

Les vins de Moselle en histoire

Tout au long des 42 km qu'elle parcourt de Schengen à Wasserbillig, la Moselle a façonné un paysage vallonné, coupé de pans de roches calcaires, berceau idéal pour la viticulture. Situé sur la rive nord du fleuve, le vignoble s'étend sur une largeur de 300 à 400 m dont plus de la moitié (surtout le canton de Remich) est constituée de sols profonds, alliant gypse et marnes pour des vins ronds et moelleux. Dans le canton de Grevenmacher, le sol en déblais d'érosion, sillonné de couches imperméables, est composé de calcaire conchylien, propice aux vins de caractère et racés. Idéalement orientés du sud-est au sud-ouest, les lieux-dits les meilleurs se situent à une altitude de 150 à 200 m et bénéficient de conditions climatiques tempérées, subissant à la fois les influences maritimes et continentales.

Ce n'est qu'après l'accord d'Union douanière avec la Belgique (1922), la fondation de l'Institut viti-vinicole à Remich (1925) et la création de la Marque Nationale (1935) que le vignoble se diversifie et se développe. Et, depuis les années 80, l'introduction de la dénomination « Moselle Luxembourgeoise - Appellation contrôlée », et la création de l'appellation « crémant de Luxembourg » en janvier 1991, puis celle des mentions particulières « vendanges tardives », « vin de glace » et « vin de paille », vont conférer au vignoble sa réputation actuelle soutenue désormais par la Commission de Promotion des Vins et Crémants de Luxembourg. Pour obtenir l'appellation « crémant de Luxembourg », le crémant doit être soumis à des examens analytiques au laboratoire de l'Institut viti-vinicole et subir des examens portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur, pratiqués par les membres de la commission de dégustation de la Marque Nationale des Vins Luxembourgeois.

En plus des prescriptions imposées au vin mousseux, le crémant doit répondre à des critères supplémentaires de qualité, comme le taux d'extraction du moût limité à 100 l pour 150 kg de vendanges et une surpression de CO₂ au moins égale à 4 bars après dégorgement. Sa fabrication est suivie par un « carnet de pressoir » obligatoire.

Parmi les crémants

Le crémant Poll-Fabaire, pionnier du Crémant de Luxembourg, fête cette année son 20^{ème} anniversaire et représente aujourd'hui un pourcentage considérable de la production viticole luxembourgeoise. Grâce à sa fraîcheur, sa finesse et sa vivacité, il connaît un succès incomparable et remporte chaque année grand nombre de récompenses lors de concours internationaux.

De son côté, au cœur du vignoble remichoïse, **Mathis Bastian**, à l'oeuvre depuis 1972, est l'un des membres fondateurs de

l'association Domaine et Tradition qui vise à promouvoir les terroirs luxembourgeois. Il a élaboré à partir du riesling, du pinot blanc et de l'auxerrois un crémant jaune paille qui s'ouvre sur les fruits blancs comme la pêche de vigne, sans négliger pour autant les notes briochées gourmandes.

Créées en 1872 dans le village de Remerschen par Anton Sunnen, **les Caves Sunnen-Hoffmann** ont très rapidement conquis de nombreux clients au Grand-Duché de Luxembourg ainsi que dans les pays voisins. Aujourd'hui, le Domaine Sunnen-Hoffmann est dirigé par la cinquième génération, Corinne Kox-Sunnen et son frère Yves Sunnen. Depuis sa création, l'entreprise est restée fidèle à sa philosophie, à savoir produire des vins dans le respect de la nature afin que ceux-ci reflètent toujours la typicité du terroir et du cépage. Premier domaine viticole de la Moselle luxembourgeoise à se lancer en 2000 dans la voie de la viticulture biologique, les résultats se sont révélés très prometteurs et aujourd'hui 7,50 ha sont cultivés selon les critères de Biolabel et contrôlés par le « Oekologischer Kontrollverein Karlsruhe », le but de la culture biologique étant de renforcer la résistance de la vigne contre les maladies en respectant l'écosystème.

Notre métier la bulle !

En octobre dernier, **Bernard-Massard** a présenté son crémant spécial « 90 ans ». Cette cuvée haut de gamme rassemble tout le savoir-faire de la maison et illustre mieux que toutes paroles, le haut niveau qualitatif de ce vin « made in Luxembourg ». Composé de pinot blanc, pinot noir, chardonnay et pinot gris, ce crémant présente une très belle vinosité et un velouté incomparable soutenu par une mousse fine. Cette cuvée « 90 » se veut être le symbole de la continuité qualitative et du savoir-faire accumulé durant toutes ces décennies par l'une des entreprises pionnières du domaine viti-vinicole du Grand-Duché.

