

# **RIESLING 2008**

## **NOTES & SYNTHÈSE**



# RIESLING 2008

**NOTES DE DÉGUSTATION SUR LE VOILET GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG,  
ALLEMAGNE, ITALIE ET AUTRICHE**  
Notes de dégustation : P. Krier—juin 2011

Ont dégusté :

Bernard Arnould, Patrick Böttcher, Pierre Delaye, Marc De Wolf, Didier Dupont, Jacques Gorissen, Philippe Ketelslegers, Pierre Krier, Laurent Labouré



## TABLE DES MATIÈRES

Regards & conclusions sur le Page 3  
projet

Grand Duché de Luxembourg 5

Généralités 6

Carte géologique 8

A propos du remembrement 9

Les vins dégustés 10

Tableau global chiffré 27

Liens utiles et sources 28

Avec mes remerciements  
pour votre collaboration et  
votre amitié.

Pierre



## REGARDS ET CONCLUSIONS SUR LE PROJET

L'entreprise était certes un peu folle mais tellement originale et prometteuse de bon moments pour les amateurs plutôt hédonistes que nous sommes qu'elle méritait amplement l'engagement et l'énergie dépensés. On sera peu surpris de l'intérêt et du plaisir qu'elle a manifestement suscité chez la plupart des dégustateurs, le mérite en revenant à la haute qualité globale des vins présentés toute comme à leur attachante diversité. Au total, 211 bouteilles ont été soumises à nos papilles curieuses dont les 95 provenant d'ailleurs que d'Alsace font l'objet de ce dossier. On lira par ailleurs et avec grand intérêt le travail gigantesque effectué par Patrick Böttcher au sujet des 116 « français ».

Même si les millésimes ont des caractéris-

### UNE STYLISTIQUE BIEN MARQUÉE DE PAYS À PAYS

tiques différentes, la comparaison avec l'Alsace fait apparaître des différences fondamentales de stylistiques et d'accessibilité.

Par ses sucres résiduels bien dosés l'Allemagne propose des vins déjà fondants, séduisants aux contours moins acérés alors que l'Autriche, avec des taux de résiduels similaires propose des cuvées de grande personnalité au terroir marqué avec des angles moins polis. Les Luxembourgeois la jouent plus finement avec moins d'ampleur mais une tension parfois sévère.

Quant à l'Alsace, la rigueur de structure est de mise ; à ce stade, c'est sans doute plus austère et effilé, avec un fruit moins épanoui mais profond et présentant de belles promesses.

L'ordre de service, décliné par terroir, a d'une certaine manière verrouillé le discours ne laissant percevoir que des différences ténues, quoique bien réelles, dans l'expression. Si cette approche eut le mérite de faire apparaître l'impact des différents terroirs, elle n'a pas aidé à susciter, de par son côté analytique, d'immenses émotions, intérêts et plaisirs gustatifs, lesquels sont souvent amplifiés par les effets de surprise et de variété dans l'expression des crus, bénéficiant des contrastes issus de « l'effet de séquence ». La discrétion du fruit « primeur » dans les rieslings alsaciens les rend sans doute assez atypiques au regard des derniers millésimes mais met en lumière leur architecture de grand style.

### LEADRES ET GROS PELOTON

En ce qui concerne plus particulièrement les « germains », on regrettera évidemment l'absence, pour des raisons diverses, de quelques peintures supposées surtout en Allemagne où manqueront notamment à l'appel Breuer, Weil et Spreitzer en Rheingau ; Müller-Catoir, Kühn et Köhler-Ruprecht en Palatinat, Karthäuserhof en Moselle. Alice Hartmann, Schmitt-Fohl au Grand-Duché, Gritsch, Allram et Jurtschitsch en Autriche auraient pu également figurer avec intérêt dans le panel.



Photo © P. Krier

La hiérarchie établie par de nombreux professionnels n'a pas été bouleversée, les références restent les références, mais on se réjouira de voir beaucoup de domaines relativement moins connus et sans doute moins distribués à l'étranger, nous proposer des cuvées pleines de substance et de tonus. Avec, à la clé, beaucoup de plaisir pour un coût souvent bien plus modeste. On citera pêle-mêle, Andreas Adam, Clemens Busch, Daniel Wagner et Stefan Winter en Allemagne ; Birgit Eichinger, Josef Högl, Roman Jäger et Karl Lagler en Autriche sans oublier la belle prestation d'ensemble des viticulteurs grand-ducaux.

Au niveau des régions et en mettant l'accent sur l'homogénéité, c'est incontestablement la Wachau qui a produit, malgré un millésime assez difficile, les vins les plus forts en caractère et en personnalité, la Rheinhessen les plus amples et les plus complets et la Nahe les plus élégants.

Malgré des vins superbes, la Moselle semble se chercher ; l'essor des grands vins secs y est sans doute plus récent et deux styles très différents cohabitent : la délicatesse (style Haag) ou la puissance (style Löwenstein) avec des variations de rapport entre ces « extrêmes » rendant les repères plus difficiles tout comme une véritable sélection représentative. Longtemps référence absolue, Le Rheingau est resté largement en deçà des attentes tout comme, mais dans une bien moindre mesure, le Palatinat où une petite étincelle supplémentaire aurait du faire décoller un ensemble de crus de haut niveau.

On a la même impression en Autriche avec la Kamptal, à l'exception notoire du Heiligenstein, et la Kremstal où les vins manquèrent un peu de l'envergure nécessaire pour concurrencer la Wachau.

Et les Luxembourgeois ? Eux aussi jouent sur deux typicités opposées : les vins secs, minéraux et tendus (style Bastian) et ceux plus amplement arrondis (style Duhr). Les deux ont leur charme et incontestablement leur place dans la cave de tout amateur de riesling. Parmi les associations de domaines ayant édicté leurs propres règles qualitatives, on a pu constater que « Domaine et Tradition » conserve une longueur d'avance sur « Charta » avec des vins présentant un peu plus de consistance et d'harmonie.

## EN GUISE DE CONCLUSION GLOBALE

On retiendra assurément :

1. Une diversité extraordinaire de style, d'expression, d'approche mettant en lumière la faculté tout aussi extraordinaire du cépage à intégrer et transmettre des caractéristiques qui lui sont extérieures. Une grosse majorité (90 %) exprimant autre chose qu'un caractère variétal.
2. Aucun ennui ni redondance à la dégustation. Au contraire beaucoup de plaisir et parfois de belles émotions. En atteste à suffisance le niveau des cotes...
3. Une fraîcheur de bouche intacte malgré les marathons de dégustations et des gencives en bon état.
4. L'empreinte incontestable du terroir au-delà des particularismes de production
5. Une typicité étonnante à l'intérieur de chaque pays qui conserve dans la plupart des cas sa carte de visite propre
6. L'impact du millésime s'est senti, principalement en Autriche.
7. Un niveau de prix moyen largement justifié (25 EUR) par le contenu qualitatif du verre.



Photo © P. Krier

# GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Est-il trop petit, de moindre qualité, mal distribué, mal défendu ou tout cela à la fois, le vignoble luxembourgeois semble tellement insignifiant qu'il est quasi absent du monde viticole international. A quelques rares exceptions près, on cherchera en vain, en dehors du pays, les meilleurs crus des viticulteurs chez les cavistes ou sur les bonnes tables ; et même au Grand Duché, il n'est pas évident de les acquérir en dehors du domaine. Symptomatique également le fait qu'il soit ignoré des grands magazines ou livres dédiés au vin. Problème d'image, d'identité ou constat plus inquiétant que sa qualité actuelle ne lui permet pas de jouer le moindre rôle sur cette scène ? La question reste posée...

A plusieurs égards, pourtant, ce vignoble ne manque pas d'atouts : conditions climatiques et géologiques, mentalité et engagement des producteurs, encépagement adapté : peut-être manque-t-il simplement une figure de proue emblématique pour déclencher la reconnaissance à l'extérieur des frontières du pays. Les grands ducaux ont très vite pris conscience qu'il fallait d'une manière ou d'une autre distinguer officiellement les bons vins si l'on voulait promouvoir une viticulture locale de qualité.

C'est ainsi que naquit en 1935 la notion de « Marque Nationale » qui équivalait grosso modo à l'octroi d'un certificat d'origine (AOC) à l'échelle du pays. En 1959, différents niveaux de qualité furent ajoutés ; c'est ainsi que l'on distingue désormais, par ordre croissant de qualité : « Appellation Contrôlée », « Vin Classé », « Premier Cru » et « Grand Premier Cru ». L'originalité du système réside dans le fait que ces certificats ne sont pas octroyés en fonction d'une origine quelconque ni de la richesse en sucres des moûts mais d'une dégustation effectuée par des instances officielles. C'est le nombre de points obtenus qui déterminera donc l'appellation. A noter que l'appellation « Premier Cru » ne peut s'appliquer ni aux cuvées (assemblages) ni aux cépages réputés moins qualitatifs comme le rivaner ou l'elbling.

Cela n'empêche évidemment pas les viticulteurs de mentionner l'origine exacte (lieu-dit) du cru sur l'étiquette mais il faut savoir que ces lieux-dits ne sont pas encore délimités officiellement. Ce travail, qui est la suite logique des énormes travaux de remembrement entrepris (voir encadré) va débiter fin de cette année.

Cela n'a pas empêché, non plus que les producteurs les plus exigeants estiment que cette classification, au spectre par définition

très large, est insuffisante à témoigner de la qualité réelle des meilleurs vins.

En 1988, un groupe de sept viticulteurs a donc créé le label « Domaine et Tradition » attribué, dans leur cercle restreint, aux meilleures cuvées (ces bouteilles sont alors revêtues d'une étiquette et d'une capsule spécifiques communes à tous).

C'est une similaire dynamique vers la qualité qui a poussé également le groupement « Vignerons Indépendants » (Privatwënzer) – association professionnelle de 52 viticulteurs – de lancer le projet « Charta » en 2007. Ce label est octroyé uniquement à quelques vins produits à des conditions spécifiques (lieux-dit de première qualité, pas d'engrais chimique, rendements limités à 60 hl, pas de chaptalisation).

