



BERNARD ~ MASSARD

MAISON FONDÉE

1 9 2 1

BIENVENUE



BERNARD ~ MASSARD
MAISON FONDÉE
1 9 2 1

À L'ORIGINE DE LA SOCIÉTÉ, LA VISION D'UN HOMME

À la fin du 19^e siècle, après des études d'œnologie, Jean Bernard-Massard décide de passer quelques années en Champagne afin de s'enrichir du savoir-faire des grandes maisons traditionnelles. Passionné et brillant, il devient rapidement chef de cave. De retour au Luxembourg, il est convaincu que les terres bordant la rivière de la Moselle représentent un formidable potentiel viticole : 42 km idéalement exposés entre Schengen et Wasserbillig. Pour mener à bien son projet, Jean Bernard-Massard s'entoure de quelques amis œnologues, ainsi que de Bernard Clasen réputé pour son sens de l'entrepreneuriat. En 1921, ils fondent et développent ensemble la société qui deviendra au fil des décennies le principal élaborateur privé de vins effervescents du Luxembourg. Dirigée par Jean Bernard-Massard jusqu'à son décès inattendu et prématuré en 1923, l'entreprise est reprise par la famille Clasen : Joseph (frère de Bernard), André et Carlo (ses fils), Hubert (fils de Carlo) et Antoine (fils de Hubert) se succédant à sa tête.

PETIT PAYS, GRANDS VINS

Très apprécié pour la beauté et l'authenticité de son paysage vallonné, le vignoble luxembourgeois appartient à l'une des régions viticoles les plus septentrionales et les plus anciennes d'Europe. Situé sur les coteaux de la Moselle, à la frontière naturelle entre le Luxembourg et l'Allemagne, il s'étend sur 42 km de Wasserbillig à Schengen. Le vignoble bénéficie d'un micro-climat doux, influencé par le cours d'eau et une belle exposition Sud-Ouest.

LA MOSELLE, UNE HISTOIRE D'AMOUR ENTRE UNE TERRE ET SES HOMMES

Profondément ancré dans le terroir mosellan, Bernard-Massard est aussi l'un des principaux élaborateurs de vins tranquilles du pays et collabore étroitement avec les domaines viticoles : « Clos des Rochers » à Grevenmacher et « Château de Schengen » à Schengen.





BERNARD - MASSARD

MAISON FONDÉE

1921

TARIF 2020

Au cœur de la vallée mosellane, les caves Bernard-Massard vous ouvrent leurs portes.

EVENEMENTS - NOS SALLES

Caveau Pinot Blanc 200 €	Salle Riesling 350 €	Salle Ecusson 500 €	Hall Central 500 €
			
Salle voutée au rez de chaussée	Salle au rez-de-chaussée avec portes-fenêtres côté cour	Salle au 1 ^{er} étage donnant sur la terrasse avec vue sur la Moselle	Salle voutée au-rez-de chaussée
Capacité	Capacité	Capacité	Capacité
50 personnes (dégustations) 40 personnes (déjeuners / dîners)	120 personnes (cocktails) 70 personnes (déjeuners / dîners) 70 personnes (concerts)	120 personnes (cocktails) 80 personnes (déjeuners / dîners) 80 personnes (conférences)	200 personnes (cocktails) 100 personnes (déjeuners / dîners)

PRIVATISATION DE LA CAVE : 1.000 €

Matériel de conférence, microphone et installation musicale à disposition. Nos cuvées et vins Bernard-Massard, ceux de nos deux domaines Clos des Rochers et Thill-Château de Schengen ainsi qu'une belle sélection de vins étrangers sont servis en exclusivité lors de vos événements. Notre équipe vous accompagne, vous conseille et met tout en oeuvre pour vous offrir un service haut de gamme et une qualité irréprochable en collaboration avec le traiteur de votre choix.

VISITES

Des visites guidées vous sont proposées selon la langue de votre choix (FR / LU / DE ou EN)

FORMULES STANDARDS	Prix [€] / personne	Prix groupe [€] / personne (à partir de 10 personnes)
Adultes :		
Visite + dégustation d'1 cuvée Bernard-Massard	7,00 €	6,00 €
Visite + dégustation de 2 cuvées Bernard-Massard	9,00 €	8,00 €
Visite + dégustation de 3 cuvées Bernard-Massard	11,00 €	10,00 €
Enfants (jusqu'à 14 ans) :		
Visite + 1 verre de jus de raisin Bernard-Massard	4,00 €	4,00 €

VINOTHÈQUE

Plus de 500 vins et alcools à découvrir dans notre vinothèque. Une équipe de professionnels est à votre écoute. Nous nous situons à 15 minutes de l'Aéroport de Luxembourg-Ville. Les caves sont à proximité d'un arrêt de bus. Parking gratuit dans la cour.

