et de Frank Keyser, qui dirige aujourd'hui la maison Keyser-Kohll dans sa troisième génération, se dit très satisfait de la récolte 2025. Les conditions météorologiques ont été favorables aux viticulteurs cette année, et cela se reflète dans les vins, explique-t-il :

« Dans l'ensemble, nous avons un millésime exceptionnel, avec de très beaux vins, surtout très équilibrés au niveau de l'acidité. »

Le domaine, qui n'a cessé de croître au fil des années et compte aujourd'hui une dizaine d'hectares de vignes, dépend, comme tous les autres, d'une récolte de qualité. La satisfaction est donc d'autant plus grande que très peu de raisins ont été perdus cette année à cause de pourriture ou de maladies fongiques.

Une année fructueuse, c'est aussi l'occasion d'expérimenter. Chez Keyser-Kohll, on aime innover, comme le confie Charel Keyser :

« Ces dernières années, nous avons déjà pu présenter de nouveaux vins à nos clients, parmi lesquels le Fusion 3, un assemblage de chardonnay, pinot blanc et gewürztraminer, ou encore notre Gris de Gris, notre deuxième rosé, un style que nous n'avions encore jamais proposé. »

Dans les années à venir, la maison prévoit de continuer à élargir sa gamme, dans l'espoir de séduire encore davantage de Luxembourgeois et de résidents du pays avec des vins locaux de qualité.

Mais la plus grande difficulté, comme tous les vignerons le savent, reste la vente : une belle récolte n'est que la première étape pour assurer la réussite d'un domaine.



DE

Im Hause Keyser-Kohll blickt man zurück auf eine erfolgreiche Lese, denn dieses Jahr stimmte wettertechnisch quasi alles. Eine gute Basis, um die nächsten Schritte der Weinproduktion anzutreten.

Ein milder Frühling, ein sonniger Sommer, gut verteilte Niederschläge – die perfekte Kombination, um qualitativ hochwertige Trauben zu ernten. Charel Keyser, Sohn von Martine Kohll und Frank Keyser, die die Weinmanufaktur Keyser-Kohll aktuell in der dritten Generation führen, ist zufrieden mit der Lese 2025. Die meteorologischen Bedingungen seien den Winzerbetrieben dieses Jahr gut gesinnt gewesen und das zeige sich nun auch in den Weinen, so Charel Keyser: „Insgesamt haben wir einen super Jahrgang mit tollen Weinen, die vor allem in ihrem Säuregehalt sehr ausgeglichen sind.“

“Insgesamt sind wir sehr zufrieden mit dem Jahrgang, denn die Lese war erfolgreich und es sind qualitativ hochwertige Weine entstanden.”

Charel Keyser

Das Weingut, das über die letzten Jahre stetig gewachsen ist und aktuell gut zehn Hektar Rebfläche besitzt, ist wie alle anderen auf eine qualitative Lese angewiesen und freut sich umso mehr, dieses Jahr kaum Trauben aufgrund von Fäulnis oder Pilzkrankheiten verloren zu haben. Ein erfolgreiches Jahr bedeutet nämlich auch, dass getestet werden kann, denn im Hause Keyser-Kohll versucht man sich gerne an Neuem, wie Charel Keyser verrät: „Wir konnten unseren Kunden bereits in den vergangenen Jahren neue Weine präsentieren, darunter der ‘Fusion 3’, eine Mischung aus Chardonnay, Pinot Blanc und Gewürztraminer, oder unser ‘Gris de Gris’, der zweite Rosé in unserem Sortiment, den wir so noch nie hatten.“

Auch in den kommenden Jahren plane man, das Angebot stetig zu erweitern und so hoffentlich noch mehr Luxemburger und all jene, die in Luxemburg leben, von unseren heimischen Weinen zu überzeugen. Die größte Challenge, dies wissen alle Winzer, ist und bleibt neben dem Klima nämlich der Verkauf, denn eine erfolgreiche Lese ist nur der erste Schritt, um als Weingut gut zu funktionieren.



coup de cœur



Pinot Gris Sélection
idéal avec mignon de veau.
sauce forestière
*ideal zu Kalbsmedaillon mit
Waldpilzsauce.*



Une année exceptionnelle ?

Ein außergewöhnliches Jahr?



Matthias Lambert,
Maître de chai, Kellermeister

FR

Un été relativement chaud, des pluies régulières, l'année 2025 ne serait-elle pas éligible au rang des grands millésimes ? A quoi tient le succès d'une année ? A quel moment peut-on le définir ? Nous avons demandé à André Mehlen, Directeur Général de Domaines Vinsmoselle, de nous éclairer sur la question.

