



AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT



KLEINES LAND MIT GROSSEN WEINEN...
LE PETIT PAYS DES GRANDS VINS...

QUALITÄT ↑
QUANTITÄT/ha ↓

= AOP

WWW.AOP.LU



Impressum / Mentions légales :

Herausgeber / Editeur: AOP – Moselle Luxembourgeoise

Konzept & Layout / Conception & mise en page: marcwilmesdesign.lu

Fotos / Photos:

Ursch Burton: Seite/page. 6, 36-37

Patty Neu: Seite/page 25 (unten l. / en bas à g.)

Carlo Rinnen: Seite/page 14, 19 (unten l. und r. / en bas à g. et à d.), 21 (unten / en bas), 22, 29 (oben / en haut)

Raoul Somers: Seite/page 2,15 (unten l. / en bas à g.)

Marc Schoentgen: Seite/page 10, 11, 12, 13, 15 (oben r. / en haut à d.), 19 (oben r. / en haut à d.), 21 (oben / en haut), 25 (oben / en haut), 26 (oben / en haut)

Marc Wilmes Design: Seite/page 19, 25 (unten r. / en haut à d.)

Erste Auflage / Première édition: 2015

ISBN : 978-99959-932-0-7



01-14-561533
myclimate.org



INDEX

Vorwort	5
Avant-propos	5
Der Luxemburger Weinbau auf einen Blick	7
Un aperçu de la viticulture luxembourgeoise	7
Luxemburg, das Weißwein- Gebiet	10
Luxembourg, pays du vin blanc	10
Weine für jeden Geschmack	12
Des vins pour tous les goûts	12
Luxemburg prickelt	14
Le Luxembourg fait des bulles	14
Luxemburg kann auch rot	17
Le Luxembourg et ses vins rouges	17
Luxemburg, das alte Weinbaugebiet	18
Luxembourg, une tradition viticole ancestrale	18
Luxemburg, ein modernes Weinbaugebiet	20
Luxembourg, une région viticole moderne	20
Charta-Weine	21
Les vins de charte	21
Sag mir woher du kommst und ich sage dir wer du bist	23
Dis-moi d'où tu viens, et je te dirai qui tu es	23
Steil- und Terrassenlagen	26
Vignobles en pente ou en terrasses	26
Die «Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise»	27
L'« Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise»	27
Die Weine der «AOP – Moselle Luxembourgeoise»	28
Les vin de l'«AOP – Moselle Luxembourgeoise»	28
Qualität staatlich zertifiziert	31
Une qualité certifiée par l'Etat	31
Mysterium «Weinetikett»	33
«L'étiquette décryptée»	33
Wichtigsten Angabe auf dem Weinetikett	35
Les principales indications qui figurent sur l'étiquette	35



AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT



VORWORT

AVANT-PROPOS

Region, Mensch und Tradition prägen das Produkt, den Wein. In unserer globalisierten Welt wird die Herkunftsangabe wieder wichtiger und bildet immer mehr ein Gegenpol zu den technisch oft hervorragend gemachten aber seelenlosen Weinen aus aller Welt.

Unser Terroir prägt unsere Weine. Unsere Tradition und Stärke beruht auf der Einzigartigkeit unserer Herkunft. Einer der zentralen Schlüssel um die Qualität unserer Weine auch für die Zukunft zu garantieren, ist die Orientierung hin zu dem international anerkannten «Herkunftsprinzip», das auch die Grundlage der europäischen Weinmarktreform bildet.

Ziel ist es die Herkunftsangabe mit einer Qualitätsaussage zu verbinden: Luxemburger Weine sind Premiumweine! Sinn der «Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise», kurz AOP, ist es den national bedeutsamen Wein der Luxemburger Mosel zu schützen und ihm eine verbesserte Wertschöpfung zu ermöglichen. Das neue Qualitätssystem ermöglicht einerseits den breiten Markt zu bedienen und andererseits Lagenweine als Zugpferde für die Luxemburger Mosel zu etablieren. Durch die genaue Begrenzung der Lagen sowie die geringeren Hektarerträge, spielen diese Spitzenprodukte eine wichtige Rolle bei der Imagepflege unseres Weinbaugebietes.

Diese Broschüre soll Ihnen das Luxemburger Weinbaugebiet näher bringen und ihre Neugierde für den Luxemburger Wein wecken, denn Luxemburg ist das kleine Land mit den großen Weinen!

Le vin est un produit déterminé par une région, par ses habitants ainsi que par la tradition. Dans notre monde globalisé, l'indication d'origine regagne en importance et constitue de manière croissante un moyen pour contrebalancer tous ces vins, issus du monde entier et souvent élevés de manière impeccable, mais totalement dépourvus d'âme.

Nos vins sont le fruit inimitable de notre terroir. Notre tradition et nos atouts sont basés sur le caractère unique de l'origine. L'une des principales clés pour pouvoir garantir la qualité de nos vins également dans le futur, consiste à nous orienter sur le «principe d'origine» internationalement reconnu, qui est également la clé de voûte de la réforme européenne du marché viticole.

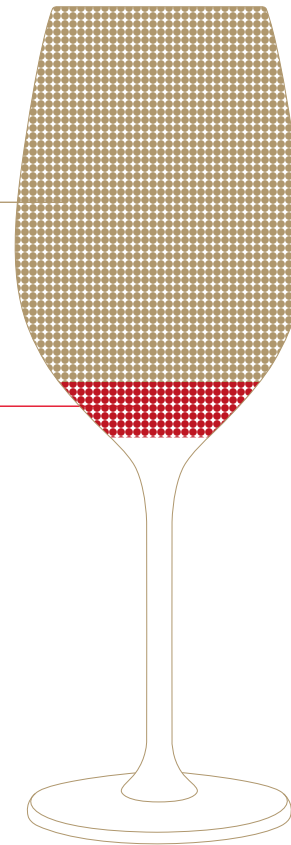
L'objectif est de relier l'indication de l'origine à un critère de qualité. Les vins luxembourgeois sont des vins de qualité supérieure! Le but de l'«Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise» ou AOP, est de protéger le vin qui revêt une importance nationale significative, et de renforcer ainsi sa valeur ajoutée. Le nouveau système de qualité permet de répondre aux attentes du marché international, tout en établissant des crus comme véritables produits phares de la Moselle Luxembourgeoise. Grâce à la délimitation précise des vignobles et des rendements plus réduits à l'hectare, ces produits de grande qualité jouent un rôle important pour la renommée de notre région viticole.

Cette brochure est destinée à vous familiariser avec la région viticole luxembourgeoise et à éveiller votre curiosité pour le vin luxembourgeois, car le Luxembourg est le petit pays des grands vins!



90% WEISSWEIN
VIN BLANC

10% ROT-& ROSÉWEINE
VIN ROUGE / ROSÉ



DER LUXEMBURGER WEINBAU AUF EINEN BLICK

« Klein, aber fein » – wie auf das beschauliche Großherzogtum im Herzen Europas trifft dieser Satz auch auf das Luxemburger Weinbaugebiet zu. Über 42 Kilometer erstreckt es sich entlang der Weinstraße zwischen den Ortschaften Schengen und Wasserbillig an den Ufern der Mosel. Die majestätisch ausgestreckten, stellenweise aber auch steilen und zerklüfteten Weinberge liegen auf einer Höhe von 150 bis 250 Metern über dem Meeresspiegel.

Weniger sonnenverwöhnt als seine Pendants in südlicheren Gefilden, ist die Luxemburger Mosel eines der am nördlichsten gelegenen Anbaugelände für Qualitätsweine. Dies fordert den Luxemburger Winzern ein hohes Maß an Engagement, fachlicher Kompetenz und Können ab. Sie sind es, die den Luxemburger Weißwein und Crémant innerhalb weniger Dekaden zu einem authentischen, ehrlichen Spitzenprodukt weiterentwickelt haben, das sich mühelos mit allen renommierten Namen seiner Art messen kann.

Immer mehr Genießer im In- und Ausland wissen dies zu schätzen. Das Gütesiegel «AOP – Moselle Luxembourgeoise» gibt ihnen die Gewissheit, einen ganz besonderen Rebsaft zu trinken.

UN APERÇU DE LA VITICULTURE LUXEMBOURGEOISE

L'expression «Petit, mais excellent», souvent utilisée pour décrire le paisible Grand-Duché au cœur de l'Europe, s'applique aussi parfaitement au vignoble luxembourgeois. Celui-ci s'étend sur 42 kilomètres, le long de la Route du vin, entre les localités de Schengen et de Wasserbillig, sur les rives de la Moselle. Les vignes majestueusement étendues, mais parfois aussi pentues et escarpées, se situent à une altitude de 150 à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer.

La «Moselle Luxembourgeoise», moins gâtée par le soleil que ses pendants plus méridionaux, est l'une des régions viticoles les plus septentrionales pour des vins de qualité. Ceci exige des viticulteurs luxembourgeois, un degré pointu d'engagement, de compétence professionnelle et de savoir-faire. Ce sont eux qui ont su développer le vin blanc et le crémant luxembourgeois en quelques décennies pour aboutir à un produit authentique et sincère, capable de se mesurer à tous les vins réputés de sa catégorie.

De plus en plus d'amateurs à travers le monde savent l'apprécier. Le label «AOP – Moselle Luxembourgeoise» leur donne la certitude de déguster un vin tout à fait particulier.