Enfin, en 2008, naquit un autre label : « Charta Schengen Prestige », encore confidentiel malgré une vocation internationale puisqu'il regroupe des associations de viticulteurs moselans des trois pays voisins (France, Allemagne et Grand-Duché). Ce label, soumis à des conditions similaires à la charte des « Vignerons Indépendants », peut être uniquement utilisés par les membres des associations affiliées.

Alors que l'idée de base est dans chaque cas d'attester sur la bouteille d'un d'effort qualitatif particulier, il faut bien avouer que la multiplication des labels rend le message un peu confus. Cela dit, pour remettre les choses en perspective, ces labels concernent tout au plus, aujourd'hui, par millésime, un ou deux vins d'une trentaine de domaines : le haut du panier certes mais peut-être aussi l'arbre qui cache la forêt. Il faut espérer qu'avec la délimitation future des lieux-dits (et leur classification ?), ces démarches qualitatives pourront davantage s'articuler sur un terroir et être étendues à une plus grande partie de la production.



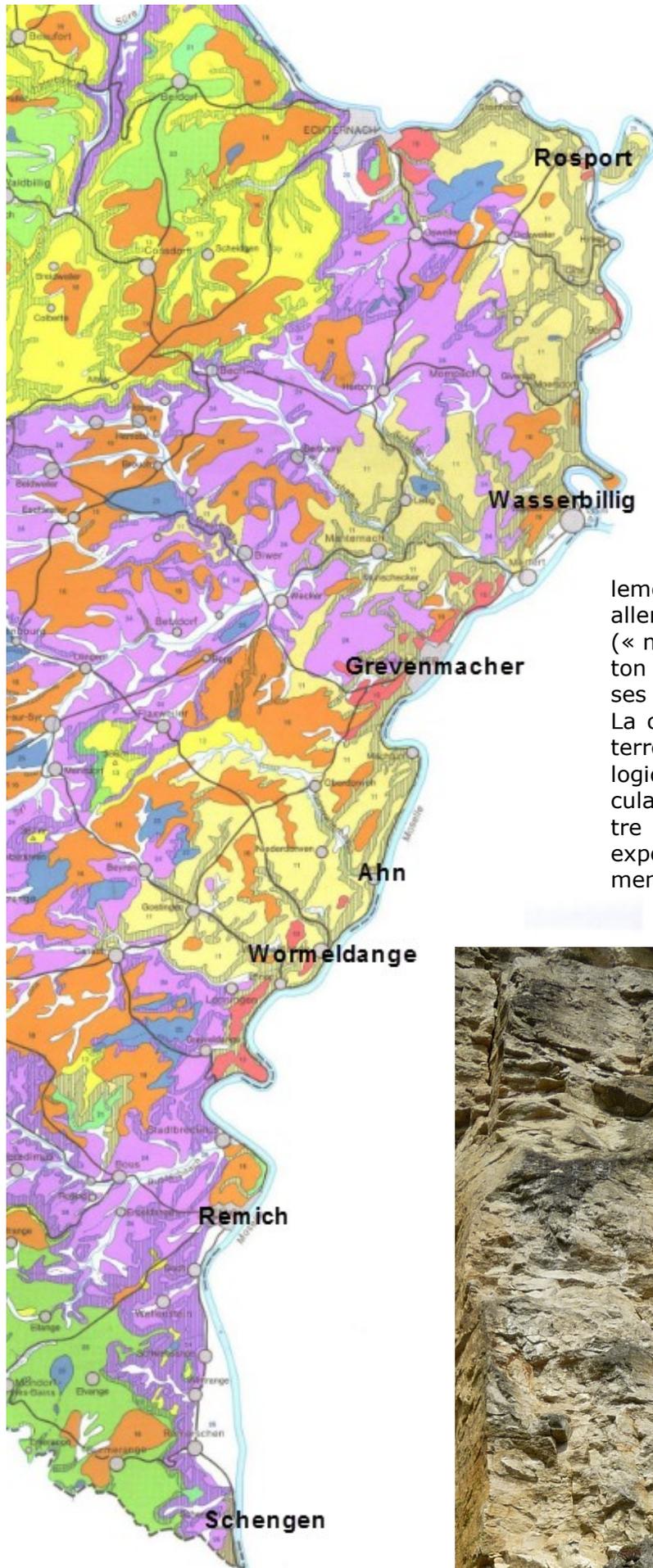
Photo © P. Krier

Le vignoble luxembourgeois s'étend sur 1289 Ha en rive gauche de la Moselle sur environ 42 kms entre Wasserbillig au nord et Schengen au sud. Les vignes sont presque exclusivement plantées en coteaux, orientés de l'est au sud. Cette exposition leur assure une bonne protection contre les courants océaniques froids et humides. Les hivers sont doux et les étés, bien ensoleillés, connaissent rarement des chaleurs extrêmes. Ce climat bien tempéré où le fleuve joue son rôle régulateur, permet l'accomplissement de cycles végétatifs

longs et est, par là même, parfaitement adapté au riesling.

Pour l'oenotouriste, l'atmosphère ne ressemble en rien à la Moselle allemande. La vallée s'est évasée, les coteaux adoucis, les couleurs se sont éclaircies et les petites localités croisées sur la route des vins ont perdu de leur romantisme pour se parer d'une sorte d'élégance campagnarde propre et moderne. Tous les vignobles n'ont pas vue sur le fleuve, non plus, et certains sont invisibles de la route de la vallée.

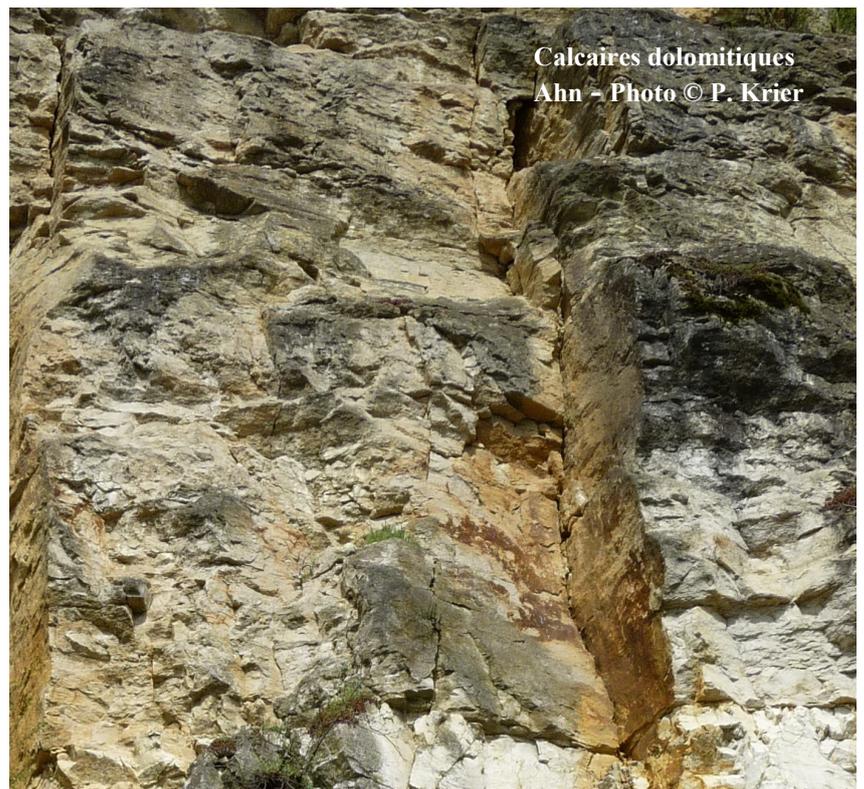




Les tonalités grisées et hachurées plus sombres indiquent une conformation des sols en coteaux.

- 11 Argilo-calcaire caillouteux de type dolomitique / muschelkalk
- 10 Sédiments caillouteux et argiles calcaires avec quartz
- 16 Sols sablo-limoneux et dépôts de loess
- 24 Sols argileux et argileux lourds sur substrat de marnes (Keuper)

En passant la frontière, on a aussi radicalement changé de type de sols : les schistes allemands ont fait place au calcaire, coquillier (« muschelkalk ») et dolomitique dans le canton nord de Grevenmacher et marnes argileuses de Keuper dans le canton sud de Remich. La carte est bien nette, « bicolore », avec des terroirs assez homogènes au point de vue géologique. Plutôt que de se fonder sur des particularismes locaux sur ce plan, la différence entre les crus dépendra bien davantage de leur exposition ou de leur pente ainsi, bien évidemment, des modes de culture appliqués.



Calcaires dolomitiques  
Ahn - Photo © P. Krier



L'encépagement y est bien sûr adapté en conséquence et l'on voit apparaître les pinots et le müller-thurgau (rivaner) en quantité : ensemble, ces deux variétés font plus de deux tiers des surfaces plantées tandis que le riesling ne représente que 12,5 %.

La production est axée sur les vins blancs et les mousseux mais depuis quelque temps, on constate que les cépages rouges gagnent du terrain (le pinot noir, par exemple, représente plus de 7% de l'encépagement).

## À PROPOS DU REMEMBREMENT...

Un projet d'une telle envergure est rarissime et tout à fait exceptionnel dans le monde viticole : par l'ampleur des surfaces traitées d'une part, par le fait qu'il soit mené par des instances étatiques et non par des particuliers, de l'autre. L'idée de base est purement économique : contrecarrer l'abandon croissant des cultures en raison d'un coût d'exploitation ne permettant plus leur rentabilité. En effet, l'extrême morcellement des parcelles et leur topologie imposait un travail manuel dispendieux.