Alors, cette année 2025 ? Promet-elle de grands vins ?

André Mehlen : Il est encore trop tôt pour le dire ! En revanche, ce que l'on peut affirmer, c'est que toutes les conditions sont réunies pour nous donner l'espoir d'une très belle année.

A quoi cela se joue ?

AM : A la santé des raisins, évidemment influencée par les conditions météorologiques. Cette année, nous avons eu un mois de juin très chaud puis un été très correct avec des pluies en bonne quantité. C'est donc idéal.

Quelle période est particulièrement déterminante ?

AM : La floraison est importante. Autrefois, vers la fin juin, elle a lieu désormais, du fait des changements climatiques, à la mi-juin. C'est pendant environ une semaine que tout se joue, ou presque. Ce qui nuit le plus, ce sont des vents forts, des pluies trop intenses ou pire encore, des grêles. Et cette année, rien de tout cela ne s'est passé.

La météo pendant les vendanges a-t-elle un impact ?

AM : Oui aussi, mais cette année, même s'il a beaucoup plu au moment des vendanges, les nuits ont été froides

avec des températures inférieures à 10°C, par conséquent, le raisin n'a pas pourri et ces conditions n'ont pas impacté négativement la qualité de la récolte.

Comment sera le millésime 2025, à votre avis ?

AM : Difficile de s'avancer, un vin ne se dévoile jamais avant de nombreux mois. Mais ce qu'on peut dire, c'est que le degré C°Echle, qui se mesure après la récolte et le pressurage, est optimal. Il permet de mesurer le sucre et d'estimer le potentiel alcoolique du vin. 2025 donnera sans doute des vins typiquement luxembourgeois, c'est à dire avec un taux d'alcool modéré, une belle fraîcheur et une acidité qui leur donnera toute leur structure.

Ein relativ warmer Sommer, regelmäßige Regenfälle – könnte das Jahr 2025 nicht das Potenzial haben, zu einem der großen Jahrgänge zu zählen? Wovon hängt der Erfolg eines Weinjahres ab? Und wann kann man das wirklich beurteilen? Wir haben André Mehlen, Generaldirektor der Domaines Vinsmoselle, gebeten, uns darüber aufzuklären.

Und wie sieht es mit dem Jahrgang 2025 aus? Verspricht er große Weine?

André Mehlen: Es ist noch zu früh, um das sicher zu sagen! Was man allerdings mit Gewissheit sagen kann, ist, dass alle Voraussetzungen gegeben sind, um auf ein sehr schönes Jahr zu hoffen.

Worauf kommt es an?

A.M.: Auf die Gesundheit der Trauben – die natürlich stark von den Wetterbedingungen beeinflusst wird. Dieses Jahr hatten wir einen sehr warmen Juni, gefolgt von einem insgesamt sehr ausgeglichenen Sommer mit ausreichenden Niederschlägen. Das ist also ideal.

Welche Phase ist besonders entscheidend?

A.M.: Die Blüte ist wichtig. Früher fand sie Ende Juni statt, inzwischen, aufgrund der Klimaveränderungen, Mitte Juni. In etwa einer Woche entscheidet sich fast alles. Was am meisten schadet, sind starke Winde, zu heftige Regenfälle oder noch schlimmer: Hagel. Doch dieses Jahr ist nichts davon eingetreten.

Hat das Wetter während der Lese einen Einfluss?

A.M.: Ja, auch das spielt eine Rolle. Obwohl es während der Lese viel geregnet hat, waren die Nächte kühl – mit Temperaturen unter 10 °C. Dadurch sind die Trauben nicht verfault, und diese Bedingungen haben die Qualität der Ernte nicht negativ beeinflusst.

Wie wird Ihrer Meinung nach der Jahrgang 2025?

A.M.: Es ist schwierig, das vorherzusagen – ein Wein zeigt sein wahres Gesicht erst nach vielen Monaten. Was man aber schon sagen kann, ist, dass der Öchslegrad, der nach der Ernte und dem Pressen gemessen wird, optimal ist. Er gibt Aufschluss über den Zuckergehalt und das potenzielle Alkoholvolumen des Weins. 2025 wird mit großer Wahrscheinlichkeit typisch luxemburgische Weine hervorbringen – also Weine mit moderatem Alkoholgehalt, schöner Frische und einer feinen Säure, die ihnen ihre Struktur verleiht.

coup de cœur



Riesling 2020
Machtum Ongkâf

idéal avec Filet de sandre,
sur purée de céleri
*ideal zu Gebratenes Zanderfilet
auf Selleriepüree*





Une passion qui se goûte

Passion You Can Taste

FR

Comment Paul Zahlen, animé par la passion, le goût de l'expérimentation et l'héritage familial, crée des vins pleins de caractère et de vitalité.