ANBAUFLÄCHE:
1295 ha

ANZAHL DER BETRIEBE:
340

BESTOCKTE REBFLÄCHE GESAMT:
1246 ha (100%)

DAVON WEISSWEINREBSORTEN:
1124 ha (90%)

DAVON ROTWEIN - / ROSÉ - REBSORTEN:
122 ha (10%)

PRODUKTION:
125.000 hl, davon 25% Crémant de Luxembourg

SUPERFICIE VITI-VINICOLE:
1295 ha

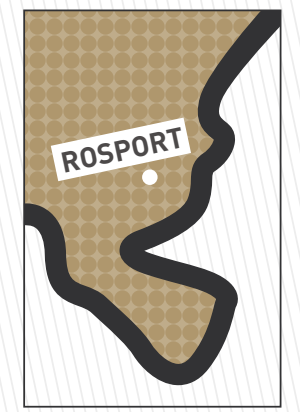
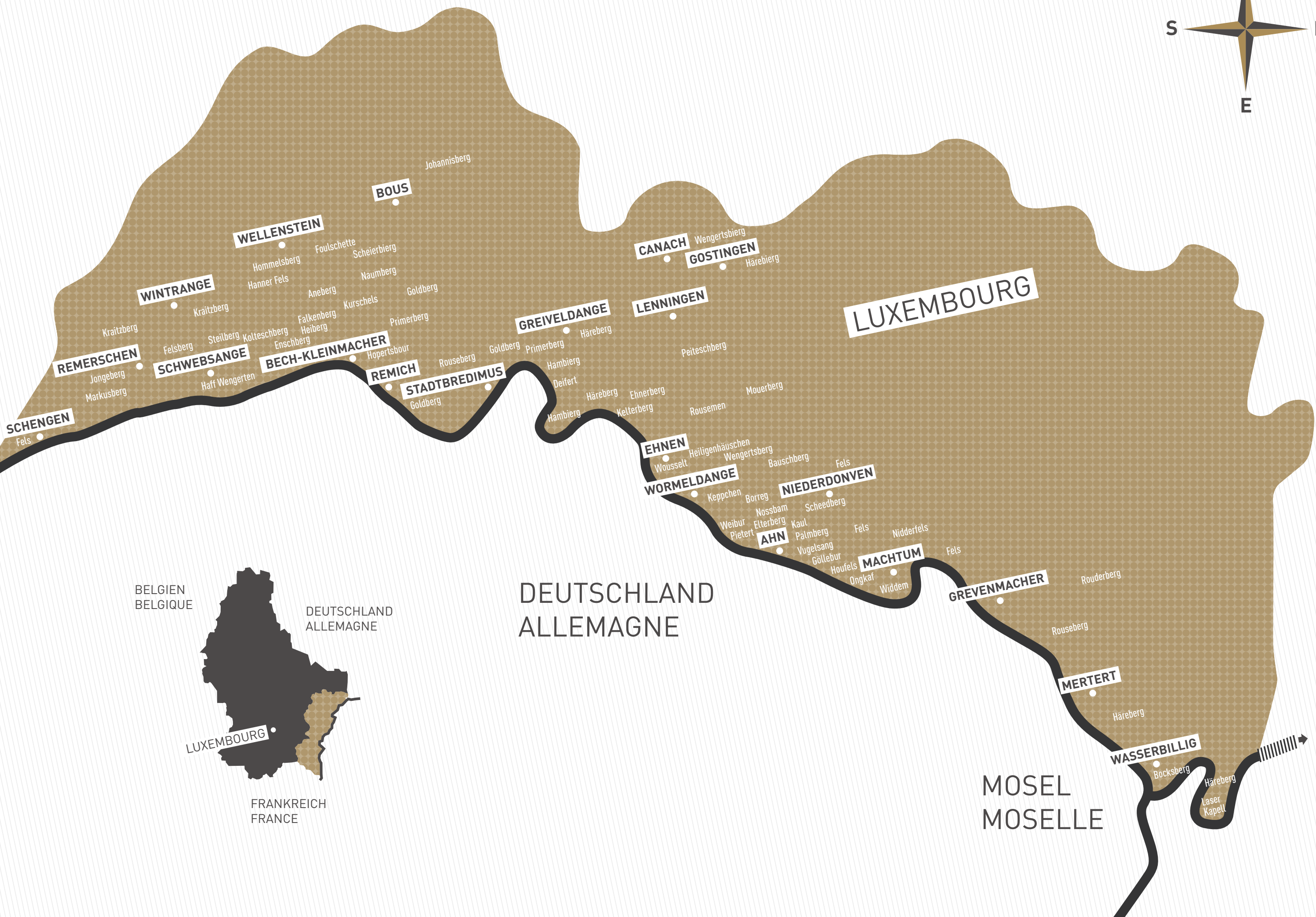
NOMBRE D'EXPLOITATIONS:
340

SURFACE CULTIVÉE TOTALE:
1246 ha (100%)

DONT CÉPAGES POUR VIN BLANC:
1124 ha (90%)

DONT CÉPAGES POUR VIN ROUGE / ROSÉ:
122 ha (10%)

PRODUKTION:
125.000 hl, dont 25% de Crémant de Luxembourg



LUXEMBURG, DAS WEISSWEIN- GEBIET

«Luxemburg verfügt über ein breites Rebsortenspektrum.»

«Le Luxembourg dispose d'une large gamme de cépages.»

Die Luxemburger Mosel ist vor allem für die Produktion von Weißweinen bekannt. Sie werden sowohl als Stillweine als auch als Schaumweine ausgebaut. Dazu gibt es einige gebietstypische Spezialitäten wie Vendange tardive (Spätlese), Vin de paille (Strohwein) und Vin de glace (Eiswein).

Luxemburg verfügt über ein breites Spektrum an Rebsorten, das eine breite Palette unterschiedlichster Weine hervorbringt. Der Verbraucher freut sich über ein Weinangebot mit Ausdruckskraft und Genussvielfalt.

Frische, rassige und mineralische Weine entstehen aus den Rebsorten Elbling, Pinot blanc und Riesling.

Runde, aromatisch-komplexe und gehaltvolle Weine werden anhand der Rebsorten Rivaner, Auxerrois und Pinot gris produziert.

Um frische, fruchtige Weine zu erzeugen, erfolgt der Ausbau in der Regel im Stahltank. Die Ausbaudauer ist abhängig von der Art des Weins. Gelegentlich kommen auch traditionelle Holzfässer (Fuder) oder Barrique zum Einsatz. Diese Ausbaumethoden verleihen den Weinen mehr Komplexität und eine andere Aromatik. Eine weitere Variante ist die kontrollierte Spontangärung. Die natürlich vorhandene Hefeflora sorgt für die Fermentation des Produkts, wodurch es mehr Komplexität und Aromatik erhalten kann.

Eine Besonderheit des Luxemburger Weinbaus sind die Spezialitäten «Vendange tardive», «Vin de paille» und «Vin de glace». Sie sind seit dem 8. Januar 2001 zur Produktion zugelassen. Dafür müssen allerdings einige Voraussetzungen erfüllt sein. Nur die guten Jahre kommen in Betracht, wobei insbesondere beim Eiswein nur kleine Mengen produziert werden.

LUXEMBURG, PAYS DU VIN BLANC

La Moselle Luxembourgeoise est surtout connue en tant que région productrice de vins blancs, tant tranquilles que mousseux. A cela s'ajoutent quelques spécialités régionales comme la vendange tardive, le vin de paille et le vin de glace.

Le Luxembourg dispose d'une large gamme de cépages, qui permet de produire tout un assortiment de vins différents. Le consommateur apprécie cette offre en vins de caractère aux goûts si diversifiés.

Des vins frais, racés et minéraux sont obtenus à partir des cépages Elbling, Pinot blanc et Riesling.

Des vins ronds, corsés, aux arômes complexes, sont obtenus à partir des cépages Rivaner, Auxerrois et Pinot gris.

Pour produire des vins frais et fruités, l'élevage a généralement lieu dans des cuves en inox. La durée de l'élevage dépend du type de vin. Parfois, on utilise aussi des fûts de bois (foudres) ou des barriques. Ces méthodes d'élevage confèrent aux vins plus de complexité et des arômes différents. Une autre variante est la fermentation spontanée contrôlée. La flore de levure naturellement présente assure la fermentation du produit, ce qui permet de lui conférer plus de complexité et d'arômes.

Une particularité de la viticulture luxembourgeoise est constituée par les spécialités que sont la vendange tardive, le vin de paille et le vin de glace. Leur production est autorisée depuis le 8 janvier 2001. Cependant, plusieurs conditions doivent être remplies. Uniquement les bonnes années entrent en ligne de compte, et les quantités sont très limitées, surtout pour le vin de glace.



Trocknen auf Stroh von reifen Trauben zur Herstellung von Strohwein. Raisins mûrs séchant sur un lit de paille pour la fabrication du vin de paille.

	Spätlese Vendanges tardives	Strohwein Vin de paille	Eiswein Vin de glace
Sorten Cépages	Auxerrois Pinot Blanc Pinot Gris Riesling Gewürztraminer	Auxerrois Pinot Blanc Pinot Gris Gewürztraminer	Pinot Blanc Pinot Gris Riesling
Mindestmostgewicht in ° Oechsle Titre alcoométrique volumique naturel minimal exprimé en ° Oechsle	105° 95° für den Riesling pour le Riesling	130°	120°
Besonderheit Particularité	Reife Trauben, ev. mit Botrytis. Raisins mûrs, ev. avec Botrytis.	Trauben 2 Monate auf Strohmatte getrocknet. Raisins séchés pendant au moins 2 mois sur un lit de paille.	-7°C

Vendange tardive (Spätlese): Grundlage für diesen Wein sind ausgereifte, physiologisch reife Trauben, meist mit einem Anteil von Botrytis. Dieser Pilz zerstört die Beerenhaut und lässt einen Teil des vorhandenen Wassergehalts verdunsten, was zu einer natürlichen Konzentration der Inhaltsstoffe führt. Auch können die Beeren eine rosinenartige Optik annehmen. Die Weine haben einen charakteristischen Geschmack, der von Honignoten, getrockneten Früchten oder Karamell geprägt ist.

Vin de paille (Strohwein): Mindestens zwei Monate müssen gesunde, reife Trauben gut belüftet auf Strohmatte getrocknet werden, was zu einer maximalen Konzentration des Zuckers und der Traubeninhaltsstoffe führt.