Le projet de rationalisation au travers d'un remembrement à grande échelle fut voté par les députés au milieu des années soixante et confié à un organisme spécifique, l'Office National du Remembrement (ONR). L'objectif de départ était de réorganiser le vignoble pour permettre la mécanisation (accessibilité aux tracteurs et installation de treuils dans les coteaux les plus raides) mais les effets furent jugés insuffisants de sorte que dans un deuxième temps, dans les années 70 et 80, on passa aux travaux lourds de remodelage allant jusqu'à l'aplanissement de collines et le comblement de fossés. Ce processus engendra inévitablement des répercussions sur la qualité à court terme et moyen terme, les jeunes vignes peinant à s'enraciner et à restituer un terroir

fortement perturbé. Le tollé qui en suivit provoqua une réaction salutaire au début des années 90 et un changement de cap radical : les travaux actuels font passer la qualité future des raisins au premier plan avec une approche multi-disciplinaire prenant en compte en sous-main les exigences économiques, écologiques et socio-culturelles.

Cette nouvelle voie a permis de rectifier l'encépagement au profit des variétés nobles, de remettre en exploitation quelques parcelles bien situées mais abandonnées et de pérenniser une culture de la vigne dans celles demandant une charge de travail plus importante. Par exemple, les coteaux les plus raides sont désormais terrassés tandis que les collines sont simplement replantées de manière à permettre l'exploitation verticale par chenillard et un ensoleillement optimal. Tous ces travaux sont financés à 90 % par l'Etat mais ils profitent directement à l'exploitant.

Plus de 40 ans après son lancement, le projet arrive à son terme : les derniers coteaux aux alentours de Stadtbredimus (voir photos) sont en cours d'aménagement et vont être replantés. Une nouvelle ère peut donc commencer pour le vignoble grand-ducal.

Photos © P. Krier



**AHN PALMBERG (DOMAINE & TRADITION)  
ALY DUHR**

**LE TERROIR :**

Le Palmberg est le coteau de pente assez accentuée qui domine le village de Ahn au nord. Tant l'exposition, globalement SSE, que la protection des courants froids assurée par une falaise et la forêt en font un terroir particulièrement privilégié. Les sols sont argilo-calcaire (dolomitique) avec une fine couche de terre en surface.  
(Carte sur la fiche Clos des Rochers)



Calcaire au Palmberg



Photo © P. Krier

**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; rendement 60 hl/ha  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5% vol. (90 Oe naturel)  
Acidité : 7,8 gr/l  
SR : 12,9 gr/l  
SO2 :  
Classification :

Prix : 9,50 EUR (domaine)  
Cote : 14,8 Place : 50

**Notes de dégustation :**

Le vin nous emmène à l'olfaction vers les pâtisseries fines où les fruits jaunes mûrs (surtout l'abricot) se parfument de cardamome, genévrier, vanille, cannelle et sucre impalpable.

Au palais, même séduction parfumée avec une présence juteuse et enveloppante. Très belle matière fraîche, gourmande mais un peu « facile ». Le profil gustatif combinant acidité imposante contrebalancée par un SR important pour un vin sec n'est pas sans rappeler certains crus alsaciens. Finale ample et longue qui gomme tout sucre superflu pour retrouver de solides fondations.

Rapport prix/plaisir remarquable.

NB La note moyenne ne rend pas peut-être pas assez justice à ce cru qui bénéficiera pleinement d'une très longue aération en renforçant sa tonicité et sa charpente.

**LE DOMAINE : DOMAINE ALY DUHR, AHN**

Fondé en 1872, le domaine est actuellement propriété de Madame Duhr mère, née Nelly Hirtt, mais c'est son fils Abi, également actif au Château Pauqué qui assure les vinifications. La superficie exploitée est de 8,6 Ha répartis sur les communes de Ahn (Palmberg, Pietert, Goellebour), Machtum (Hohfels, Ongkâf), Grevenmacher, Mertert (Herrenberg) et Wormeldange (Elterberg, Nussbaum, Köppchen). L'encépagement fait la part belle aux pinots et aux rieslings mais on produit également un chardonnay barrique de belle tenue (Montsalvat). C'est un des rares domaines luxembourgeois disposant d'une certaine aura à l'extérieur du pays.

Site internet : [www.alyduhr.lu](http://www.alyduhr.lu)  
Adresse : 9, rue Aly Duhr 5401 Ahn  
Tél. : +352 76 00 43



MERTERT HERRENBERG  
ALY DUHR

**LE TERROIR :**

Plan incliné régulier et partagé par une courte falaise de calcaire, le Herrenberg, situé entre Mertert et Wasserbillig, est un cru qui ne paie pas de mine, coïncé qu'il est entre autoroute et bâtiments commerciaux. La pente est assez conséquente, surtout dans sa partie nord. Le sol est constitué de débris de calcaire dolomitique.



Photos © P. Krier

**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée; rendement 60 hl/ha  
 Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
 Alcool acquis : 12,5% vol. (91 Oe naturel)  
 Acidité :  
 SR :  
 SO2 :  
 Classification : Grand Premier Cru

Prix : 8,00 EUR (domaine)  
 Cote : Place :

**Notes de dégustation :**

Cette bouteille n'a pas été dégustée dans le cadre du projet mais postérieurement étiquette découverte.

Le cru fait preuve d'emblée d'un bouquet charmant, très riesling, et assez complexe, d'abord sur le citron confit, puis les fruits exotiques; ensuite, il évolue plutôt vers le zeste d'orange, le menthol et les fruits blancs.

L'attaque démarre sur une petite pointe de sucre qui se fond vite dans un ensemble demi-corps, tonique, juteux et salivant, relativement serré en finale.

Quoique moins arrondi que le Palmberg du même domaine, il manifeste malgré tout une certaine ampleur qui lui donne une belle présence. dans un style plus proche de la Moselle allemande que de la grand-ducale.



## WORMELDANGE NUSSBAUM ALY DUHR

### LE TERROIR :

Le Nussbaum constitue la partie supérieure (immédiatement sous la crête) et en forte pente du grand coteau situé entre Ahn et Wormeldange (voir photo du bas). Cette bande de vignes dont l'inclinaison impressionnante atteint facilement les 60 à 70% par endroits est exposée au sud-est et jouit d'un ensoleillement optimal. Le Muschelkalk y est dominant.



Photos © P. Krier



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### Données techniques :

Agriculture : Raisonnée; rendement 60 hl/ha ; âge des vignes : 36 ans

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5% vol. (93 Oe naturel)

Acidité : 8,2 gr/l

SR : 12,0 gr/l

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,80 EUR (domaine)

Cote : 14,1 Place : 64

#### Notes de dégustation :

Quoique discret au premier abord, le bouquet séduit par sa prestance, son fruit mûr, sa touche florale et anisée puis par sa vivacité exprimant plutôt les agrumes acidulés.

On retrouve les mêmes orientations en bouche démarrant sur un côté fruité accessible et gourmand pour s'orienter vite vers une tension plus minérale et se terminer sur des amers élégants et une belle persistance. L'aération renforcera le côté structuré du vin.

La matière est assez complexe et, même si l'équilibre des saveurs manque encore un peu de fondu, l'ensemble fait preuve de pas mal de séduction.



## DOMAINE & TRADITION CLOS DES ROCHERS

### LE TERROIR :

La cuvée « Domaine et Tradition » du Clos des Rochers est issue d'un assemblage de Palmberg et de Nussbaum (voir Domaine Aly Duhr pour la description de ces terroirs). La sélection est parcellaire et qualitative sur un vignoble de 2 Ha au total.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### Données techniques :

Agriculture : Raisonnée; rendement 60 hl/ha  
 Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
 Alcool acquis : 12,4% vol.  
 Acidité : 7,1 gr/l  
 SR : 8,7 gr/l  
 SO2 :  
 Classification :

Prix : 9,50 EUR (domaine)  
 Cote : 13,2 Place : 74

#### Notes de dégustation :

Ce cru rend parfaitement compte d'une certaine typicité grand-ducale avec ses attraits et ses limites.

Le bouquet, assez réservé mais agréablement complexe, nous livre pêle-mêle des fruits blancs mûrs, des fleurs, de l'ananas frais et maracuja, un peu d'épices et de foin.

La bouche est dense, élancée, nette, fraîche mais ne raconte pas d'histoire et reste en surface, sans défaut mais aussi sans passion. Une finale insistante et un peu dure sur le zeste de citron achève de conforter ce côté convenu.

En conclusion : une bouteille de belle facture qui sera bien à sa place à table mais qui n'arrive pas à susciter l'intérêt en dégustation pure.

### LE DOMAINE : DOMAINE CLOS DES ROCHERS, GREVENMACHER

Le Clos des Rochers est un domaine de 18 Ha appartenant à la famille Clasen, également co-proprétaire de l'entreprise Bernard-Massard. Les vins sont donc élaborés et distribués par cette société. Le patrimoine comprend des vignes sises à Grevenmacher (Fels, Gröärd), Ahn (Palmberg) et Wormeldange (Nussbaum, Weinbour). Les vins du Clos des Rochers font l'objet de soins particuliers tout le long du processus comme le ferait un domaine particulier et n'ont rien à voir avec la gamme plus commerciale de la maison.

Site internet : [www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)  
 Adresse : 8, rue du Pont 6773 Grevenmacher  
 Tél. : +352 75 05 45



## WINTRANGE FELSBERG CLOS MON VIEUX MOULIN

**LE TERROIR :** Visible de loin, le Felsberg fait presque penser à un terrier dont le sommet se couvrirait d'une forêt dense. Cette butte, aux flancs raides, est couverte de vigne sur l'ensemble de son périmètre à l'exception des expositions trop orientées au nord. Les sols sont marno-calcaires avec une couche superficielle d'argile brune.



Photo © P. Krier

### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis :

Acidité :

SR :

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,84 EUR (caviste)

Cote : 13,5 Place : 71

#### **Notes de dégustation :**

Nez assez ouvert sur les fruits blancs et la pomme verte avec quelques nuances plus florales. On constate toutefois un léger manque de pureté, peut-être du à un bouchon de qualité moyenne.

L'attaque est dense, mentholée avec des notes de chlorophylle puis la bouche se fait ensuite plus tranchante pour tenir jusqu'à la finale sur des arômes insistants de pomme verte juteuse et de citron.