Rencontrer Paul Zahlen, c'est percevoir immédiatement la passion qui anime chacun de ses projets. Qu'il s'agisse de son rôle de coach de football, de son travail à l'IVV ou de son métier de vigneron, il s'investit toujours avec tout son cœur.

En 2021, son rêve devient réalité : fonder son propre domaine, inspiré par les vignes que ses grands-parents cultivaient déjà. Entouré de sa famille, de ses amis et de ses collègues, Paul a bâti une exploitation où durabilité et esprit d'expérimentation marquent la signature personnelle de chaque bouteille.

Paul aime tester de nouvelles approches : pét-nats de pinot gris, fermentations spontanées et faible ajout de soufre, témoignent de la vivacité de ses vins. Sa vision pour l'avenir est claire : faire de Pauls Winery un petit domaine authentique, proche des gens, qui produit des vins de caractère.

Une culture respectueuse de la nature, une certification bio en préparation et l'utilisation de cépages résistants (PIWI) donnent naissance à des vins frais, pétillants et pleins d'histoire. Des noms pleins d'humour comme « TauxKapp » ou « Miseler Flodi » montrent que, chez Paul, le plaisir du vin rime toujours avec convivialité.

Et que ce soit lors de dégustations privées ou d'événements, sa passion se ressent dans chaque verre.

How Paul Zahlen, driven by passion, curiosity, and family tradition, creates wines full of character and vitality. Meet Paul Zahlen, and you'll immediately sense it — passion runs through everything he does. Whether as a football coach, IVV employee, or winemaker, Paul approaches every project with heart and dedication.

In 2021, his dream became reality: founding his own winery, inspired by the vines once tended by his grandparents. With the help of family, friends, and colleagues, Paul built a place where sustainability and experimentation define the unique signature behind each bottle.

coup de cœur



René Gris de Gris 2024

idéal avec une fondue chinoise
Ideal zum chinesisichen Fondue

He loves to try new things — Pét-Nats from Pinot Gris, spontaneous fermentations, and minimal sulfur reveal just how alive his wines can be. Paul's vision for the future is clear: a small, personal winery that speaks directly to people and delivers wines with real character.

Natural cultivation, upcoming organic certification, and the use of PIWI grape varieties ensure fresh, vibrant wines that tell their own stories. Playful names like "TauxKapp" or "Miseler Flodi" show that for Paul, enjoying wine should always be fun.

And whether during private tastings or public events, you can truly taste his passion in every glass.



Seul "verjus" produit au Luxembourg au Domaine L&R Kox depuis 2020

The only 'verjus' produced in Luxembourg at Domaine L&R Kox since 2020

Une tradition renaissance du Moyen Âge

Le verjus - jus de raisins verts cueillis avant maturité - offre une acidité marquée avec peu de sucre. Plus doux que le vinaigre et plus fin que le citron, il fut longtemps utilisé en Europe comme base aigre, conservateur ou remède. En cuisine, le verjus est utilisé comme substitut au citron, au vinaigre et apporte une acidité et un fruité agréables. Le verjus peut être travaillé en entrée, plat principal, voire même en dessert. Plus de détails sur domainekox.lu

A reviving tradition from the Middle Ages

Verjuice – the juice of unripe green grapes harvested before maturity – offers a pronounced acidity with very little sugar. Softer than vinegar and more delicate than lemon, it was long used throughout Europe as a souring base, a preservative, or even a remedy. In cooking, verjuice serves as a substitute for lemon or vinegar, bringing a pleasant acidity and fruity note to dishes. It can be used in starters, main courses, and even desserts. More details on domainekox.lu



Moselle events

2025 - 2026

November

du **28.11.25** **Fête des Vins & Crémants**
au **30.11.25** Glacis, Luxembourg
🔗 www.vins-cremants.lu

January

du **01.01.26** **Wine Cheese Enjoy**
au **28.02.26** Région Moselle
🔗 www.visitmoselle.lu

du **09.01.26** **CoolClimateWineSummit**
au **11.01.26** Copenhagen
🔗 www.coolclimatesummit.com

du **30.01.26** **Wine Lights Enjoy**
au **31.01.26** Wormeldange
🔗 www.visitmoselle.lu