Vin de glace (Eiswein): Eine Eisweinlese ist nur möglich, wenn die Trauben auf natürliche Weise gefroren sind und die Außentemperatur auf mindestens -7°C sank. Die gefrorenen Trauben werden gepresst, so dass ausschließlich zuckerhaltiger Extrakt gewonnen wird.

Vendange tardive: Ce vin est obtenu à partir de raisins mûrs sélectionnés, arrivés à maturité physiologique, généralement avec une part de botrytis (pourriture noble). Ce champignon détruit la peau du raisin et permet ainsi l'évaporation d'une partie de la teneur en eau, ce qui engendre une concentration naturelle des composants. En outre, les grains peuvent prendre l'aspect de raisins secs. Les vins ont une saveur caractéristique, où les notes de miel, de fruits secs ou de caramel prédominent.

Vin de paille: Des raisins sains et mûrs doivent être séchés au moins pendant deux mois sur «un lit de paille», tout en étant bien aérés, ce qui entraîne une concentration maximale du sucre et des composants du raisin.

Vin de glace: La vendange du vin de glace est uniquement possible lorsque les raisins ont gelé de manière naturelle et que la température extérieure a chuté au minimum à -7°C. Les raisins gelés sont pressés directement, de manière à obtenir un moût à haute teneur en sucre.

– Die Trauben müssen von Hand gelesen werden.

– Jede Form von Anreicherung ist verboten.

– Der natürliche Alkoholgehalt wird vom Labor des Weinbauinstituts festgestellt.

– Die Absicht zur Produktion muss vor der Lese schriftlich mitgeteilt werden.

– Les raisins doivent être cueillis à la main.

– Toute forme de chaptalisation est interdite.

– La teneur naturelle en alcool est déterminée par le laboratoire de l'Institut viti-vinicole.

– L'intention de produire doit être communiquée par écrit avant la vendange.

Eisweinlese bei unter -7° C.
Vendange à moins -7° C.



WEINE FÜR JEDEN GESCHMACK



ELBLING



RIVANER



AUXERROIS



PINOT BLANC



PINOT GRIS

ELBLING wird zu Unrecht, wenn auch historisch begründet, als Grundwein für Sekt betrachtet. Heute jedoch gibt es ansprechende Stillweine, die aufgrund ihres niedrigen Alkoholgehalts als sehr zeitgemäß gelten. Ein moderner Luxemburger Elbling ist ein lebendiger, spritziger Wein mit Aromen von Zitrus, Stachelbeere, grünem Apfel und Granatapfel.

RIVANER sind beliebte Verbrauchsweine mit einer angenehmen Säurestruktur, die je nach Ausbau saftige Fruchtnoten von Apfel, Mirabelle, Aprikose und Pfirsich sowie würzige Komponenten in Richtung Muskat hervorbringen. Es sind Weine für den unkomplizierten, alltäglichen Genuss, die «einfach gut» sind.

AUXERROIS ist eine eher seltene Rebsorte, aus der äußerst gastronomische Weine von großer Vielfalt entstehen. Ihre Stilistik ist eher säuremild, das Geschmacksbild sowohl frisch und fruchtig als auch komplex. Die Aromenpalette reicht von Melone, Mirabelle, Zitrusfrüchten und blumigen Noten bis hin zu exotischen Früchten, Quitte und schmelzigen Honignoten (vor allem bei hochkarätigen Weinen, die im Barrique ausgebaut wurden). Es können höchst lagerfähige Weine entstehen, die an weiße Burgunderweine erinnern.

PINOT BLANC (Weißburgunder) ist einerseits ein wichtiger Grundwein für Crémant, andererseits ein rassiger, fruchtiger Stillwein mit spritzig-verspielter Säure und feiner Mineralität. Er besticht durch frische Zitrusaromen, weiße Blüten, Ananas-, Birnen- und Apfelnoten sowie einen Hauch von Mandeln. Wird Pinot blanc im Barrique ausgebaut, verlagern sich die fruchtigen Noten in Richtung der buttrigen, schmelzigen Komponenten.

PINOT GRIS (Grauburgunder) ist eine sehr beliebte Rebsorte in Luxemburg, deren Rebfläche sich innerhalb der letzten 20 Jahre verdoppelt hat. Aufgrund ihrer spezifischen Aromatik gelten diese Weine als ideale Essensbegleiter sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch zu deftigen, traditionellen Gerichten. Sie zeichnen sich aus durch ihre frische, angenehme Säure und eine schöne Mineralität. Der Genießer entdeckt Noten von gelben Früchten oder Birne, aber auch Trockenfrüchten sowie nussige, geröstete Aromen.

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS

ELBLING est injustement considéré comme vin de base pour le mousseux, même si cette méprise est historiquement fondée. En fait, il fait désormais partie de ces vins tranquilles attrayants qui, en raison de leur faible teneur en alcool, sont très prisés par le consommateur. Un Elbling moderne est un vin vivant avec des arômes d'agrumes, de groseille, de pomme verte et de grenade.

RIVANER est un vin de consommation courante apprécié, avec une acidité agréable, qui, en fonction de l'élevage, présente des notes fruitées savoureuses de pomme, d'abricot et de pêche, ainsi que des arômes épicés allant vers le muscat. Il s'agit de vins simples et bons, destinés à une consommation quotidienne décontractée.

AUXERROIS est un cépage plutôt rare, qui donne des vins particulièrement gastronomiques et d'une grande diversité. Il présente une acidité contenue avec un goût frais, fruité et complexe, accompagné d'arômes allant du melon ou de la mirabelle jusqu'aux notes florales, d'agrumes ou de fruits exotiques, de coing ou de miel (surtout pour les vins haut de gamme, élevés en barrique). Le cépage peut donner des vins de garde qui rappellent les vins blancs de Bourgogne.

PINOT BLANC est d'une part un vin de base important pour le Crémant, et d'autre part un vin tranquille racé et fruité, avec une acidité toute en fraîcheur et une minéralité délicate. Il séduit avec ses arômes d'agrumes frais, de fleurs blanches, ainsi que des notes d'ananas, de poire et de pomme, sans oublier un zeste d'amande. Quant le Pinot blanc est élevé en barrique, les notes fruitées laissent la place à des arômes beurrés et moelleux.

PINOT GRIS est un cépage très apprécié au Luxembourg. La superficie des vignes plantées avec ce cépage a doublé ces 20 dernières années. En raison de leurs arômes spécifiques, ces vins sont considérés comme une solution idéale pour accompagner un repas, que ce soit avec des mets fins ou des plats robustes traditionnels. Ils sont caractérisés par une acidité agréable, toute en fraîcheur, et une belle note de minéralité. L'amateur y découvrira des notes d'agrumes ou de poire, mais aussi de fruits secs, de même que des arômes de noix et de toast.



RIESLING



GEWÜRZTRAMINER

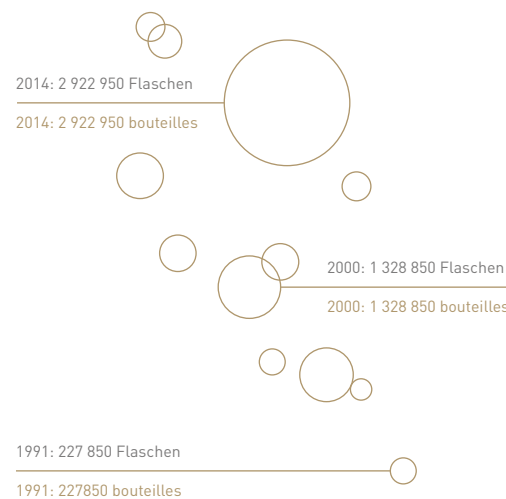
RIESLING ist die wohl bekannteste Weißwein-Rebsorte. Der Luxemburger Riesling «atmet» die Muschelkalkböden, auf denen die Reben wachsen. Sie verleihen ihm eine intensive Mineralität, die weniger fruchtig anmutet als bei Weinen, die von Schieferböden stammen, dafür aber sehr komplex und animierend. Sowohl als trockener Wein als auch als Spätlese oder Eiswein wirkt Riesling höchst facettenreich: Die Säure ist animierend, das Aromenspiel komplex (Zitrusnoten, Apfel, Aprikose, Quitte, exotische Früchte), gepaart mit eleganter Mineralität und würzigen Komponenten. Riesling-Weine spiegeln in besonderer Weise das Terroir wider, von dem sie stammen.

GEWÜRZTRAMINER ist ein Füllhorn von Aromen. Sei es als animierender Aperitif oder als köstliche Begleitung zum Käseplateau: die intensiven Aromen von Rose, Litschi, Pfirsich, Aprikose, Orange, Pampelmuse und Honig, gepaart mit der perfekten Harmonie von Süße und Säure, erheben ihn zu einem ganz besonderen Genuss.

RIESLING est sans doute le cépage de vin blanc le plus connu. Le Riesling luxembourgeois «respire» le sol calcaire coquillier sur lequel poussent les vignes. Ce sol lui donne une minéralité intense, avec un arôme fruité moins ostentatoire que dans le cas de vins issus de sol schisteux, mais néanmoins très complexe et expressif. Le Riesling présente de nombreuses facettes, que ce soit comme vin sec, vendange tardive ou vin de glace: l'acidité est vivifiante, le jeu des arômes complexe (notes d'agrumes, de pomme, d'abricot, de coing, de fruits exotiques), le tout avec une minéralité élégante et des arômes épicés. Les Riesling reflètent intensément le terroir dont ils sont issus.

GEWÜRZTRAMINER est un véritable concentré d'arômes. Que ce soit comme apéritif stimulant ou pour accompagner de manière raffinée un plateau de fromages: les arômes intenses de rose, de litchi, de pêche, d'abricot, d'orange, de pamplemousse et de miel, alliés à un équilibre parfait entre le sucré et le salé, procurent un plaisir gustatif hors du commun.