Caves Bernard-Massard · 22, route du Vin · L-6794 Grevenmacher
Tél.: +352 75 05 45-228/229 · Fax : +352 75 05 45 280 · tourisme@bernard-massard.lu · www.bernard-massard.com



BERNARD ~ MASSARD

MAISON FONDÉE

1921

NOS BULLES

Verre 100 ml Bouteille 375 ml Bouteille 750 ml

BERNARD-MASSARD

Cuvée Sélection Brut <i>Chardonnay - Pinot Blanc - Pinot Noir</i>	Méthode Traditionnelle	3,50 €	9,00 €	18,00 €
Cuvée Sélection Demi-Sec <i>Chardonnay - Pinot Blanc - Chenin Blanc</i>	Méthode Traditionnelle	3,50 €	9,00 €	18,00 €
Cuvée de l'Ecusson Brut <i>Chardonnay - Pinot Blanc - Pinot Noir - Riesling</i>	Méthode Traditionnelle	4,50 €	11,50 €	23,00 €
Cuvée de l'Ecusson Rosé <i>100% Pinot Noir</i>	Méthode Traditionnelle	4,50 €		23,00 €
Cuvée Chardonnay <i>100% Chardonnay</i>	Méthode Traditionnelle	4,00 €		20,00 €
Millésimé 2016 <i>Pinot Blanc - Riesling</i>	Crémant de Luxembourg	5,50 €		26,00 €
Cuvée Rouge Léiw <i>Pinot Blanc - Auxerrois - Riesling</i>	Crémant de Luxembourg	5,50 €		27,00 €
Rosé (N)ice Demi-Sec <i>Chardonnay - Pinot Noir</i>	Méthode Traditionnelle	4,50 €		23,00 €
Cuvée Premium Dry <i>Chardonnay - Pinot Blanc - Pinot Noir</i>	Méthode Traditionnelle	4,00 €		20,00 €
Cuvée Organic (Bio) <i>Pinot Noir - Pinot Blanc - Chardonnay - Riesling</i>	Méthode Traditionnelle	5,00 €		25,00 €
Royal Cassis	Aromatisé	4,00 €		20,00 €
Royal Pêche	Aromatisé	4,00 €		20,00 €
Royal Framboise	Aromatisé	4,00 €		20,00 €



BERNARD ~ MASSARD
MAISON FONDÉE
1 9 2 1

NOS BULLES

Verre 100 ml Bouteille 750 ml

DOMAINE CLOS DES ROCHERS

Cuvée Brut <i>Pinot Blanc - Riesling</i>	Crémant de Luxembourg	5,50 €	28,00 €
Cuvée Brut Rosé <i>100% Pinot Noir</i>	Crémant de Luxembourg	5,50 €	28,00 €
« Cuvée Dr. Frédéric Clasen » Brut 2014 <i>Chardonnay - Pinot Noir</i>	Crémant de Luxembourg		40,00 €

DOMAINE THILL

Cuvée « Victor Hugo » 2016 Château de Schengen <i>100% Riesling</i>	Crémant de Luxembourg	5,50 €	28,00 €
Crémant Thill's <i>Riesling - Pinot Blanc - Auxerrois</i>	Crémant de Luxembourg	4,50 €	23,00 €





BERNARD ~ MASSARD
MAISON FONDÉE
1 9 2 1

NOS VINS

			Millésime	Verre 100 ml	Bouteille 750 ml
BERNARD-MASSARD					
Auxerrois	Côtes de Grevenmacher	Grand Premier Cru	2018	3,50 €	18,00 €
Pinot Blanc	Côtes de Grevenmacher	Grand Premier Cru	2018	3,50 €	18,00 €
Pinot Gris	Côtes de Grevenmacher	Grand Premier Cru	2018	3,50 €	18,00 €
Riesling	Côtes de Grevenmacher	Grand Premier Cru	2018	3,50 €	18,00 €
Pinot Noir Rosé	Côtes de Grevenmacher	Marque Nationale	2018	3,50 €	18,00 €
Pinot Noir Rouge	Côtes de Grevenmacher	Marque Nationale	2017	3,50 €	18,00 €
Gewürztraminer	Côtes de Grevenmacher	Grand Premier Cru	2018	3,50 €	18,00 €
Massuka Blanc		AOP	2017	4,50 €	24,00 €
Massuka Rosé		AOP	2017	4,50 €	24,00 €
DOMAINE CLOS DES ROCHERS					
Auxerrois	Grevenmacher Fels	Grand Premier Cru	2018	4,00 €	20,00 €
Pinot Blanc	Grevenmacher Fels	Grand Premier Cru	2017	4,00 €	20,00 €
Pinot Blanc	Domaine & Tradition		2017	5,50 €	26,00 €
Pinot Gris	Grevenmacher Fels	Grand Premier Cru	2018	5,00 €	25,00 €
Pinot Gris	Domaine & Tradition		2017	5,50 €	26,00 €
Riesling	Grevenmacher Fels	Grand Premier Cru	2018	5,00 €	25,00 €
Riesling	Domaine & Tradition		2016	5,50 €	26,00 €
Riesling	Ahn Palmberg		2017		35,00 €
Riesling	Groärd		2017		40,00 €
Gewürztraminer	Moelleux (500 ml)	Grand Premier Cru	2018		30,00 €
Fleur des Rochers			2016		35,00 €
<i>Pinot Blanc - Chardonnay- Elevé en barrique</i>					
Pinot Noir			2015		35,00 €
<i>100% Pinot Noir - Elevé en barrique</i>					
Petite Fleur des Rochers			2018	5,50 €	26,00 €
<i>100% Chardonnay</i>					
Petite Fleur des Rochers			2017	5,50 €	26,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>					