Vin à la matière serrée, peu exubérant en l'état, mais ce côté « sérieux » contribue à son intérêt.

Un classique...

### LE DOMAINE : DOMAINE CLOS MON VIEUX MOULIN—DUHR FRÈRES, AHN

Le domaine comprend près de 14 Ha de vignes sur Ahn (Palmberg Pietert et Goellebour), Machtum (Hohfels) et Wintrange (Felsberg). Membre fondateur de l'association « Domaine et Tradition » il est géré aujourd'hui par la onzième génération, Paul et Jean à la gestion et Frank à la cave.

Site internet : [www.duhrfreres.lu](http://www.duhrfreres.lu)

Adresse : 25, rue de Niederdonven 5401 Ahn

Tél. : +352 76 07 46



WELLENSTEIN KURSCHELS  
MATHIS BASTIAN

**LE TERROIR** : Le Kurschels est le grand coteau légèrement convexe qui domine le bas du village de Wellenstein. Les pentes sont régulières mais un peu plus prononcées (28% en moyenne) que le Fouschette voisin. Exposition sud et le sud-est et sols argilo-calcaires.



Photo © P. Krier

**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; Age moyen des vignes 22 ans

Rendement : 75 hl / ha

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5 % vol.

Acidité : 7,5 gr/lit

SR : 9,8 gr/lit

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,68 EUR (domaine)

Cote : 13,4 Place : 72

**Notes de dégustation :**

Ce cru est l'archétype du vin qui n'est pas valorisé par une analyse pointue alors qu'il s'agit d'une bouteille de belle tenue qui trouvera sa place dans des circonstances de dégustation plus classique (à table, entre amis).

En cause quelques notes lactiques au nez qui perturbent et masquent de beaux arômes de fruit blanc à noyau.

En cause également, une bouche qui apparaît à certains un peu artificielle malgré une certaine richesse (bonbon acidulé). Le côté citrique donne le ton, allonge le vin mais ne masque pas complètement un petit creux en milieu de bouche.

**LE DOMAINE : DOMAINE MATHIS BASTIAN, REMICH**

Le domaine, membre fondateur de l'Association « domaine et Tradition », comprend près de 14 Ha de vignes sur Remich et Wellenstein avec un encépagement quasi exclusivement « blanc » (riesling, pinot gris, auxerrois, gewürtraminer pinot blanc et chardonnay). C'est la cinquième génération qui est en place dont les rênes sont tenus par Mathis Bastian et sa fille Anouk qui est de plus en plus maître des vinifications. Le but, largement atteint, est de produire des vins frais et fruités, représentatifs de leur terroir empreint de marnes calcaires qui leur confère un supplément de finesse et d'élégance.

Site internet : —

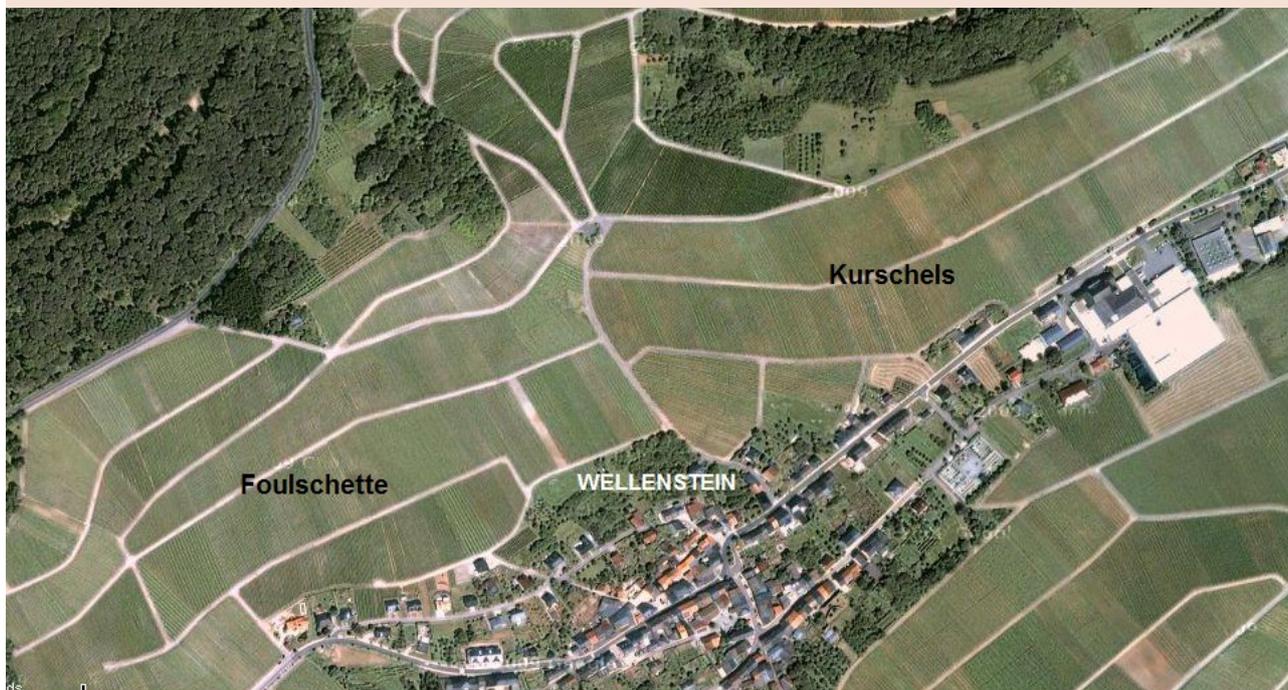
Adresse : 29, route de Luxembourg 5551 Remich

Tél.: +352 23 69 82 95



WELLENSTEIN FOULSCHETTE DOMAINE & TRADITION  
MATHIS BASTIAN

**LE TERROIR :** Le Fouschette fait partie des vignobles significatifs bordant le village de Wellenstein sur son flanc nord. Terminant le coteau à l'ouest et de pente modérée (20 %), le cru prend plutôt la forme d'un amphithéâtre orienté SE. Les sols sont argilo-calcaires et marneux.  
La cuvée « Domaine et Tradition » est issue de raisins récoltés par tri sélectif sur le Fouschette de Wellenstein.



**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; âge moyen des vignes 24 ans  
Rendement :  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5 % vol.  
Acidité : 8,1 gr / lit  
SR : 9,0 gr / lit  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru / Domaine & Tradition

Prix : 10,08 EUR (domaine)  
Cote : 15,8 Place : 32

**Notes de dégustation :**

On se trouve incontestablement face à un vin pour purs afficionados du cépage, ceux là qui ne se laissent pas rebuter par l'extrême tension qui se dégage de ce cru.

Le nez est peu causant mais incisif avec des arômes de pêche, de menthol et de foin coupé qui sont rassurants quant à la maturité du jus.

C'est confirmé en bouche malgré une charpente droite comme un « i » et un profil tranchant comme une lame. C'est assez long et concentré et ne donne jamais l'impression d'une quelconque verdure.

Vin sans concession qui a besoin d'air pour s'exprimer.  
Le style luxembourgeois à son meilleur niveau.



Photo © P. Krier

REMICH PRIMERBERG  
MATHIS BASTIAN

**LE TERROIR :** Le Primerberg de Remich est situé sur les hauteurs de la localité, le long et en contrebas de la route qui conduit à Mondorf les Bains. La pente est ici de 33% en moyenne avec une exposition SE.

Les sols sont argilo-calcaires avec présence de marnes de Keuper.



**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; âge moyen des vignes : 16 ans

Rendement : 72 hl / ha

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5 % vol

Acidité : 8,7 gr/l

SR : 8,9 gr / lit

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,68 EUR (domaine)

Cote : 12,9 Place : 82

**Notes de dégustation :**

Cette cuvée frappe par une rigidité et une tension qui la rendent difficile d'approche.

Le nez reste étroit malgré de belles notes de fruits blancs (poire, mirabelle, prune reine-claude) associées à la mie de pain (levure) et au menthol.

En bouche, l'acidité est marquée sans vraiment nuire à l'équilibre global mais en accentuant à l'envi une charpente ferme et compacte qui laisse peu de place à la séduction. Par delà une curieuse retro d'agrumes mûrs, quelques notes végétales un peu vertes et une finale sèche et courte renforce le côté sévère de ce vin.



## WORMELDANGE KÖPPCHEN CHARTA SCHUMACHER-LETHAL

**LE TERROIR :** Garni de sa chapelle somnitale qui dresse son clocher comme un doigt pointé vers le ciel, le Köppchen attire facilement le regard. Le point de vue sur la vallée y est magnifique. Certaines parcelles du bas sont terrassées car la pente est partout soutenue. De forme convexe, le coteau présente des expositions allant du SE au SO avec des sols maigres de type muschelkalk.



Photo © P. Krier

### LE CRU / LA BOUTEILLE

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ;  
Rendement :  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5 % vol.  
Acidité :  
SR :  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru / Charta

Prix : 14,00 EUR (domaine)

Cote : 14,1 Place : 65

**Notes de dégustation :**

Le vin demande un peu de temps pour s'exprimer mais il propose à ce moment des senteurs diversifiées de fleurs (aubépine), de fruit blanc (poire, bergamote, pêche), de citron, d'écorce de chêne et de tuf.

Attaque perlante puis milieu de bouche concentré, au fruit compact, mais sans énormément de détail et présentant encore une légère dissociation sucre / acidité. Finale élancée et minérale, intensément salivante mais à la netteté légèrement déficiente.

Ce petit problème de bouteille, qui n'est pas détecté par tous, n'empêche pas ce vin d'un beau classicisme d'être finalement très désaltérant.