LUXEMBURG PRICKELT

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Crémant de Luxembourg ist Qualitätsschaumwein auf höchstem Niveau.

Seit 1991 darf der Name «Crémant» für luxemburgische Qualitätsschaumweine verwendet werden, sofern die gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen erfüllt sind.

Dank Innovationsgeist, Traditionsbewusstsein und Kreativität entstand binnen zwei Jahrzehnten ein Produkt, das selbst anspruchsvollste Kennisbegeisterte begeistert.

Grundlage des Crémant sind gesunde, aromatische Trauben mit einer erfrischenden Säure, begünstigt durch die geografische Lage des Luxemburger Weinbaugebiets. Durch die Wahl der Rebsorte, die Zusammensetzung der Cuvée und die Zeit des Hefelagers entstehen einzigartige Produkte, die Crémant de Luxembourg zu einem besonderen Geschmackserlebnis machen.

Der Ausdruck «Crémant» darf ausschließlich für Qualitätsschaumwein, weiß oder rosé, mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, wenn:

- die Trauben von Hand geerntet werden
- der Wein aus dem Most aus der Kelterung von ganzen oder entrappten Trauben gewonnen wird
- nicht mehr als 100 Liter Most aus 150 Kilogramm Trauben gewonnen werden
- die Cuvée durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden ist
- die Cuvée mindestens neun Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert hat
- der Schaumwein durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist
- der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l nicht überschreitet
- der Zuckergehalt weniger als 50 g/l beträgt

LE LUXEMBOURG FAIT DES BULLES

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Le Crémant de Luxembourg est un vin mousseux de très grande qualité.

Depuis 1991, le nom de «Crémant» peut être utilisé pour les vins mousseux luxembourgeois de qualité, dans la mesure où ils remplissent les conditions fixées par la loi.

Grâce à l'esprit d'innovation, au sens de la tradition et à la créativité, il a été possible de créer en l'espace de deux décennies un produit qui enthousiasme même les connaisseurs les plus avertis.

La base du Crémant est constituée de raisins sains, aromatiques, pourvus d'une acidité vivifiante favorisée par la situation géographique de la région viticole luxembourgeoise. Grâce au choix du cépage, à l'assemblage de la cuvée et à la durée du repos sur lies, on obtient des produits uniques, qui font du Crémant du Luxembourg une expérience gustative particulière.

Le nom de «Crémant» peut uniquement être utilisé pour du vin mousseux de qualité, blanc ou rosé, avec une appellation d'origine protégée, si:

- les raisins sont récoltés manuellement
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés
- la quantité de moûts obtenus n'excède pas 100 litres pour 150 kilogrammes de raisins
- la cuvée a été rendue mousseuse par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille
- la cuvée s'est trouvée sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise
- le mousseux a été séparé des lies par dégorgement
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l

« Seit 1991 darf der Ausdruck «Crémant» für luxemburgische Qualitätsschaumweine verwendet werden. »

« Depuis 1991, le nom de «Crémant» peut être utilisé pour les vins mousseux de qualité luxembourgeois. »





LUXEMBURG KANN AUCH ROT

LE LUXEMBOURG A AUSSI SES ROUGES

Luxemburger Rotweine werden aus den Rebsorten Pinot noir, Pinot noir précoce, Saint Laurent und Gamay erzeugt. Eine wichtige Rolle spielt vor allem Pinot noir.

Die Säure ist allgemein geringer als bei Weißweinen; sie liegt ungefähr zwischen 4g/l und 6g/l. Der Restzuckergehalt bewegt sich in der Regel unter 5g/l, während die Alkoholwerte zwischen 12% vol. und 13,5% vol. variieren.

Je nach erwünschtem Weinprofil werden die Rotweine im Stahltank oder im Holz (Barrique oder Fuder) ausgebaut.

Durch die Art der Maischebehandlung (Erhitzung, traditionelle Maischegärung, ...) und des Ausbaus beeinflusst der Winzer den Charakter seines Produkts.

Pinot noir spielt eine wichtige Rolle als Grundwein für Crémant, als **Rosé** oder weiß gekelterter Wein für den Sommer sowie als komplexer Rotwein aus dem Barrique.

Ein reifer Pinot noir hat Aromen von Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen sowie einen Hauch von Vanille und Röstaromen, wenn er im Barrique ausgebaut wurde.

Die Rebsorten Pinot noir précoce, Saint Laurent und Gamay, spielen eine eher untergeordnete Rolle.

Les vins rouges luxembourgeois sont obtenus à partir des cépages Pinot noir, Pinot noir précoce, Saint Laurent et Gamay. C'est le Pinot noir qui joue un rôle prépondérant.

L'acidité est généralement plus faible que pour les vins blancs: elle se situe environ entre 4 g/l et 6 g/l. La teneur en sucres résiduels est inférieure à 5 g/l, tandis que le taux d'alcool varie entre 12 % vol. et 13,5 % vol.

En fonction du profil de vin souhaité, les vins rouges sont élevés en cuve inox ou en fût (barrique ou foudre).

Grâce au traitement de la vendange foulée (chauffage, macération traditionnelle sur pellicules, ...) et à l'élevage, le viticulteur influence le caractère de son produit.

Le Pinot noir joue un rôle important, que ce soit comme vin de base pour le Crémant, comme cuvée vinifiée en **rosé** ou en blanc pour l'été, ou bien comme vin rouge complexe, élevé en barrique.

Un Pinot noir mûr a des arômes de cerise noire, de mûre, de prune, avec un zeste de vanille et de toast, lorsqu'il a été élevé en barrique.

Les autres cépages comme le Pinot noir précoce, le Saint Laurent et le Gamay jouent plutôt un rôle secondaire.



LUXEMBURG, DAS ALTE WEINBAUGEBIET

« Im Mittelalter setzten
die Klöster die Kultur
des Weinbaus fort. »

« Au Moyen Âge,
les monastères
ont continué la
viticulture. »

Weinbau an der Mosel kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Schon 370 n. Chr. beschrieb der römische Dichter Ausonius, wie an den Hängen des Moselufers die höher gelegenen Parzellen mit Rebstücken bepflanzt waren, wegen die Flussniederungen als Flächen für Ackerbau genutzt wurden. Im Mittelalter setzten die Klöster die Kultur des Weinbaus fort. In dieser wärmeren Klimaperiode kam es zu einer Ausdehnung der Rebfläche über das ganze Land bis hinauf ins Ösling. Nach dem sogenannten Jahrtausend-Winter 1709 verschwanden diese Anlagen wieder. Lediglich die Weinberge in den milderen Flussniederungen blieben erhalten – wie wir sie auch heute noch kennen.

Das 20. Jahrhundert durchlebte vielschichtige Veränderungen. Die Zerstörung der Rebanlagen durch die Reblaus, die beiden Weltkriege sowie die von den Märkten geforderten Umwälzungen zwangen die Winzer, sich immer wieder neu zu orientieren und sich den Gegebenheiten anzupassen. Dies führte zu einer grundlegenden Veränderung des Sortenspektrums, der Vermarktungswege und des Qualitätsgedankens.

Schon Mitte der siebziger Jahre wurden in vielen Kellereien die traditionellen Holzfässer durch moderne Edelstahltanks ersetzt, um den Weinen mehr Frische und Frucht zu verleihen. Die Beratung und professionelle Ausbildung nahmen einen immer höheren Stellenwert ein, was sich maßgeblich auf den Weinstil niederschlug. Die Vinifikationstechniken wie z. B. der Barrique-Ausbau wurden adaptiert und neue Rebsorten getestet. Es entstanden neue Weinstile und Produkte wie Crémant de Luxembourg und die Spezialitätenweine.

LUXEMBURG, UNE TRADITION VITI- COLE ANCESTRALE

La viticulture sur les rives de la Moselle est une tradition séculaire. Déjà en 370 ap. J.-C., le poète romain Ausone décrivait les coteaux de la Moselle, dont les parcelles plus en hauteur étaient plantées en vignes, tandis que les plaines fluviales servaient à l'agriculture. Au Moyen Âge, les monastères ont continué la viticulture. Durant cette période climatique plus chaude, la superficie du vignoble a été étendue sur l'ensemble du pays, jusqu'aux hauteurs de l'Eislek (Ardenne luxembourgeoises). Après le soi-disant hiver du siècle en 1709, ces nouvelles superficies ont disparu. Uniquement les vignes des plaines fluviales ont subsisté telles que nous les connaissons aujourd'hui.

Au 20^e siècle, il y a eu de nombreux bouleversements. La destruction des vignes par le phylloxéra, les deux guerres mondiales ainsi que les changements profonds exigés par les marchés, ont forcé les viticulteurs à modifier sans cesse leurs orientations et à s'adapter aux nouvelles réalités. Ceci a entraîné une modification fondamentale de la gamme des cépages, des canaux de distribution ainsi que de l'approche en matière de qualité.

Dès le milieu des années 1970, dans de nombreuses caves, les fûts traditionnels en bois ont été remplacés par des cuves modernes en inox, pour donner au vin plus de fraîcheur et de fruit. La consultation et la formation professionnelle ont joué un rôle de plus en plus important, ce qui s'est évidemment répercuté de manière significative sur les types de vin. Les techniques de vinification, comme p.ex. l'élevage en barrique, ont été adaptées et de nouveaux cépages testés. De nouveaux types de vin et produits tels que le Crémant de Luxembourg et les vins de spécialité ont également vu le jour.





LUXEMBURG, EIN MODERNES WEINBAUGEBIET

«Im internationalen
Weinsegment gewinnt
der Begriff «Terroir»
zunehmend an
Bedeutung...»

«Dans le segment inter-
national du vin, la
notion de terroir gagne
sans cesse en
importance.»

