

## Vinsmoselle fête ses crus

Ce week-end, les Domaines Vinsmoselle ouvrent les portes de leurs caves de Wellenstein et de Grevenmacher à l'occasion de leur festival des crus. Samedi et dimanche (de 15 h à 19 h), il sera possible de déguster toute la gamme des vins tranquilles et des crémants Poll-Fabaire (y compris la gamme Vignum, détaillée ci-contre). Les bouteilles seront présentées par les vignerons eux-mêmes.

Parmi les découvertes à faire, notons les nouveaux millésimes du pinot gris Foulschette et du pinot blanc Enschnberg élevés dans de grands fûts de chêne et livrés dans une étiquette distinctive. Ces deux vins viennent d'obtenir une médaille d'or au Berliner Wine Trophy.

L'événement sera également le lieu où découvrir les premiers vins du millésime 2018. Le primeur pinot noir et l'auxerrois nouveau seront ouverts pour la première fois.

**Ces samedi et dimanche, de 15 h à 19 h, aux caves de Wellenstein (37, rue des Caves) et de Grevenmacher (12, rue des Caves).**

## Les portes ouvertes du week-end

Plusieurs domaines vont se laisser découvrir ce week-end. Ainsi le domaine Mme Aly-Duhr et Fils (9, rue Aly Duhr à Ahn) ouvrent ses portes ces samedi et dimanche de 14 h à 21 h. À Greiveldange, le domaine Stronck-Pinnel (5, Azengen) invite lui aussi, tout ce week-end (de 15 h à 21 h). Le domaine Sunnen-Hoffmann (6, rue des Prés, à Remerschen), le plus grand producteur bio du pays, organise sa grande dégustation d'automne samedi et dimanche (de 14 h à 20 h). Outre sa gamme, il sera possible de goûter aux crus de ses collègues qu'il importe de France, d'Allemagne, d'Italie, du Portugal et du Liban. Il sera également possible de manger fromages et spécialités de la région sur place. Enfin, le domaine Mathis Bastian et fille (3, rue des Églantiers à Remich) invitera à la dégustation de ses jolis crus ce dimanche, de 13 h 30 à 18 h 30.

Et le week-end prochain, il sera aussi possible de partir à la découverte des vins du domaine Keyser-Kohll by Kohll-Reuland dans le bar à vin De Riefstack, contigu à la cave (12, Hohlgaass, à Ehnen). La dégustation d'automne se tiendra les vendredis 16, samedi 17 et dimanche 18 novembre, de 15 h à 21 h.

Chaque week-end, retrouvez dans votre *Quotidien* la rubrique «Vignes et vigneron». Nous y rencontrons des vignerons qui nous expliquent leur métier et leur passion ainsi que des spécialistes qui nous éclairent sur des points précis.

# À Noël, les bouteilles se font belles

Les ventes de vins augmentent significativement à l'approche des fêtes. Logique, donc, que les grandes maisons créent des produits spécialement pour l'occasion.

**Bernard Massard vient de lancer ses «Signature édition», des bulles dont l'habillage a été imaginé par des artistes venus des pays où la marque basée à Grevenmacher est présente et qui ont remporté un concours organisé en début d'année. Son grand concurrent, les domaines Vinsmoselle, proposent eux une toute nouvelle ligne haut de gamme nommée «Vignum», uniquement disponible en magnum et en série très limitée.**

De notre collaborateur  
Erwan Nonet

Noël et le premier de l'an sont les meilleures occasions d'offrir ou d'ouvrir de belles bouteilles, les deux pouvant aller de pair, ce n'est pas interdit! Et à ce jeu, le contenant vaut parfois le contenu.

L'exemple type est offert par Bernard Massard qui vient de sortir pour la deuxième année consécutive sa «Signature édition». Ces bulles, un assemblage spécialement créé pour l'occasion, sont enveloppées dans des bouteilles aux designs livrés par des artistes venus de cinq pays: Luxembourg (Nina Ballerini), Belgique (Sophie Pirot), Allemagne (Cornelius Commans), Finlande (Katja Lindell) et Canada (Gabrielle Hennion). Ce n'est évidemment pas un hasard si ce sont autant de destinations où l'on peut trouver les vins de la maison de Grevenmacher!

En mai dernier, *Le Quotidien* s'en était fait l'écho, Bernard Massard avait littéralement croulé sous les propositions. Plus de 350 propositions ont été reçues et, encore plus fort peut-être: 22 932 personnes ont voté pour leur design préféré sur le web. «Très honnêtement, on ne s'attendait pas à un tel succès, sourit Antoine Clasen, le directeur de la maison. Nous avons été très agréablement surpris!»

Les règles du jeu étaient simples: tout un chacun pouvait livrer sa création sur un site internet créé pour l'occasion, les dessins devaient seulement s'inscrire dans le gabarit prévu et ne comprendre que de l'or et du noir. «En 2017, nous n'avions pas donné d'indications sur les tons et les résultats étaient très colorés, souligne-t-il. Cette fois, nous voulions qu'il y ait une certaine unité.»

Étant donné le grand nombre de proposition, le jury composé de représentants de Bernard Massard, des importateurs, de l'agence de communication qui a conçu le projet et de quelques artistes a eu fort à faire. «Nous avions prévu de désigner trois gagnants - deux par le jury et un par le vote du public - mais c'était impossible. Au final, nous nous sommes décidés pour cinq parce que beaucoup étaient vraiment chouettes!»

Cette démarche très originale a demandé la mise en place de gros moyens, mais la distribution restera pourtant très mesurée. Seules 20 000 bouteilles ont été produites au total, elles arrivent tout juste sur le marché. «Je ne connais pas d'autre exemple d'opération de ce type et nous sommes fiers d'avoir développé un concept innovant et qui plaît», se félicite Antoine Clasen. Alors pourquoi ne pas voir plus grand et produire davantage de cols? «C'est le principe, nous voulons jouer sur l'idée de raretés uniquement disponibles sur une période limitée. De cette façon, impossible de lasser les consommateurs!»