### LE DOMAINE : DOMAINE SCHUMACHER-LETHAL & FILS , WORMELDANGE

Ce domaine d'un peu moins de 9 Ha possède des vignes dans tous les crus entourant Wormeldange depuis Ahn jusqu'à Ehenen. A mentionner la part inhabituelle du riesling dans l'encépagement où il représente 20 %. Ern Schumacher s'occupe des vignes et son fils Tom prend en charge les vinifications. On y trouve toute la gamme des vins luxembourgeois du crémant au rouge élevé en barrique en passant par les divers vins de cépage habituels vinifiés en sec ou en moëlleux. Actuellement, les Schumacher sont en cours de déménagement dans un nouveau chais route de Grevenmacher.

Site internet : [www.schumacher-lethal.lu](http://www.schumacher-lethal.lu)

Adresse : 114, rue Principale 5480 Wormeldange (en cours de déménagement)

Tél.: +352 76 01 34



## WORMELDANGE KÖPPCHEN PUNDEL-SIBENALER

**LE TERROIR :** Voir page précédente.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée en conversion bio; âge des vignes 32 ans

Rendement : 60 hl / ha; degré naturel > 90 O°

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5 % vol.

Acidité : 7,7 gr / lit

SR : 6,5 gr / lit

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 8,00 EUR (domaine)

Cote : 13,0 Place : 79

#### **Notes de dégustation :**

On commence sur des notes lactées qui font ensuite place aux fruits jaunes mûrs (abricot, mangue verte), aux fleurs, au silex, au tabac blond mais cela reste toutefois assez retenu.

L'attaque en bouche est perlante, la suite salivante, sans minéralité, grâce à une acidité fruitée de bon aloi bien enrobée par une pointe de résiduel.

Finale de longueur correcte sur les fruits de la passion avec une amertume un peu soutenue en retro.

Au final, on peut regretter un certain manque de personnalité et de relief qui se marquera en dégustation pure mais moins à table.



Photos © P. Krier

**WORMELDANGE WOUSSELT  
SCHUMACHER-LETHAL**

**LE TERROIR** : Le cru est situé entre les dernières maisons de Wormeldange et les premières d'Ehnen. Comme le Himmelhäuschen qui le précède au nord-est, le coteau s'allonge tel un talus entre la Moselle et le plateau où les constructions modernes le couronne curieusement. L'exposition va du SSE au plein sud.



Photo © P. Krier

**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ;  
Rendement :  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5 % vol.  
Acidité :  
SR :  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,35 EUR (domaine)

Cote :                      Place :

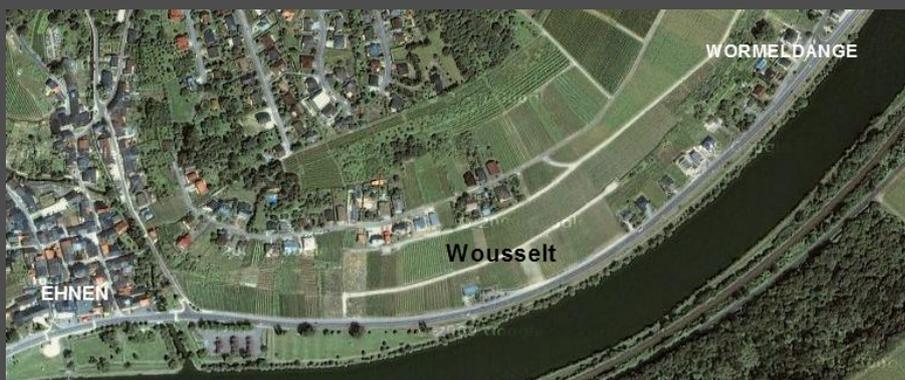
**Notes de dégustation :**

Cette bouteille n'a pas été dégustée dans le cadre du projet mais postérieurement étiquette découverte.

Attention : ce vin n'est pas un séducteur ! Le premier nez est floral, acidulé, se dirige ensuite vers le citron vert, le maracuja et les notes levurées (mie de pain) pour se fixer enfin sur le caillou et le foin de manière assez persistante.

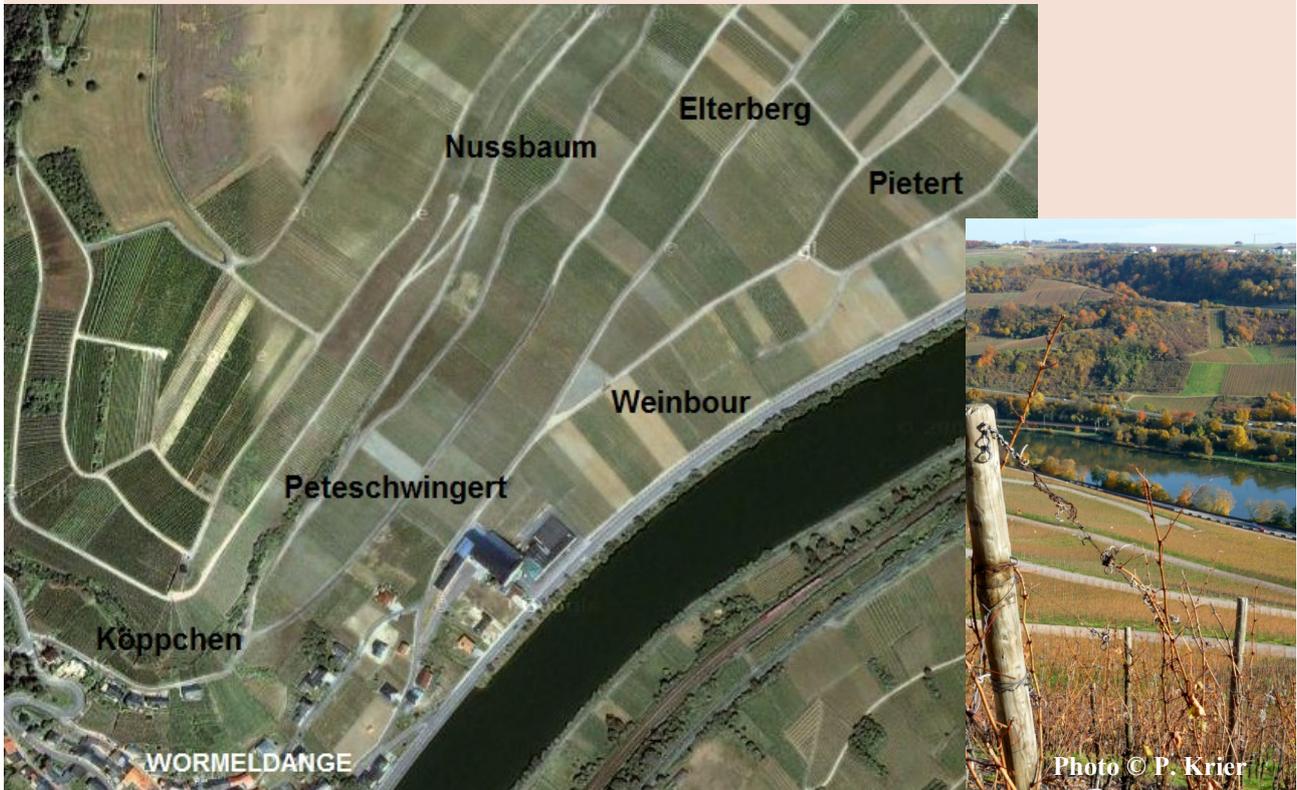
En bouche, c'est sec, strict, fermement structuré avec du jus mais aussi de la mâche. D'abord serré jusqu'à en être étroit, le vin prend un peu de volume à l'aération mais termine sévère sur une amertume un peu austère.

Globalement, cette bouteille montre du caractère grâce à une belle densité de matière mais restera d'un abord difficile pour ceux qui ont de la peine avec les vins chargés en acidité. A boire de préférence à table.



WORMELDANGE WEINBOUR  
SCHUMACHER-LETHAL

**LE TERROIR :** Avec le Weinbour (tout comme avec le Pietert qui en est sa prolongation vers Ahn), on se trouve en pied de coteau avec des pentes nettement moins accentuées et des sols argilo-calcaires un peu plus lourds.



**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ;  
Rendement :  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5 % vol.  
Acidité :  
SR :  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru

Prix : 7,35 EUR (domaine)

Cote : Place :

**Notes de dégustation :**

Cette bouteille n'a pas été dégustée dans le cadre du projet mais postérieurement étiquette découverte.

Ce vin apparaît comme l'archétype du riesling grand-ducal, sans complication mais net et juteux avec ce qu'il faut de perlant à l'attaque pour l'animer.

Un joli bouquet sur la poire mûre et les fruits blancs mâtiné de nuances florales et d'herbes sèches presque fumées précède une bouche qui gagne en gras et en ampleur au fur et à mesure de l'aération. C'est vif, désaltérant, adouci par une pointe de sucre avec une finale qui se tend davantage sur la minéralité.

Persistance moyenne.



**WORMELDANGE ELTERBERG CHARTA  
PUNDEL-SIBENALER**

**LE TERROIR :** Le cru est situé à mi-pente du grand coteau allant de Ahn à Wormeldange sous le Nussbaum dont il possède les caractéristiques. L'inclinaison est toutefois moins importante que le précité. Exposition SE.



Photo © P. Krier

**LE CRU / LA BOUTEILLE**

**Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée en conversion bio; âge des vignes 20 ans

Rendement : 60 hl / ha; degré naturel 94 O°

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5 % vol.

Acidité : 7,0 gr/lit

SR : 10,0 gr / lit

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru / Charta

Prix : 14,00 EUR (domaine)

Cote : 13,1 Place : 75

**Notes de dégustation :**

La cote moyenne ne rend pas sans doute pas assez hommage aux qualités de cette bouteille qui, à l'instant « T », a laissé les dégustateurs dans une indifférence assez générale.

Le nez est classique, pas très complexe mais expressif, oscillant entre des arômes fruités (fruits blancs à noyau) et des notes florales plus musquées tirant sur l'épice.

La bouche est serrée, fruitée, assez épanouie, mûre et saline, marquée par la pomme cannelle, le bonbon acidulé et la fraise des bois et dont l'ensemble rappelle un peu l'apfelstrudel.