QUALITÄTSFÖRDERNDE MASSNAHMEN IM WEINBERG

Die Qualität in der Flasche entsteht im Weinberg. Das Wissen um die natürlichen Abläufe sowie höchste Sorgfalt bei Laub- und Bodenpflege sind die Grundvoraussetzungen zur Erzeugung eines Spitzenweins. Der Rebschnitt ist die erste Etappe zur Ertragsregulierung. Abgestimmte Boden- und Laubarbeiten verhelfen der Rebe über die gesamte Vegetationsperiode zu optimalem Wachstum und Reifebedingungen. Der Höhepunkt für alle Winzer ist zweifellos die Traubenlese. Diesem letzten Arbeitsgang fiebern sie mit großer Freude und Hoffnung entgegen, da sie nun für die vielen mühseligen Arbeitsschritte während der Vegetationsperiode belohnt werden. Die Trauben sind vollreif, bunt gefärbt und schmecken sehr süß. Stimmen die Reifeparameter Zucker und Säure mit den Wunschwerten überein, kann es losgehen.

Moderne Vinifikationsmethoden: Ist die Traubenlese beendet und die Weinkeller gut gefüllt, kommen die Kellermeister und Önologen zum Zuge, um aus dem hochwertigen Traubenmaterial gehaltvolle Weine mit viel Extrakt zu produzieren. Eine moderne Kellerausstattung und die bewusste Entscheidung für Stahltanks oder Holz geben den Weinen ihren endgültigen Schliff.

DIE FORSCHUNG ZUR QUALITÄTSFÖRDERUNG

Um den ökonomischen und klimatischen Herausforderungen im Weinbau gerecht zu werden, führen der luxemburgische Staat, das Institut Viti-Vinicole (IVV) und das Forschungszentrum LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology) mehrjährige Forschungsprojekte durch.

Projekt Terroir: Es macht Sinn, den Einfluss des Terroirs auf den Weinstil präziser zu charakterisieren. Hierzu dient das von IVV und LIST initiierte Forschungsprojekt «Einfluss des Terroirs auf die Typizität von Riesling-Weinen von der Luxemburger Mosel». Im internationalen Weinsegment gewinnt der Begriff «Terroir» zunehmend an Bedeutung. Kritische, aufgeschlossene Verbraucher sind an der Herkunft und Eigenartigkeit ihrer Weine interessiert. Von daher wird das Projekt Terroir dem Luxemburger Moselwein helfen, seine Typizität und die Vielfalt seiner Terroir-Lagen noch besser zu vermitteln.

LE LUXEMBOURG, UNE RÉGION VITICOLE MODERNE

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DANS LE VIGNOBLE

La qualité du vin naît dans le vignoble. Connaître les cycles naturels et veiller à l'entretien du pied de vigne et du sol sont les conditions de base pour réussir un vin de grande qualité. La taille est la première étape pour réguler le rendement. La coordination entre le travail du sol et le travail en vert contribue à améliorer la croissance et les conditions de maturation durant toute la période de végétation. L'apogée pour tous les viticulteurs, sont sans aucun doute les vendanges. Ils sont pleins de joie et d'espérance dans l'attente de cette dernière phase de travail, car elle constitue la récompense pour tous les efforts ardues fournis durant la période de végétation. Les raisins sont arrivés à pleine maturité, se parent de leurs plus belles couleurs et ont un goût très sucré. Si les indicateurs de maturité que sont le sucre et l'acidité correspondent aux valeurs souhaitées, les vendanges peuvent commencer.

Des méthodes de vinification modernes: Lorsque les vendanges sont terminées et que la cave est bien remplie, c'est au tour des maîtres de chai et des œnologues, de produire à partir d'un moût de grande qualité des vins bien typés avec beaucoup d'extrait. Un équipement de cave moderne et le choix résolu de la cuve inox ou du bois apportent au vin sa signature distinctive.

DES RECHERCHES SCIENTIFIQUES POUR UNE QUALITÉ ENCORE MEILLEURE

Pour répondre aux défis économiques et climatiques liés à la viticulture, l'Etat luxembourgeois, l'Institut Viti-Vinicole (IVV) ainsi que le Centre de recherche LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology) mettent en œuvre des projets de recherche pluriannuels.

Le projet Terroir: Il est utile de définir de manière plus précise l'influence du terroir sur le style du vin. Le projet de recherche «L'influence du terroir sur la typicité des vins de Riesling de la Moselle Luxembourgeoise», initié par l'IVV et le LIST, est destiné à étudier cet aspect. Dans le segment international du vin, la notion de terroir gagne sans cesse en importance. Les consommateurs avertis et à l'esprit ouvert sont intéressés par l'origine et la spécificité de leurs vins. Le projet Terroir va donc aider le vin de la Moselle Luxembourgeoise à encore mieux faire connaître sa typicité et la diversité de ses vignobles.



Die bewusste Entscheidung für Stahltanks oder Holz geben den Weinen ihren endgültigen Schliff.
Le choix réifié de la cuve en inox ou en bois apporte au vin sa signature distinctive.

Projekt Provino: Das dreijährige Forschungsprojekt Provino wurde im Rahmen der nationalen Umsetzung der EU-Richtlinie 2009/128 ins Leben gerufen. Diese verlangt, im Sinne guter fachlicher Praxis sämtliche Pflanzenschutzmaßnahmen standort-, kultur- und situationsbezogen durchzuführen. Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln ist auf das notwendige Maß zu beschränken. Hauptschwerpunkt des von IVV und LIST getragenen Projekts ist die Minimierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln im Weinbau. Dies geschieht anhand von innovativer Weinbautechnischer Strategien.

Le projet Provino: Le projet de recherche triennal Provino a été initié dans le cadre de la mise en œuvre nationale de la directive (UE) 2009/128. Dans une approche de bonne pratique professionnelle, celle-ci stipule que toutes les mesures phytosanitaires doivent être appliquées en tenant compte du site, de la culture et de la situation. L'utilisation de produits phytosanitaires doit être réduite au strict minimum nécessaire. L'objectif principal du projet porté par l'IVV et le LIST réside dans la minimisation du recours aux produits phytosanitaires dans la viticulture, au moyen de stratégies viti-vinicoles innovantes.



CHARTA-WEINE

DOMAINE ET TRADITION, CHARTA SCHENGEN PRESTIGE und **CHARTA.PRIVATWENZER** sind Initiativen, die sich der Erzeugung exquisiter Weine verschrieben haben. Erstklassige Weinberge in Form von Steil- oder Terrassenanlagen, strikte Vorschriften, Mengenbeschränkung und strenge Kontrollen sind Voraussetzungen, die zur Vermarktung unter dem Logo der Charta-Weine berechtigen.

VINS DE CHARTE

DOMAINE ET TRADITION, CHARTA SCHENGEN PRESTIGE et **CHARTA.PRIVATWENZER** sont des initiatives dédiées à la production de vins hors du commun. Des vignobles de tout premier rang, plantés en pente ou en terrasses, des prescriptions strictes, un rendement limité et des contrôles sévères sont les conditions qu'il faut remplir pour pouvoir commercialiser sous le logo des vins de charte.





SAG MIR WOHER DU KOMMST UND ICH SAGE DIR WER DU BIST

...so oder so ähnlich kann man die Philosophie der geschützten Ursprungsbezeichnung – französisch: «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) – auf den Punkt bringen. Die geschützte Ursprungsbezeichnung «Moselle Luxembourgeoise» ist eine Herkunftsbezeichnung.

Die AOP besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Mensch, Tradition und natürliche Gegebenheiten (Böden, Klima, Hangneigung und -ausrichtung), das Terroir also, geben dem Produkt seine Identität.

DIS-MOI D'OU TU VIENS, ET JE TE DIRAI QUI TU ES

...c'est ainsi, ou à peu de choses près, que l'on pourrait résumer la philosophie de l'«Appellation d'Origine Protégée». L'«Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise» est une appellation de provenance.

L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. L'être humain, la tradition et les caractéristiques naturelles (sol, climat, pente et exposition), à savoir le terroir, confèrent donc au produit son identité.