February

du **09.02.26** **Wine Paris**
au **11.02.26** Paris
🔗 www.wineparis.com

April

le **10.04.26** **Maacher Wäimoart**
Grevenmacherr
🔗 www.grevenmacher.lu

du **16.04.26** **Concours National des**
au **18.04.26** **Crémants de France et de**
Luxembourg
Région Moselle
🔗 www.vins-cremants.lu

May

le **09.05.26** **Rousperter Wäifest**
Rosport
🔗 www.rosportmompach.lu

le **09.05.26** **Best of Walking**
Stadtbredimus
🔗 www.stadtbredimus.lu

du **24.05.26** **Wine Taste Enjoy**
au **25.05.26** Région Moselle
🔗 www.visitmoselle.lu

July

du **03.07.26** **Foire Agricole**
au **05.07.26** Ettelbruck
🔗 www.fae.lu

le **11.07.26** **Promenade du Terroir**
Ahn

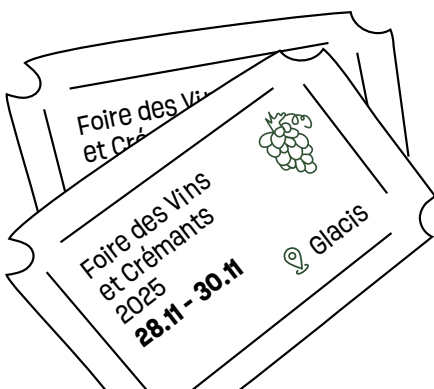
le **17.07.26** **Opening Éiner Wënzerdag**
Ehnen
🔗 www.wenzerdag.lu

le **19.07.26** **Éiner Wënzerdag**
Ehnen
🔗 www.wenzerdag.lu

QUIZ

Concours

À GAGNER • TO WIN



5 X 2

tickets d'entrée à la
Fête des Vins et Crémants 2025

5 X 2

entry tickets to the "Fête des Vins
et Crémants 2025"

Scan pour participer
Scan to participate





Privatwënzer Lëtzebuerg

Mënschen | Drauwen | Passioun

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

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung
bis heem.



Steenem

Maison Viticole Roeder

Rouspert

Domaine René Krippes
Fru by Georges Schiltz

Gréiwemaacher

Gary

Meechtem

Domaine Viticole Pundel-Hoffeld /
Caves Pundel-Err
Schlink Domaine Viticole

Nidderdonwen

Caves Duhr-Maddalon
Caves Ries

Ohn

Caves Berna
Caves Steinmetz-Duhr
Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr frères
Domaine Viticole Max-Lahr et Fils
Domaine Madame Aly Duhr
Maison Viticole Schmit-Fohl
Winery Jeff Konsbrück

Wormer

Domaine Alice Hartmann
Domaine Viticole Schumacher

Wormerberreg

Pundel Vins Purs

Éinen

Caves Jean Leuck-Thull
Domaine Viticole Häremillen
Domaine Viticole Keyser-Kohll
Domaine Viticole Kohll-Leuck

Hëttermillen

Domaine Cep D'or

Greiweldeng

Domaine Viticole Beck-Frank
Domaine Viticole Stronck-Pinnel
Pauls Winery

Réimech

Benoît & Claude Viticulteurs
Caves Kox-Plyta
Domaine Claude Bentz
Domaine Viticole Mathis Bastian
Domaine Viticole L&R Kox

Ierpeldeng

Caves Rhein-Glock Fernand

Bech-Maacher

Domaine Viticole Krier-Bisenius
Domaine Schram

Wellesteen

Caves René Bentz
Domaine Clos des Jardins
Domaine Viticole A. Gloden et Fils

Elleng-Gare

Domaine Viticole Krier-Welbes

Wëntreng

Domaine Viticole Schumacher-Knepper /
Linden Heinisch
Domaine Viti Kohll

Schwéidsbeng

Domaine Le Vignoble

Remerschen

Domaine Sunnen-Hoffmann
Domaine Viticole Fränk Kayl
Molling Wines

Schengen

Caves Legill Paul
Domaine Henri Ruppert
Domaine Lucien Gloden
Domaine de Schengen

Keespelt

Domaine Clos Jangli

Lintgen

Domaine 64



PRIVATWËNZER
INDEPENDENT WINEGROWERS
— LUXEMBOURG —

www.privatwenzer.lu





POLL-FABAIRE
CRÉMANT DE LUXEMBOURG



SHARING *Festive* MOMENTS

Crémants POLL-FABAIRE

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

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

A Domaines Vinsmoselle brand.