On regrettera une persistance très moyenne qui empêche le vin de vraiment décoller.

A noter que le potentiel de ce vin se manifestera davantage après une très longue aération.



**LE DOMAINE : DOMAINE PUNDEL-SIBENALER, WORMELDANGE**

Fernand Pundel est une des « figures » dynamiques de l'Association Charta. Depuis 1605, ce domaine de 7,5 Ha est resté dans la famille avec comme devise de miser sur la qualité plutôt que sur la quantité, principalement par la maîtrise des rendements. L'objectif est d'élaborer des vins vifs, fringants et aromatiques. La totalité des vignes sont situées sur Wormeldange (Köppchen, Elterberg, Nussbaum, Peteschwengert). A noter une curiosité : l'assemblage de riesling, pinot gris et rivaner dans des cuvées spéciales « coup de coeur » et « coup de foudre » habillée d'une étiquette artistique créée par Madame.

Site internet : [www.cavespundel.lu](http://www.cavespundel.lu)

Adresse : 149, rue Principale 5480 Wormeldange

Tél.: +352 76 00 59

## STADBREDIMUS PRIMERBERG CEP D'OR

**LE TERROIR :** Le Primerberg n'existe plus à l'heure actuelle, ou plutôt n'existe pas encore puisqu'il est en complète rénovation dans le cadre du remembrement. 2008 fut le dernier millésime produit avant les travaux. On se trouve ici à la limite des deux grands types de terroirs luxembourgeois : le Primerberg est le dernier cru marno-calcaire de la vallée. Orientation SE et pente moyenne.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; Age des vignes : 30 ans  
Rendement : 50 hl / ha  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,5 % vol.  
Acidité : 7,8 gr / lit  
SR : 9,0 gr / lit  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru / Charta

Prix : 7,75 EUR (domaine)

Cote : 12,4 Place : 88

#### **Notes de dégustation :**

Les notes citriques sont assez dominantes dans cette bouteille qui fait preuve de simplicité et de fraîcheur.

Le bouquet nous amène vers la pêche blanche et les agrumes puis vers une minéralité discrète mais manifeste aussi quelques résidus légers de plaque de filtration pas vraiment gênants.

En bouche, c'est vif, fruité, bien équilibré, désaltérant quoique sans grande distinction. Une légère amertume tend à durcir la finale qui est d'une modeste persistance.

Globalement, un vin sans vice ni vertu que l'on boit avec plaisir à condition de ne pas être rebuté par une acidité mûre mais bien présente.

### LE DOMAINE : DOMAINE VINICOLE DU CEP D'OR, HËTTERMILLEN

Ce domaine de 12 Ha est propriété de la famille Vesque active dans le vin depuis le 18ème siècle mais les installations actuelles à Hëttermillen, comprenant vinothèque et bar à vin, datent de 1995 seulement. Aujourd'hui, c'est Jean-Marie Vesque qui est aux commandes. En dehors des coteaux de Stadtbredimus, la propriété comprend des parcelles à Wormeldange (Elterberg) et Machtum ( Ong-kâf). Tout l'éventail habituel des vins est élaboré mais plus d'un tiers de la récolte est vinifiée en crémant.

Site internet : [www.cepdor.lu](http://www.cepdor.lu)

Adresse : 15, route du Vin 5429 Hëttermillen

Tél. : +352 76 83 83



## GREVENMACHER PARADÄIS VIEILLES VIGNES CHÂTEAU PAUQUÉ

**LE TERROIR :** Le Paradäis est situé au centre du long coteau orienté SE qui domine la Moselle entre Grevenmacher et Mactum. Il forme une sorte d'amphithéâtre et est particulièrement abrité par une rupture de pente rocheuse (fels) qui court sous son sommet couronné de forêt. Les sols sont composés des débris de calcaires coquilliers recouverts d'une couche d'argile fine.



Photos © P. Krier



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### Données techniques :

Agriculture : Raisonnée ; âge des vignes 65 ans

Rendement :

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox. Fermentations longues (8 mois pour les 2008)

Alcool acquis : 12,5 % vol.

Acidité :

SR : (type spätlese)

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru

Prix : 17,70 EUR (caviste)

Cote : 13,7 Place : 68

#### Notes de dégustation :

Joli nez expressif, mûr, complexe, évoluant entre senteurs florales, épices douces, fruits exotiques et notes plus balsamiques.

Malgré un sucre résiduel très perceptible, l'attaque est fine, le milieu de bouche fermement charpenté avec du tonus, de la concentration et une belle fraîcheur. La finale montre des amers de belle qualité qui donnent une assise supplémentaire à l'ensemble.

Note : Ce vin se rapproche plus d'un profil « spätlese » que d'un « sec-tendre », ce qui a son importance pour les associations gourmandes.

### LE DOMAINE : CHÂTEAU PAUQUÉ, GREVENMACHER

On pourrait considérer le Château Pauqué comme le fleuron de la Famille Duhr puisqu'il est propriété personnelle de Abi Duhr également en charge des vinifications au domaine familial de Ahn. Les 5 ha de vignes du Château Pauqué sont réparties sur toute la vallée de Wasserbillig à Schengen mais en majorité sur Grevenmacher. L'encépagement comprend plus de 50 % de riesling. Une attention particulière est vouée à l'obtention de raisins à haute maturité induisant des cuvées qui présentent souvent quelques sucres résiduels tout en restant d'une grande fraîcheur. Abi duhr élabore également des cuvées élevées en barriques qui n'ont pas d'équivalent dans le pays.

Site internet : [abiduhr@internet.lu](mailto:abiduhr@internet.lu)

Adresse : 73, route de Trèves 6793 Grevenmacher

Tél.: +352 621 196 037



## GREVENMACHER GROÄERD CLOS DES ROCHERS

**LE TERROIR :** Le cru Groäerd fait partie, comme le Paradäis du « Grand Fels » entre Grevenmacher et Machtum. Le vignoble a été assez bien redessiné et transformé dans sa partie basse durant le remembrement par l'apport de terre brune pour éviter une culture très fastidieuse sur le socle de Muschelkalk. Cette parcelle se situe en pied de coteau et est exposée au sud-est. La partie haute du cru est constituée de quelques terrasses étroites qui s'avancent en coin dans la pente (là où les rangs suivent les courbes de niveau).



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; âge des vignes 13 ans  
 Rendement : 30 hl / ha  
 Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
 Alcool acquis : 12,3 % vol.  
 Acidité : 7,60 gr / lit  
 SR : 8,60 gr / lit  
 SO2 :  
 Classification : Grand Premier Cru

Prix : 20,16 EUR (domaine)  
 Cote : 15,8 Place : 33

#### **Notes de dégustation :**

Sans déclencher des passions excessives, ce cru a beaucoup d'arguments pour susciter l'intérêt.

Le bouquet est déjà expressif sur des notes fraîches de pomme verte, de compote à la rhubarbe et de pêche blanche, le tout reposant sur un arrière-plan caillouteux presque crayeux.

En revanche, la bouche démontre une belle maturité et une grande concentration. Le vin s'impose avec un côté dense et sauvage à peine adouci par une retro de confit de groseille à maquereau et, selon certains, d'une richesse un peu marquée par l'alcool. Puissance et volume sont au rendez-vous.

Belle fin de bouche persistante et fraîche.



Photos © P. Krier

## CHÂTEAU DE SCHENGEN THILL

**LE TERROIR :** Les vins élaborés sous l'étiquette du Château de Schengen qui constitue la marque qualitative du Domaine Thill, proviennent principalement du Markusberg à Schengen et, en ce qui concerne les rieslings, du Felsberg à Wintrange (voir page 11). Le Markusberg domine la vieille ville de Schengen. C'est de loin le vignoble le plus intéressant de la localité avec des pentes assez conséquentes orientées au sud-est et bien protégées des courants frais. Comme ceux du Felsberg, les sols sont constitués de limons argileux bruns sur un socle marno-calcaire (Keuper) avec une composante crayeuse (gypse) qui lui confère une personnalité propre.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Raisonnée ; âge des vignes : 27 ans  
Rendement : 50 hl / ha  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.  
Alcool acquis : 12,0 % vol.  
Acidité : 7,20 gr / lit  
SR : 8,10 gr / lit  
SO2 :  
Classification : Grand Premier Cru

Prix : 14,00 EUR (domaine)

Cote : 14,8 Place : 49

#### **Notes de dégustation :**

Le vin apparaît très masculin, un peu brut, dès le premier nez puis il se délie ensuite avec des senteurs de fleurs d'oranger, de pomme mûre et de pêche de vigne plus élégantes. Citrique et saline dès l'attaque, la bouche se poursuit ronde, ample, puissante mais aussi fruitée. Structure ferme encadrant une grosse matière. On ne se départit toutefois pas d'une impression d'austérité assez marquée qui finit par s'imposer aux autres composantes dans une finale de bonne persistance.

### LE DOMAINE : DOMAINE THILL, GREVENMACHER

Fondé en 1929, le domaine est propriété de la société Bernard Massard depuis 1987, laquelle se charge de l'exploitation des vignobles, des vinifications et de la commercialisation comme pour le « Clos des Rochers ».