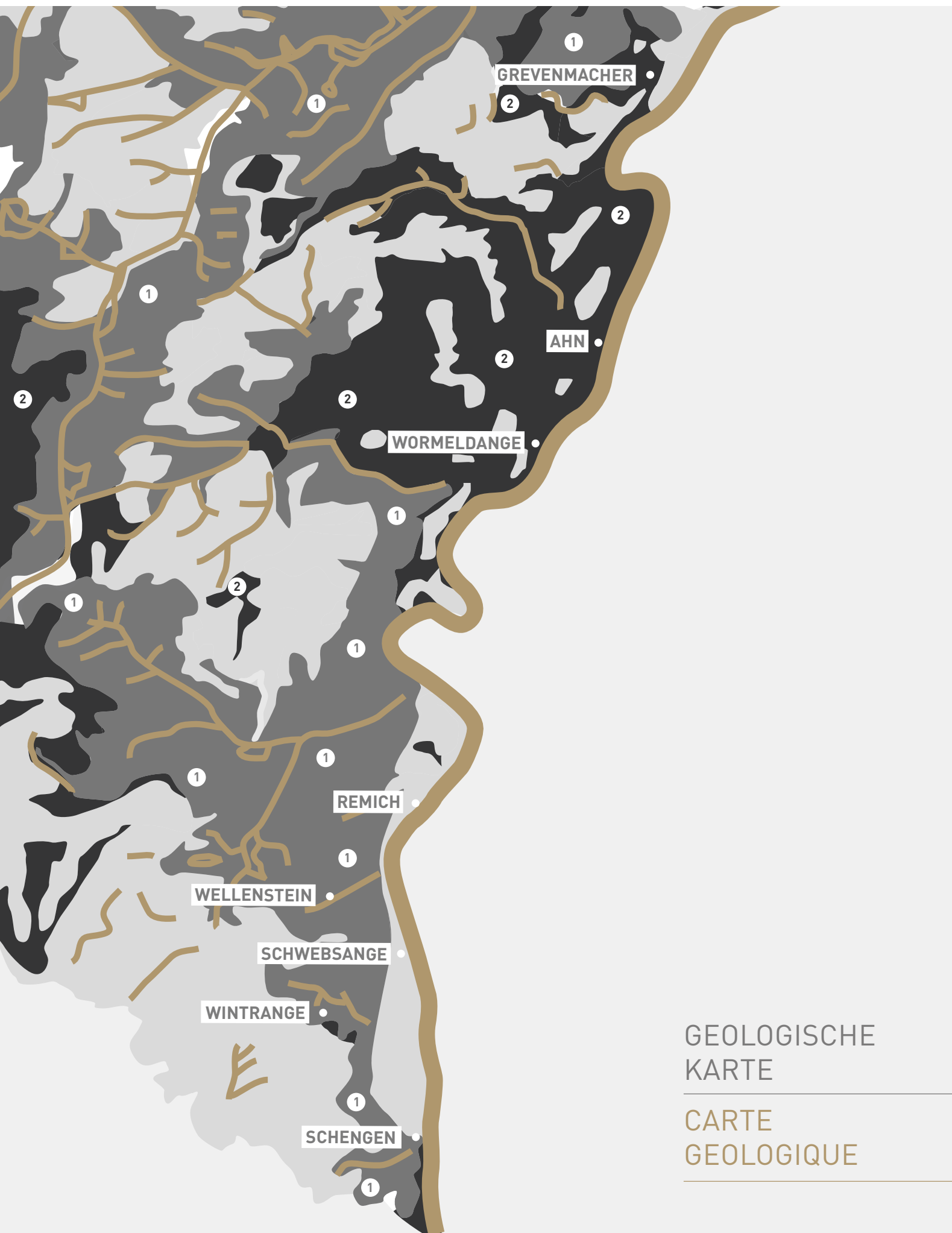
Terroir ist ein Begriff, der nicht ausschließlich im Weinbau verwendet wird. Er umschreibt generell die Zugehörigkeit zu einer Region oder einem begrenzten Raum, der mit seinem Produkt in Wechselbeziehung steht. Das französische Wort Terroir lässt sich als «Boden» oder «seiner Herkunft zugehörig» übersetzen. Aus weinbaulicher Sicht beschreibt Terroir die gesamte natürliche Umgebung der Rebanlage mit ihren vielfachen Wechselwirkungen. Nicht nur der Boden des Ausgangsweinbergs ist gemeint, sondern vielmehr das komplexe Zusammenspiel zwischen Boden, Topografie, Klima und menschlichem Einfluss (z. B. Art und Stil der Vinifikation).

Die Rebe ist eine Kulturpflanze, die komplexe klimatische Ansprüche stellt. Die Temperatur, die Niederschlagsmenge und die Dauer der Sonneneinstrahlung spielen eine ausschlaggebende Rolle. Aufgrund seiner geologischen Beschaffenheit und geografischen Lage ist das Luxemburger Weinbaugesamt durch ein maritimes Klima mit kontinentalem Einfluss begünstigt.

Le terroir est une notion qui n'est pas exclusivement utilisée dans la viticulture. Ce mot décrit généralement l'appartenance à une région, ou à un espace délimité, qui est en interrelation avec son produit. Le terroir, sert aussi souvent à désigner le sol ou l'appartenance à une tradition.

Du point de vue viticole, le terroir décrit l'ensemble de l'environnement naturel du vignoble, avec ses nombreuses interactions. Il englobe donc non seulement le sol du vignoble d'origine, mais également l'interrelation complexe entre sol, topographie, climat et influence humaine (p.ex. le type et le style de la vinification).

La vigne est une plante de culture qui a des besoins climatiques complexes. La température, la pluviosité et la durée du rayonnement solaire jouent un rôle déterminant. En raison de sa nature géologique et de sa situation géographique, le vignoble luxembourgeois bénéficie d'un climat maritime à tendance continentale.



Bodenarbeiten im Weinberg.
Travail de sol dans le vignoble.

Zwei unterschiedliche Gesteinsformationen prägen die Weine der Luxemburger Mosel.

① Keuper

Im Kanton Remich wachsen die Reben hauptsächlich auf Keuper mit Tonmergel. **Keuper entstand vor 195 bis 230 Millionen Jahren durch die Versandung eines gewaltigen Meeres.** Von Schengen bis Greiveldingen ist das Tal ziemlich weit offen. Die abgerundeten und weich abfallenden Hänge ergeben Weine, die voll und harmonisch wie die Landschaft sind.

② Muschelkalk

Im Kanton Grevenmacher überwiegen klüftige Stufen von Muschelkalk. **Muschelkalk entwickelte sich vor 205 bis 215 Millionen Jahren infolge von Meeresablagerungen.** Die langsame Erosion zwischen Greiveldingen und Grevenmacher hat ein engeres Tal mit steil abfallenden, dolomitischen Hängen hervorgebracht, auf denen rassige und elegante Weine zu Hause sind.

Les vins nationaux sont caractérisés par deux formations rocheuses distinctes.

① Keuper

Dans le canton de Remich, les vignes poussent essentiellement sur du Keuper avec des marnes argileuses. **Les marnes keupériennes sont nées voilà 195 à 230 millions d'années, suite à l'ensablement d'un océan gigantesque.** De Schengen jusqu'à Greiveldingen, la vallée est plutôt ouverte. Les coteaux arrondis et faiblement pentus donnent des vins arrondis et harmonieux, à l'image du paysage.

② Muschelkalk

Dans le canton de Grevenmacher, des gradins fissurés de roches calcaires prédominent. **Le calcaire coquillier a été formé par des sédiments marins il y a 205 - 215 millions d'années.** La lente érosion entre Greiveldingen et Grevenmacher a conduit à une vallée plus étroite, avec des versants abrupts dolomitiques, où poussent des vins racés et élégants.



Bodenprofil «Keuper»
Profil de sol «Keuper»

Bodenprofil «Mosel-Kalk-Schlämboden»
Profil de sol «Sol limono-calcaire de la Moselle»



STEIL- UND TERRASSENLAGEN

Eine Besonderheit der Luxemburger Mosel sind die Weine aus Steil- und Terrassenlagen.

HANGNEIGUNG PENTE	HA	ANBAUFLÄCHE (IN %) SURFACE CULTIVÉE (EN %)
> 30 %	291	23.6 %
> 45 %	32	2.6 %
TERRASSEN TERRASSES	8	0.6 %

Seit Jahrhunderten prägen diese Einzellagen das Landschaftsbild im Moseltal und formen eine einzigartige Kulturlandschaft. Aufgrund des erhöhten Arbeits- und Kostenaufwands gingen die Flächen in den vergangenen Jahren zwar merklich zurück, doch die Mühe unter diesen außergewöhnlichen geografischen und geologischen Bedingungen lohnt sich. Der starke Neigungswinkel sorgt für eine optimale Sonneneinstrahlung und Erwärmung der oft noch sehr ursprünglichen Böden. Dies verleiht den Weinen zusätzliche Fülle, Aromatik und Komplexität.

VIGNOBLES EN PENTE OU EN TERRASSES

Les vins de vignobles en pente ou en terrasses sont une particularité de la Moselle Luxembourgeoise.

Depuis des siècles, ces vignobles caractérisent l'aspect de la vallée de la Moselle et constituent un paysage rural unique. En raison du travail et des frais supplémentaires qu'elles occasionnent, ces superficies ont certes sensiblement diminué ces dernières années, mais les efforts consacrés sous ces conditions géographiques et géologiques particulières s'avèrent payants. La forte pente assure un ensoleillement et un réchauffement optimaux des sols encore souvent autochtones. Ceci confère aux vins plénitude, arômes et complexité.



DIE «APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE – MOSELLE LUXEMBOURGEOISE»

Hauptmerkmal der «Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise» ist die Orientierung hin zum international anerkannten Herkunftsprinzip. Bis dato galt für Luxemburger Weine das System der Marque Nationale, die seit ihrer Schaffung im Jahr 1935 für Herkunft und Qualität des Produkts bürgt. Von Anfang an verfolgte die Marque Nationale für Wein zwei Ziele:

1. Die Winzer sollten zur Herstellung von Qualitätsweinen angespornt werden, damit sie einen besseren Preis erzielen können.
2. Der Verbraucher sollte anhand des Marque Nationale-Labels erkennen, dass er ein Qualitätsprodukt erwirbt.

Die Ziele der «AOP–Moselle Luxembourgeoise» bleiben die gleichen, aber der Weg dorthin ist ein anderer: Die «Qualität im Glase» wird durch das Herkunftsprinzip ersetzt.

Seit Bestehen der Marque Nationale werden die Weine nach dem Grundsatz der «Qualität im Glase» beurteilt. Das Prinzip hat durchaus seine Berechtigung, entspricht aber nicht mehr den heutigen Gegebenheiten. Ein deutlicher Beleg hierfür sind die Charta-Weine von Domaine et Tradition, Charta Schengen Prestige und charta.privatwënzer. Die Träger dieser drei privaten Initiativen haben erkannt, dass der Ertrag eine entscheidende Rolle spielt, damit das Endprodukt eine gewisse Qualität erreicht. Die Einführung der «AOP–Moselle Luxembourgeoise» ergibt sich nicht nur aus der Umsetzung der EU-Vorschriften. Sie ist auch eine Antwort auf das gesteigerte Qualitätsbewusstsein heutiger Weinliebhaber.

Hauptmerkmal der «AOP–Moselle Luxembourgeoise» ist die Qualitätsbescheinigung aufgrund des geografischen Ursprungs des Produkts. Als Bedingung zur Verwendung des Namens einer geografischen Einheit gilt, dass das betreffende Gebiet präzise definiert sein muss. Dieses Herkunftsprinzip lässt sich leicht erklären: «Je enger die geografische Einheit, desto schmeckbarer die Herkunft». Es liegt also auf der Hand, dass es Regeln bedarf, die mit zunehmender Enge des Herkunftsraums zugleich strengere Qualitätsvorgaben wie beispielsweise den Hektarertrag definieren. Nur so kann die Herkunftshierarchie funktionieren.