Les habitants du Grand-Duché et de la région pourront faire leur choix entre tous les visuels, mais les pays d'exporta-

tion ne seront pas logés à la même enseigne. «Les Canadiens ont pris un peu de chaque design en importation privée (NDLR: ce n'est pas la SAQ, qui tient le monopole de l'importation, qui les distribuera), mais les Finlandais (NDLR: où la vente est également entre les mains d'un monopole, Alko) n'ont choisi que les bouteilles reprenant le visuel de la jeune artiste finlandaise que nous avons sélectionnée», précise le directeur de Bernard Massard.

### Cent magnums, pas un de plus

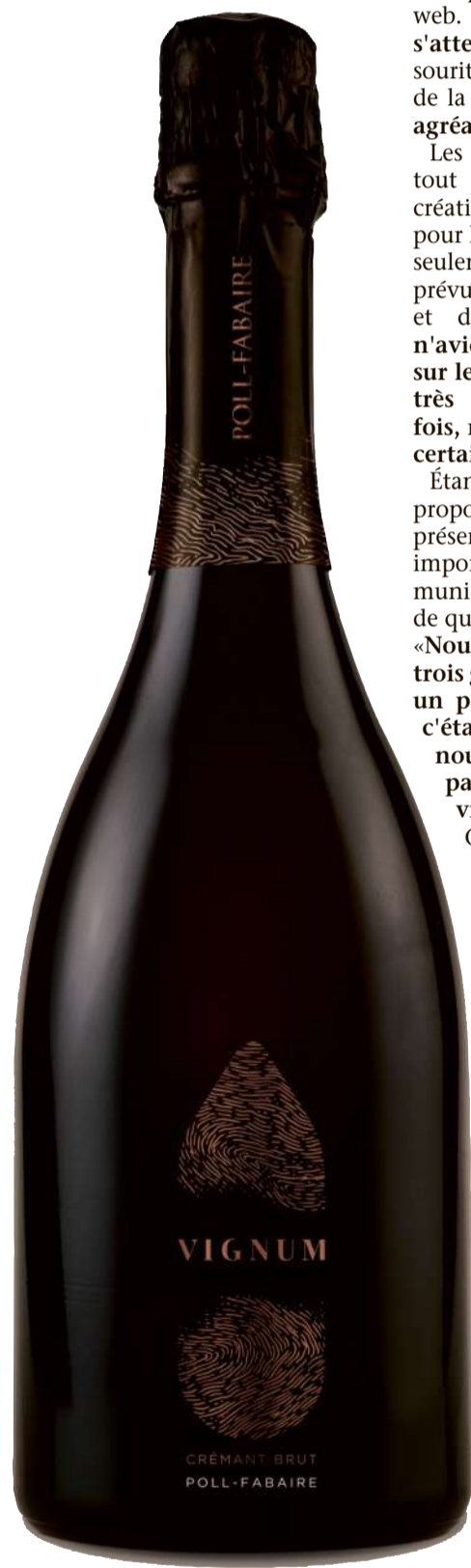
De son côté, la coopérative Vinsmoselle a décidé de développer un tout nouveau concept, très différent de ses concurrents mais tout aussi original: une gamme de vins haut de gamme uniquement embouteillée en magnum (des bouteilles de 1,5 litre). «Ce format est encore très peu disponible au Luxembourg alors qu'il est beaucoup plus présent dans d'autres pays, notamment en Allemagne, explique Hanna Meyer, responsable du marketing au château de Stadtbredimus. Pourtant, il est particulièrement adapté lors des repas de fête et idéal en cadeau.» Suivez son regard!

Pour cette première édition qui en appellera certainement d'autres, les magnums contiennent deux rieslings, deux pinots gris, un pinot blanc et un crémant. Les deux cuvées de riesling et de pinot blanc se nomment l'Alpha et l'Omega. Tout un programme, «le début et la fin», mais surtout l'assurance de trouver deux crus aux caractéristiques très différentes.

Chaque référence provient d'une cuve isolant un lieu-dit spécifique, mais qui reste secret selon le principe déjà en cours pour les cuvées Jongwënzer (des jeunes vignerons). Seule indiscretion obtenue, que ce soit pour le riesling ou le pinot gris, les cuvées Alpha ont été vieilles dans des fûts de chêne de 1 250 ou 2 600 litres.

Le crémant, lui, est composé par un assemblage très champenois de chardonnay et de pinot noir vendangés en 2015 et 2016, partiellement mûris en barrique et qui se sont reposés sur leurs lies pendant deux ans. Bien plus longtemps, donc, que le minimum de neuf mois exigés par l'appellation Crémant de Luxembourg.

L'initiateur de cette nouvelle offre est le directeur technique de Vinsmoselle, Bernd Karl. Lui aussi a misé sur l'exclusivité car si les crémants sont en vente partout, il n'existe que



100 bouteilles de chaque magnum de vin tranquille et elles sont uniquement disponibles dans les boutiques de Vinsmoselle. Et visiblement, le concept et la belle étiquette (au choix une empreinte digitale ou les courbes de niveau d'une carte topographique) ont séduit: certains cépages sont déjà en rupture de stock à la vinerie de Wellenstein! De quoi voir plus grand pour l'année prochaine? «Oui, certainement», avance Hanna Meyer, et pourquoi pas, cette fois, avec un pinot noir pour compléter la gamme... Le millésime 2018, riche en qualité et en quantité, se prêtera très bien à ce nouvel exercice!