Site internet : [www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)

Adresse : 8, rue du Pont 6773 Grevenmacher

Tél.: +352 75 05 45



Pays	Région	Dénomination	Domaine	Session	Ordre service	Flight	Patrick	Laurent	Marc	Didier	Pierre D	Pierre K	Somme	Moyenne	Ecart	Rang session	Rang général
Autriche	Wachau	Spitzer Singieriedel Smaragd	Hirtzberger	3	34	18	18,5	18,5	18,5	18,5	19	19	111,0	18,5	0,2	1	1
Autriche	Kamptal	Zöbinger Heiligenstein Alte Reben	Bründlmayer	1	30	18,5	18,5	18,5	18,5	18,5	19	19	110,5	18,4	0,3	1	2
Allemagne	Pfalz	Deidesheimer Hohenmorgen GG	Bürklin Wolf	2	29	18,5	19,5	16	18,5	17,5	18,5	18,5	108,5	17,7	0,9	1	3
Autriche	Wachau	Spitzer Bruck Smaragd	Högl	2	30	17	19	18	18	17	19	19	108,0	18,0	0,7	2	4
Allemagne	Rheinhesen	Siefersheimer Heerkretz GG	Wagner-Stempel	2	23	19	18	16	19	17,5	18	18	107,5	17,9	0,8	3	5
Autriche	Wachau	Weissenkirchner Wachstum Bodenstein Smaragd	Prager	1	29	17,5	18	17,5	18	17	19	19	107,0	17,8	0,5	2	6
Autriche	Wachau	Dürnsteiner Kellerberg Smaragd	Knoll	2	28	18	19	16,5	17	17	19	19	106,5	17,8	0,9	4	7
Autriche	Wachau	Weissenkirchner Achtleiten Smaragd	Pichler Rudi	1	28	18	18	15,5	19	17	18,5	18,5	106,0	17,7	0,9	3	8
Allemagne	Mosel	Winninger Uhlen Rothlay GG	Heymann Löwenstein	2	26	17,5	18,5	18	17,5	16	18	18	105,5	17,6	0,6	5	9
Allemagne	Nahe	Norheimer Dellchen GG	Dönnhoff	1	26	17,5	18,5	15	18,5	18	18	18	105,5	17,6	0,9	4	10
Autriche	Wachau	Spitzer Hochrain Smaragd	Hirtzberger	2	25	17,5	18,5	16,5	18,5	16,5	17,5	17,5	105,0	17,5	0,7	7	11
Allemagne	Nahe	Monzinger Halenberg GG	Emrich Schönleber	2	27	17,5	18,5	17	17,5	16	18,5	18,5	105,0	17,5	0,7	6	12
Allemagne	Rheinhesen	Westhofener Morstein GG	Wittmann	3	33	16	18	17	17,5	18	18,5	18,5	105,0	17,5	0,7	2	13
Allemagne	Rheinhesen	Westhofener Aulerde GG	Wittmann	1	25	17	18	16,5	17,5	18	17,5	17,5	104,5	17,4	0,4	5	14
Allemagne	Rheinhesen	Westhofener Kirchspiel GG	Keller	3	32	16	17	18,5	17	18	18	18	104,5	17,4	0,8	3	15
Allemagne	Pfalz	Birkweiler Kastianbusch GG	Rebholz	1	27	15,5	17,5	15,5	19	18	18	18	103,5	17,3	1,2	6	16
Allemagne	Nahe	Schlossböckelheimer Felsenberg GG	Schäfer Frölich	1	23	15,5	17	17	18,5	19	16	16	103,0	17,2	1,1	7	17
Allemagne	Pfalz	Königsbacher Idig GG	Christmann	1	24	16	17,5	17	17	17	18,5	18,5	103,0	17,2	0,6	8	18
Autriche	Wachau	Spitzer Tausendeimerberg Smaragd	Lagler	2	16	18	17,5	16	17,5	16,5	17	17	102,5	17,1	0,6	8	19
Autriche	Wachau	Weissenkirchner Achtleiten Smaragd	Prager	3	28	15,5	17,5	17	18	17	17,5	17,5	102,5	17,1	0,6	4	20
Autriche	Wachau	Loibner Steinertal Smaragd	Alzinger	3	31	17	16,5	16,5	17,5	16	17,5	17,5	101,0	16,8	0,5	5	21
Allemagne	Mosel	Pündericher Marienberg Rotenpfad GG	Busch	3	25	16	17	17,5	17	16	17,5	17,5	101,0	16,8	0,6	6	22
Allemagne	Rheinhesen	Dittelsheimer Leckerberg Riesling Trocken	Winter	1	11	17	16	16	16,5	17	17	99,5	16,6	0,4	9	23	
Autriche	Kamptal	Zöbinger Heiligenstein DAC Reserve	Eichinger	1	10	16,5	16,5	16	17	16	17	99,0	16,5	0,3	10	24	
Allemagne	Mosel	Brauneberger Juffer Sonnenuhr GG	Haag	2	21	16,5	15,5	16,5	16	16	17,5	17,5	98,0	16,3	0,5	9	25
Autriche	Wachau	Dürnsteiner Schütt Smaragd	Knoll	2	24	17	16,5	14,5	17	16	17	98,0	16,3	0,7	10	26	
Autriche	Wachau	Weissenkirchner Achtleiten Smaragd	Jäger	1	20	16,5	17	13	17,5	17	17	98,0	16,3	1,1	11	27	
Allemagne	Nahe	Monzinger Frühlingplätzchen	Emrich-Schönleber	3	11	18	16	15	17,5	15	16,5	98,0	16,3	1,0	7	28	
Autriche	Kamptal	Langenloiser Steinmassl DAC Reserve	Loimer	3	22	16	16,5	16,5	16,5	16,5	16,5	97,5	16,3	0,3	8	29	
Autriche	Wachau	Loibner Loibenberg Smaragd	Knoll	3	26	17	16	16	17	15	16	97,0	16,2	0,6	9	30	
Allemagne	Rheinhesen	Siefersheimer Hüllberg GG	Wagner-Stempel	3	30	15,5	15	16,5	16,5	16	16,5	96,0	16,0	0,5	10	31	
GD Luxembourg	Moselle	Wellenstein Fouschette Domaine & Tradition	Mathis Bastian	1	12	15,5	17,5	15,5	17	14	15,5	95,0	15,8	0,9	13	32	
GD Luxembourg	Moselle	Grevenmacher Gröard	Clos des Rochers	1	18	15	15	16	16,5	16	16,5	95,0	15,8	0,6	12	33	
Autriche	Wachau	Mauterner Silberbühel DAC Reserve	Malat	3	18	15	16	15	16,5	16,5	15,5	94,5	15,8	0,6	11	34	
Allemagne	Pfalz	Forster Ungeheuer GG	Mosbacher	1	14	16	16	15,5	17	13,5	16	94,0	15,7	0,8	14	35	
Allemagne	Rheingau	Rüdesheimer Berg Schlossberg	Leitz	3	23	14,5	15,5	17,5	16,5	13,5	16,5	94,0	15,7	1,2	12	36	
Autriche	Kamptal	Zöbinger Heiligenstein DAC Reserve	Gobelsburg	1	9	15,5	15,5	15	16,5	15	16	93,5	15,6	0,4	15	37	
Autriche	Wachau	Weissenkirchner Achtleiten Smaragd	Wess	1	21	16	15	14	16,5	16	16	93,5	15,6	0,7	16	38	
Autriche	Wachau	Dürnsteiner Liebenberg Smaragd	Alzinger	3	27	16	15,5	16,5	15	14	16,5	93,5	15,6	0,8	13	39	
Allemagne	Rheingau	Hattenheimer Wisselbrunnen GG	Langwerth von Simmern	2	15	16,5	16	13,5	16,5	15	15	92,5	15,4	0,9	12	40	
Allemagne	Nahe	Schlossböckelheimer Kupfergrube GG	Schäfer Frölich	2	22	15	15	16,5	15	15	16	92,5	15,4	0,6	11	41	
Allemagne	Rheingau	Hochheimer Kirchenstück GG	Künster	1	17	16	14,5	16	16	15	15	92,5	15,4	0,6	17	42	
Allemagne	Nahe	Bockenauser Felsenack GG	Schäfer Frölich	3	29	14,5	14	18,5	14	15	16	92,0	15,3	1,3	14	43	
Autriche	Kamptal	Maximum DAC Reserve	Hiedler	3	16	16	15,5	15,5	16	14	14	91,0	15,2	0,8	15	44	
Autriche	Kremstal	Senftenberger Hochhäcker DAC Reserve	Proidl	1	7	16	16	15	16,5	12	15	90,5	15,1	1,1	18	45	
Autriche	Wachau	Loibner Oberhauser Smaragd	Pichler FX	1	22	14	15	16	16	14	14,5	89,5	14,9	0,8	19	46	
Autriche	Wachau	Spitzer Setzberg Smaragd	Donabaum Johann	3	21	14	14	16,5	15	14,5	15,5	89,5	14,9	0,8	16	47	
Allemagne	Mosel	Dhrone Riesling Trocken	Adam	2	6	16	15,5	14,5	14,5	13,5	15	89,0	14,8	0,7	13	48	
GD Luxembourg	Moselle	Château de Schengen	Thill	2	10	15,5	14,5	13	17	14	15	89,0	14,8	1,0	14	49	
GD Luxembourg	Moselle	Ahn Palmberg Domaine & Tradition	Aly Duhr	1	8	14,5	15	15	15	14,5	15	89,0	14,8	0,2	20	50	
Allemagne	Pfalz	Forster Jesuitengarten GG	Von Buhl	1	13	14,5	16	15	17	12,5	14	89,0	14,8	1,2	21	51	
Allemagne	Rheinhesen	Niersteiner Öbberg GG	Kühling Gillot	1	16	14,5	15	14	15,5	14,5	14,5	88,0	14,7	0,4	22	52	
Allemagne	Mosel	Riesling Vom Roten Schiefer	Busch	2	3	16,5	13,5	13,5	14	14	15,5	87,0	14,5	1,0	15	53	
Allemagne	Württemberg	Fellbacher Lämmle GG	Schnaitmann	1	19	14	13,5	16	14,5	13	16	87,0	14,5	1,0	23	54	
Autriche	Wachau	Dürnsteiner Freiheit Smaragd	Schmelz	3	19	13	16,5	14	14	14,5	15	87,0	14,5	0,8	17	55	
Allemagne	Mosel	Kanzemer Altenberg GG	Van Volxem	3	24	10	15	17	16	13	16	87,0	14,5	2,0	18	56	
Italie	Piémont	Herzu	Germano	3	12	15,5	13,5	15	13	13	16	86,0	14,3	1,2	19	57	
Autriche	Kamptal	Langenloiser Steinhaus DAC Reserve	Steininger	2	11	14	13,5	15	15	13	15	85,5	14,3	0,8	17	58	
Autriche	Kamptal	Zöbinger Gaisberg DAC Reserve	Hirsch	2	18	15	13,5	15	14	14	14	85,5	14,3	0,5	16	59	
GD Luxembourg	Moselle	Grevenmacher Paradis	Ch. Pauqué	1	3	14	16	12,5	15	13,5	14	85,0	14,2	0,9	25	60	
Autriche	Kremstal	Senftenberger Hochhäcker DAC Reserve	Nigl	1	6	14	14	15	14,5	14	13,5	85,0	14,2	0,4	24	61	
Autriche	Wachau	Dürnsteiner Freiheit Smaragd	Jamek	3	17	13	15	14	15	13,5	14,5	85,0	14,2	0,7	20	62	
Allemagne	Mosel	Riesling Vom Grauen Schiefer Trocken	Busch	1	4	16,5	16	10,5	13	13	15,5	84,5	14,1	1,9	26	63	
GD Luxembourg	Moselle	Wormeldange Nussbaum	Aly Duhr	3	5	16	14,5	12	13,5	14	14,5	84,5	14,1	0,9	21	64	
GD Luxembourg	Moselle	Wormeldange Köppchen Charta	Schumacher-Lethal	3	15	14,5	14	15	14	13,5	13,5	84,5	14,1	0,4	22	65	
Allemagne	Nahe	Dorsheimer Pittermännchen GG	Diel	3	20	13	14,5	15,5	13,5	13,5	14,5	84,5	14,1	0,8	23	66	
Allemagne	Rheingau	Oestlicher Doosberg ***	P.J. Kühn	1	15	13,5	14		15	13	13	68,5	13,7	0,6	27	67	
GD Luxembourg	Moselle	Grevenmacher Paradis vieilles vignes	Ch. Pauqué	2	2	15	14,5	12,5	12,5	13,5	14	82,0	13,7	0,8	18	68	
Allemagne	Mosel	Leiwener Laurentiuslay "S" Spätlese Trocken	Grans-Fassian	1	5	14,5	14	12,5	13	12	15,5	81,5	13,6	1,1	28	69	
Autriche	Kremstal	Gedersdorfer Moosburgerin	Buchegger	3	6	14	13	13	13,5	15	13	81,5	13,6	0,6	24	70	
GD Luxembourg	Moselle	Wintrange Felsberg	Duhr Frères	2	5	15	12,5	13,5	13,5	12,5	14	81,0	13,5	0,7	19	71	
GD Luxembourg	Moselle	Wellenstein Kurschels	Mathis Bastian	2	14	13,5	15	12,5	15,5	12	12	80,5	13,4	1,3	20	72	
Allemagne	Nahe	Schlossböckelheimer Felsenberg	Dönnhoff	2	8	13,5	12	13,5	12,5	13	15	79,5	13,3	0,8	21	73	
GD Luxembourg	Moselle	Domaine & Tradition	Clos des Rochers	3	10	14	13	14	12,5	12	13,5	79,0	13,2	0,7	25	74	
GD Luxembourg	Moselle	Wormeldange Elterberg Charta	Pundel-Sibenaler	2	13	12,5	13	15	12	12	14	78,5	13,1	0,9	22	75	
Allemagne	Nahe	Schlossböckelheimer Felsenberg	Schäfer Frölich	2	7	12	14	11	14,5	12	14,5	78,0	13,0	1,3	24	76	
Autriche	Wachau	Dürsteiner Kellerberg Smaragd	Domäne Wachau	2	20	14	14	12,5	11,5	12	14	78,0	13,0	1,0	23	77	
Allemagne	Mosel	Bremmer Calmont Riesling Trocken	Franzen	1	2	13,5	13	12	14	13,5	12	78,0	13,0	0,7	29	78	
GD Luxembourg	Moselle	Wormeldange Köppchen	Pundel-Sibenaler	3	3	14,5	13,5	12,5	13,5	12	12	78,0	13,0	0,8	26	79	
Allemagne	Mosel	Ürziger Würzgarten GG	Loosen	3	8	11	15,5	10	16	12	13,5	78,0	13,0	2,0	27	80	
Allemagne	Mosel	Trabener Würzgarten Schimbock	Vollenweider	2	1	13,5	13	12	13,5	12	13,5	77,5	12,9	0,6	25	81	
GD Luxembourg	Moselle	Remich Primerberg	Mathis Bastian	3	7	14	13	12	12,5	13	13	77,5	12,9	0,4	28	82	
Autriche	Kamptal	Riesling Zöbinger	Hirsch	3	4	12	13	13	14	12,5	13	77,5	12,9	0,4	29	83	
Autriche	Kremstal	Riesling Von den Terrassen	Moser	2	4	14	13,5	13	12	12	12,5	77,0	12,8	0,7	26	84	
Autriche	Kremstal	Kremser Grillenparz DAC Reserve	Stadt Krems	2	9	12	12	11,5	15,5	12	14	77,0	12,8	1,3	27	85	
Autriche	Traisental	Riesling DAC	Huber	3	2	14	12,5	12	13	12	13,5	77,0	12,8	0,7	30	86	