L'«APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE – MOSELLE LUXEMBOURGEOISE»

Le principal caractère de l'«Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise» est d'être axé sur le principe d'origine internationalement reconnu. Jusque-là, c'est le système de la Marque Nationale qui était appliqué aux vins luxembourgeois. Il avait été créé en 1935 et attestait depuis lors l'origine et la qualité du produit. Dès le départ, la Marque Nationale a poursuivi deux buts:

1. Encourager les viticulteurs à produire des vins de qualité, afin d'en tirer un meilleur prix.
2. Permettre au consommateur de se rendre compte, grâce au label Marque Nationale, qu'il achète un produit de qualité.

Les objectifs de l'«AOP–Moselle Luxembourgeoise» sont les mêmes, mais la voie pour y parvenir est différente. La «qualité dans le verre» est remplacée par le principe d'origine.

Depuis l'existence de la Marque Nationale, les vins sont évalués selon le principe de la «qualité dans le verre». Ce principe a tout à fait sa raison d'être, mais ne correspond plus à la situation actuelle. Ceci est amplement démontré par les vins de charte «Domaine et Tradition», «Charta Schengen Prestige» et «charta.privatwënzer». Les responsables de ces trois initiatives privées se sont rendu compte du rôle déterminant du rendement pour obtenir un produit final de qualité. L'introduction de l'«AOP–Moselle Luxembourgeoise» est non seulement le résultat de la mise en œuvre des prescriptions de l'UE, mais constitue également une réponse aux exigences plus pointues des amateurs de vin actuels.

Le caractère primordial de l'«AOP–Moselle Luxembourgeoise» est l'attestation de qualité basée sur l'origine géographique du produit. Pour pouvoir utiliser le nom d'une unité géographique, la région concernée doit être clairement définie. Ce principe d'origine est facile à expliquer: «Plus l'unité géographique est petite, plus elle fait ressortir la notion de terroir». Il apparaît donc évident d'obtenir des règles qui, face à une diminution croissante de l'espace d'origine, définissent simultanément des critères de qualité plus stricts, comme par exemple le rendement à l'hectare. Ce n'est qu'ainsi que la hiérarchie en matière d'origine peut fonctionner.



DIE WEINE DER « AOP - MOSELLE LUXEMBOURG- EOISE »

LIEU-DIT: Terroir Weine

Die sogenannten Lagenweine entstammen den besten Weinbergen der Luxemburger Mosel. Die hochwertigen Einzellagen sind genau abgegrenzt. Hier wird die Qualität eines Weins nach dem Terroir, der Herkunft bestimmt. Der Weinberg, niedrige Erträge, selektive Handlese sowie naturnahe Bewirtschaftung sind nur einige Kriterien für die herausragende Qualität dieser Weine.

COTEAUX DE: Rebsorten typische Premiumweine

Die Coteaux-Weine sind rebsorten- und gebiets-typische, klassische Weine der Luxemburger Mosel. Diese Premiumweine entstammen hochwertigen Weinbergen der Kantone Grevenmacher oder Remich. Damit repräsentieren sie zwei unterschiedliche Bodentypen: Muschelkalk (Kanton Grevenmacher), Keuper mit Tonmergel (Kanton Remich). Nur handverlesene Trauben, niedrige Erträge und eine behutsame Verarbeitung machen so die Herkunft zum Geschmackserlebnis.

CÔTES DE: Harmonische Einsteigerweine

Weine mit der Herkunftsangabe « Côtes de » sind harmonische Einsteigerweine auf hohem Niveau. Fruchtbare, leichte Weine für den unkomplizierten, täglichen Genuss. Die Ertragsbegrenzung für alle Rebsorten beträgt maximal 100 Hektoliter pro Hektar; bei Elbling und Rivaner sind es 115 Hektoliter pro Hektar.

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Gesunde, aromatische Trauben mit einer erfrischenden Säure bilden die Grundlage dieses Qualitätsschaumweins auf höchstem Niveau. Über die Wahl der Rebsorte, die Zusammenstellung der Cuvée und die Zeit des Hefelagers entstehen einzigartige Produkte, die Crémant de Luxembourg zu einem besonderen Geschmackserlebnis machen.

LES VINS DE L' « AOP - MOSELLE LUXEMBOURG- EOISE »

LIEU-DIT: Vins de terroir

Les soi-disant vins de terroir sont issus des meilleurs vignobles de la Moselle Luxembourgeoise. Les lieux-dits de renom sont strictement délimités. Ici, la qualité d'un vin est déterminée par le terroir, donc par son origine. Le vignoble, des rendements faibles, une sélection manuelle ainsi qu'une gestion proche de la nature ne sont que quelques-uns des critères qui déterminent l'excellente qualité de ces vins.

COTEAUX DE: Vins de qualité typés

Les vins de coteaux sont typés en fonction du cépage et de la région. Ce sont les vins classiques de la Moselle Luxembourgeoise. Ces vins de qualité sont issus des vignobles réputés des cantons de Grevenmacher ou de Remich, et représentent donc deux types de sol différents: roches calcaires (canton de Grevenmacher), marnes keupériennes (canton de Remich). Des raisins récoltés à la main, des rendements bas et une vinification attentive font de cette origine un véritable événement gustatif.

CÔTES DE: Vins équilibrés d'entrée de gamme

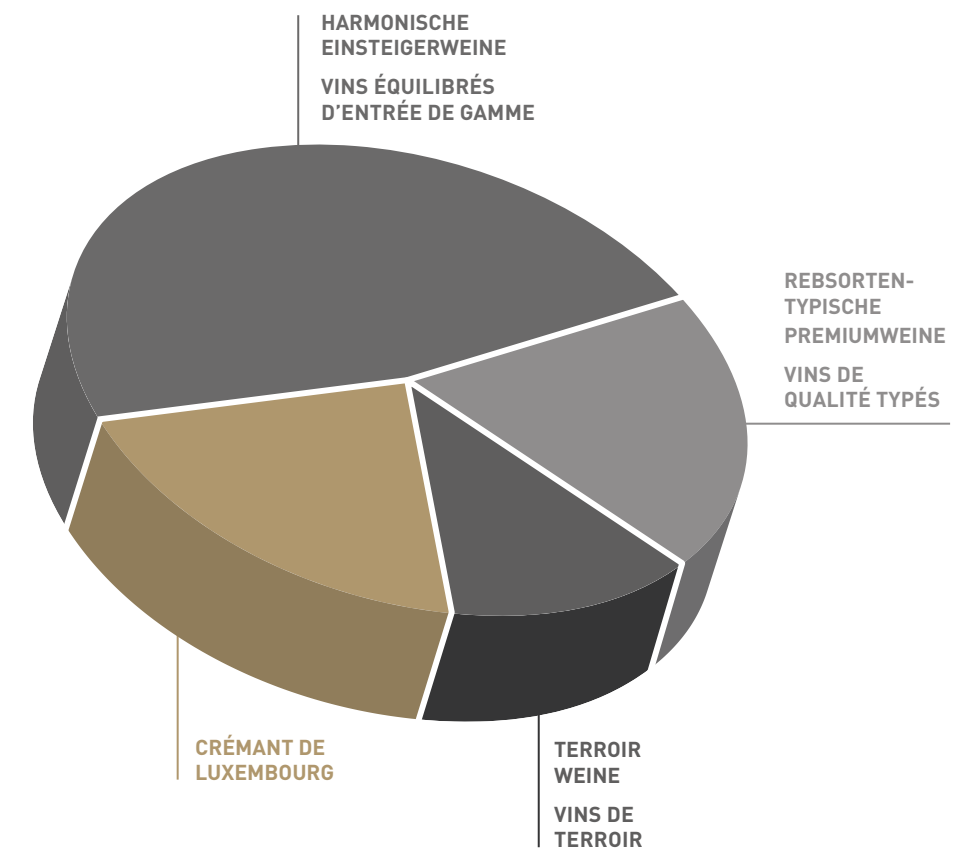
Les vins avec la mention d'origine « Côtes de » sont des vins harmonieux d'entrée de gamme très convaincants. Leur caractère fruité et léger fait d'eux un plaisir simple, à déguster au quotidien. La limitation du rendement pour tous les cépages est au maximum de 100 hectolitres par hectare, à l'exception de l'Elbling et du Rivaner, pour lesquels elle est de 115 hectolitres par hectare.

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Des raisins sains et aromatiques accompagnés d'un acide rafraîchissant, forment la base de ce vin mousseux de qualité. Sur sélection des cépages, de l'assemblage de la cuvée et du repos sur lies, on obtient des produits uniques qui donnent au Crémant de Luxembourg une expérience gustative inoubliable.



Die "Wormer Koëppchen" ist eine der bekanntesten Lagen in Luxemburg.
Le "Wormer Koëppchen" est un des sites les plus connus du Luxembourg.



GROSSES ETIKETT | GRANDE ÉTIQUETTE



MITTLERES ETIKETT | ÉTIQUETTE MOYENNE



KLEINES ETIKETT | PETITE ÉTIQUETTE



« Im Zeitalter der Globalisierung wird die Herkunftsangabe immer wichtiger. »

« A l'époque de la globalisation, l'indication d'origine gagne sans cesse en importance. »

QUALITÄT STAATLICH ZERTIFIZIERT

Weine, die unter der geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung « Moselle Luxembourgeoise » vermarktet werden, müssen die Bedingungen des Lastenheftes der « AOP – Moselle Luxembourgeoise » erfüllen sowie einer chemischen und sensorischen Analyse standhalten. Nur dann dürfen sie die Bezeichnung « Moselle Luxembourgeoise » tragen. Auf den betreffenden Flaschen muss ein Etikett mit staatlichem Zertifikat angebracht sein.