BERNARD ~ MASSARD
MAISON FONDÉE
1921

NOS VINS

		Millésime	Verre 100 ml	Bouteille 750 ml
DOMAINE THILL				
Auxerrois	Château de Schengen	2018	4,00 €	20,00 €
Pinot Blanc	Château de Schengen	2018	4,00 €	20,00 €
Pinot Gris	Château de Schengen	2017	5,00 €	25,00 €
Riesling	Château de Schengen	2017	5,00 €	25,00 €
Gewürztraminer	Domaine & Tradition	2018	5,00 €	25,00 €

Verre 150 ml

NOS COCKTAILS

BM Spritz		7,00 €
<i>Cuvée de l'Ecusson Brut - Apérol - Orange</i>		
Cocktail Fragoli		7,00 €
<i>Cuvée Sélection Brut - Fragoli</i>		
Cocktail Hugo		7,00 €
<i>Cuvée de l'Ecusson Brut - Sirop de Sureau - menthe fraîche - citron vert</i>		

Verre 150 ml

NOS JUS

Raisinor Blanc BIO	Jus de Raisin	Bernard-Massard	3,00 €	9,00 €
Raisinor Rouge BIO	Jus de Raisin	Bernard-Massard	3,00 €	9,00 €
Scheidberg	Jus de Raisin	Clos des Rochers	3,50 €	10,00 €



BERNARD ~ MASSARD
MAISON FONDÉE
1 9 2 1

NOS FORMULES DE DÉGUSTATION

Découvrez les cuvées et les vins qui font la renommée de notre maison avec nos formules de dégustation ou nos vins à la carte.
Bonne dégustation !

LES MÉTHODES TRADITIONNELLES

5 verres de dégustation au prix de 12,00 €

Un voyage des sens avec ces cinq cuvées élaborées dans la tradition familiale de la maison Bernard-Massard.
Au fil de cette dégustation, vous apprécierez la fraîcheur, la typicité ou la vinosité de chacune des cuvées soutenue par de belles expressions aromatiques.

Sélection Brut – Ecusson Brut – Ecusson Rosé – Crémant Millésimé – Crémant Brut Clos des Rochers

LES CÉPAGES LUXEMBOURGEOIS

5 verres de dégustation au prix de 14,00 €

L'unicité des cépages luxembourgeois n'aura plus de secret pour vous après cette dégustation de 5 vins représentatifs de nos domaines. A la fin de la dégustation, nous vous proposerons une coupe de cuvée méthode traditionnelle.

Auxerrois – Pinot Blanc – Pinot Gris – Riesling – Pinot Noir ou Gewürztraminer

Sur réservation uniquement :

LA DÉGUSTATION COMPARATIVE

10 verres de dégustation au prix de 18,00 €

Découvrez les vins de nos prestigieux domaines, le domaine Clos des Rochers, le domaine « Thill – Château de Schengen » et les vins de la charte « Domaine & Tradition ». Vous apprécierez non seulement l'unicité des cépages mais aussi la spécificité des vins issus de terroirs aux sols profonds et riches ou calcaires à érosion lente. A l'issue de la dégustation de ces vins, plusieurs fois primés lors de concours prestigieux, une coupe méthode traditionnelle vous sera proposée.

LA DÉGUSTATION PRESTIGE

15 verres de dégustation au prix de 25,00€

Dégustez les vins prestigieux de nos domaines ainsi que nos grandes cuvées. Ici vous sont proposés d'excellents crus tels que les grands Riesling Palmberg et Gröard très appréciés par les amateurs ou des raretés comme une vendange tardive ou un vin de glace. La dégustation de trois grandes cuvées clôturera ce grand moment oenologique.