## CREDITS PHOTOS

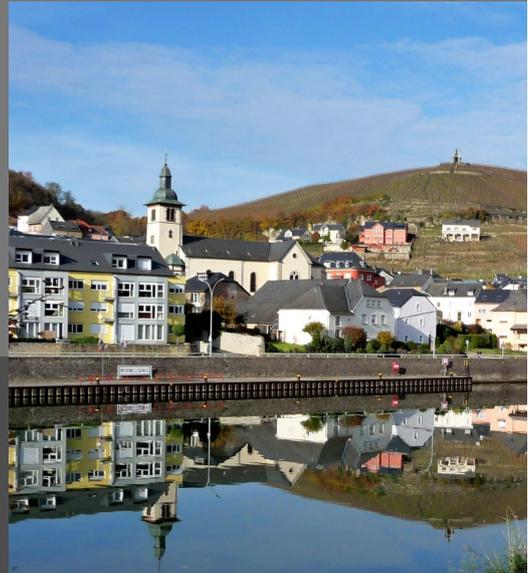
A l'exception de celles reprises ci-dessous, toutes les photos ont été prises par moi-même.

Page 14 : © Anouk Bastian / Vinum.lu

Page 15 : © Pat Jung

Page 22 : © Cep d'Or

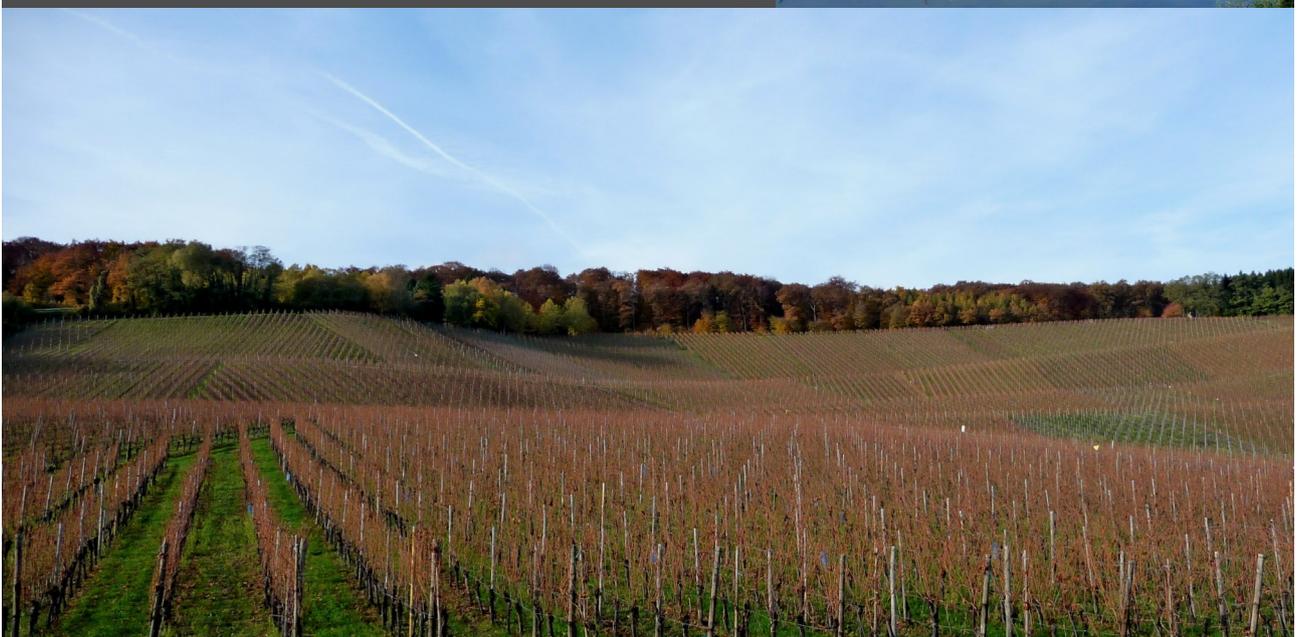
Sauf mention contraire, les portraits des viticulteurs sont tirés de leur site internet



Ci-contre : Effets de miroir à Wormeldange

Ci-dessous :  
Lumière automnale sur le Fouschette à Wellenstein

Photos © P. Krier



## SOURCES ET LIENS UTILES.

Correspondance avec les Domaines et visites sur place

Sites internet des Domaines

Revue Vinum.lu, N°1 septembre 2010

« Wein und Cremants aus Luxemburg » Meininger Verlag 2009

« Le Journal des Ingénieurs » N° 117, décembre 2008, pp 5 à 12 (Remembrement)

<http://www.vin-cremants.lu>

<http://www.privatwenzer.info/>

<http://www.domaine-et-tradition.lu/>

<http://www.ivv.public.lu/anbaugebiet/index.html>

<http://www.geoportail.lu/Portail/menuAction.do?dispatch=load&menuToLoad=#>

<http://www.miselerland.lu/wein-winzer/>