Ziel der « Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise » ist die Verbindung von Herkunftsangabe und Qualitätsaussage. Je näher wir uns in der Qualitätspyramide zur Spitze hin bewegen, umso mehr soll das Terroir zur Geltung kommen. Im Zeitalter der Globalisierung wird die Herkunftsangabe immer wichtiger. Sie bildet einen Gegenpol zu den technisch oft hervorragend gemachten, aber seelenlosen Weinen aus aller Welt.

Darüber hinaus verlangt der Verbraucher erkennbar eine Strukturierung des Angebots. Seine Erwartung divergiert, je nachdem er sich für ein Standardprodukt (Côtes de), ein hochwertiges Produkt (Coteaux de) oder ein Spitzenprodukt (Lieu-dit) entscheidet. Man sollte ihm deshalb die Möglichkeit geben, mühelos einen Standardwein von einem Premium-Wein oder einem außergewöhnlichen Wein zu unterscheiden.

Mit den Herkunftsangaben « Coteaux de » oder « Lieu-dit » dürfen Weine mit einem Ertrag von höchstens 75 Hektoliter pro Hektar etikettiert werden. Diese Weine entsprechen den « Grand premier cru – Weinen » der Luxemburger Mosel. « Coteaux de » -Weine sind Verschnitte verschiedener Parzellen einer gleichen Sorte. Ein « Lieu-dit » -Wein stammt aus einer genau abgegrenzten Lage und ist dadurch nur limitiert verfügbar. Weine mit einem Produktionsertrag zwischen 75 und 100 Hektolitern pro Hektar können mit der « Côtes de » -Bezeichnung versehen werden.

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE PAR L'ÉTAT

Les vins commercialisés sous l'appellation géographique protégée « Moselle Luxembourgeoise » doivent remplir les clauses du cahier des charges de l'« AOP – Moselle Luxembourgeoise » et se soumettre à une analyse chimique et sensorielle. Ce n'est que sous ces conditions qu'ils pourront porter l'appellation « Moselle Luxembourgeoise ». Sur les bouteilles concernées doit figurer une étiquette avec le certificat de l'Etat.

Le but de l'« Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise » est de relier l'indication de l'origine à un critère de qualité. Plus on s'approche du sommet de la pyramide de qualité, plus le terroir doit être perceptible. A l'époque de la globalisation, l'indication d'origine gagne sans cesse en importance. Elle constitue un contrepois à tous ces vins sans origine précise, provenant du monde entier et souvent techniquement impeccables, mais dépourvus d'âme.

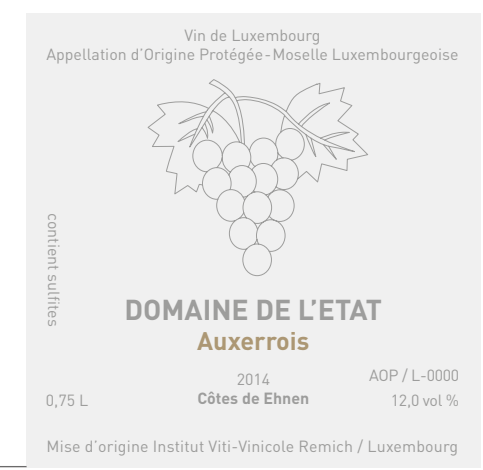
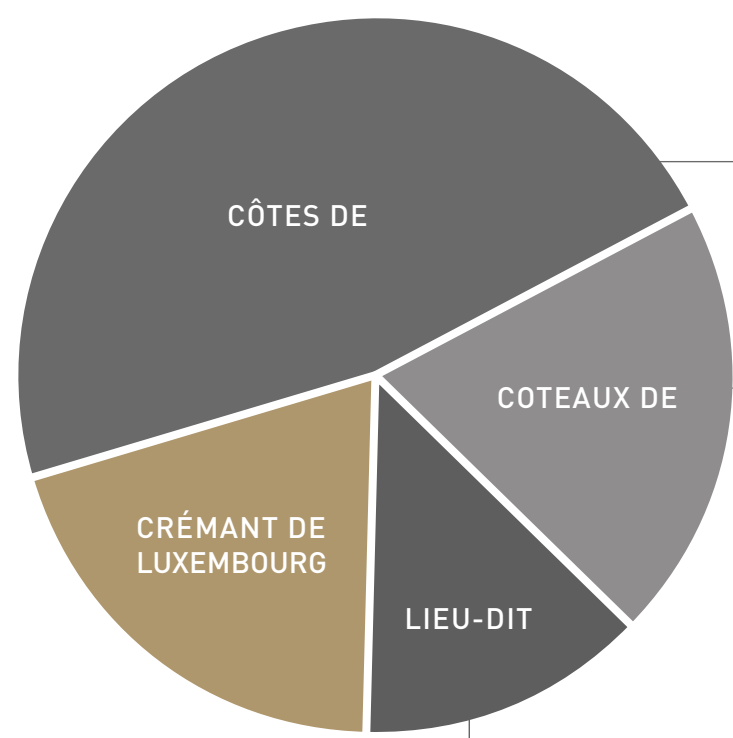
Par ailleurs, le consommateur souhaite visiblement une structuration de l'offre. Ses attentes divergent selon qu'il se décide pour un produit standard (Côtes de), un produit de grande qualité (Coteaux de) ou un produit exceptionnel (Lieu-dit). Il s'agit donc de lui donner la possibilité de faire facilement la différence entre un vin standard et un vin de grande qualité ou un vin d'exception.

Les vins avec un rendement maximum de 75 hectolitres par hectare peuvent être étiquetés avec les indications d'origine « Coteaux de » ou « Lieu-dit ». Ce sont les Grand premier crus de la « Moselle Luxembourgeoise ». Les vins « Coteaux de » sont des assemblages de différentes vignobles d'un cépage. Un « Lieu-dit » est issu d'un vignoble strictement délimité et est donc uniquement disponible en quantité restreinte. Les vins avec un rendement à la production situé en 75 et 100 hectolitres par hectare, peuvent recevoir l'appellation « Côtes de ».



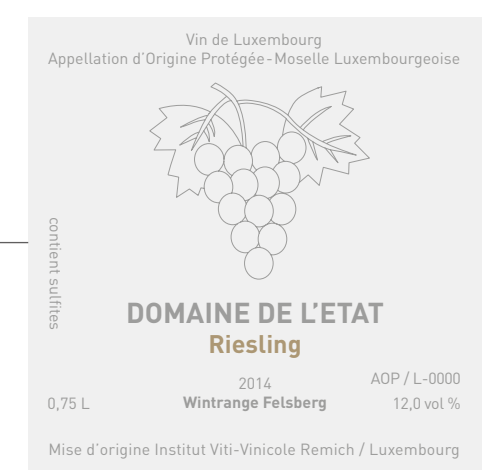
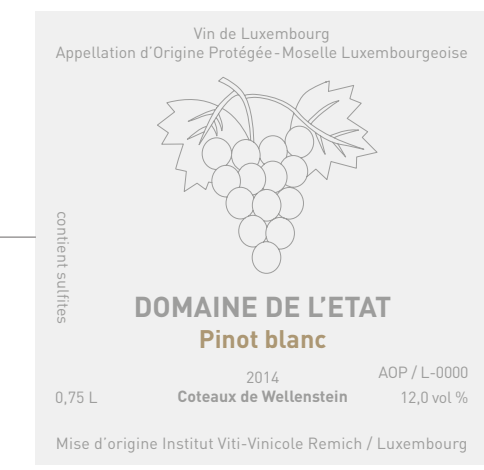
MYSTERIUM « WEINETIKETT »

L'ÉTIQUETTE DÉCRYPTÉE



Die EU-Verordnung 607/2009 besagt, dass geografische Einheiten, falls sie zur Etikettierung benutzt werden, genau abgegrenzt sein müssen. Mindestens 85 Prozent der Trauben, aus denen der Wein gewonnen wird, müssen aus dieser geografischen Einheit stammen.

Le Règlement [UE] 607/2009 stipule que les unités géographiques, si elles sont utilisées à des fins d'étiquetage, doivent être strictement délimitées. Au moins 85 pourcent des raisins dont est issu le vin, doivent provenir de cette unité géographique.

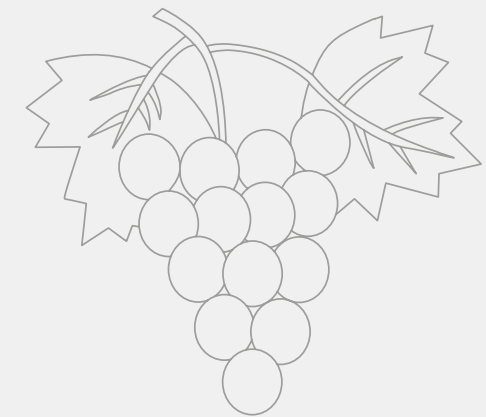




DIE WICHTIGSTEN ANGABEN AUF DEM WEINETIKETT

PRINCIPALES INDICATIONS SUR L'ÉTIQUETTE

Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise²



DOMAINE DE L'ETAT

Embouteilleur⁴
INSTITUT VITI-VINICOLE
REMICH / LUXEMBOURG

AOP / L-0000⁶

12,0 vol %³

0,75 L⁵

Vin de Luxembourg¹ contient sulfites⁷

Angabe der Herkunft: « Vin de Luxembourg » ou « Produit de Luxembourg »¹
Indication de la provenance : « Vin de Luxembourg » ou « Produit de Luxembourg »

Name der geschützten Ursprungsbezeichnung²
Nom de l'Appellation d'Origine Protégée

Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts³
Indication du titre alcoométrique volumique acquis

Angabe des Herstellers / Abfüllers⁴
Indication du producteur / embouteilleur

Angabe des Volumens⁵
Indication du volume nominal

Angabe der staatlichen Kontrollnummer⁶
Indication du numéro officiel de contrôle

Angabe der Allergene⁷
Indication des allergènes

