

**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 débuter 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.

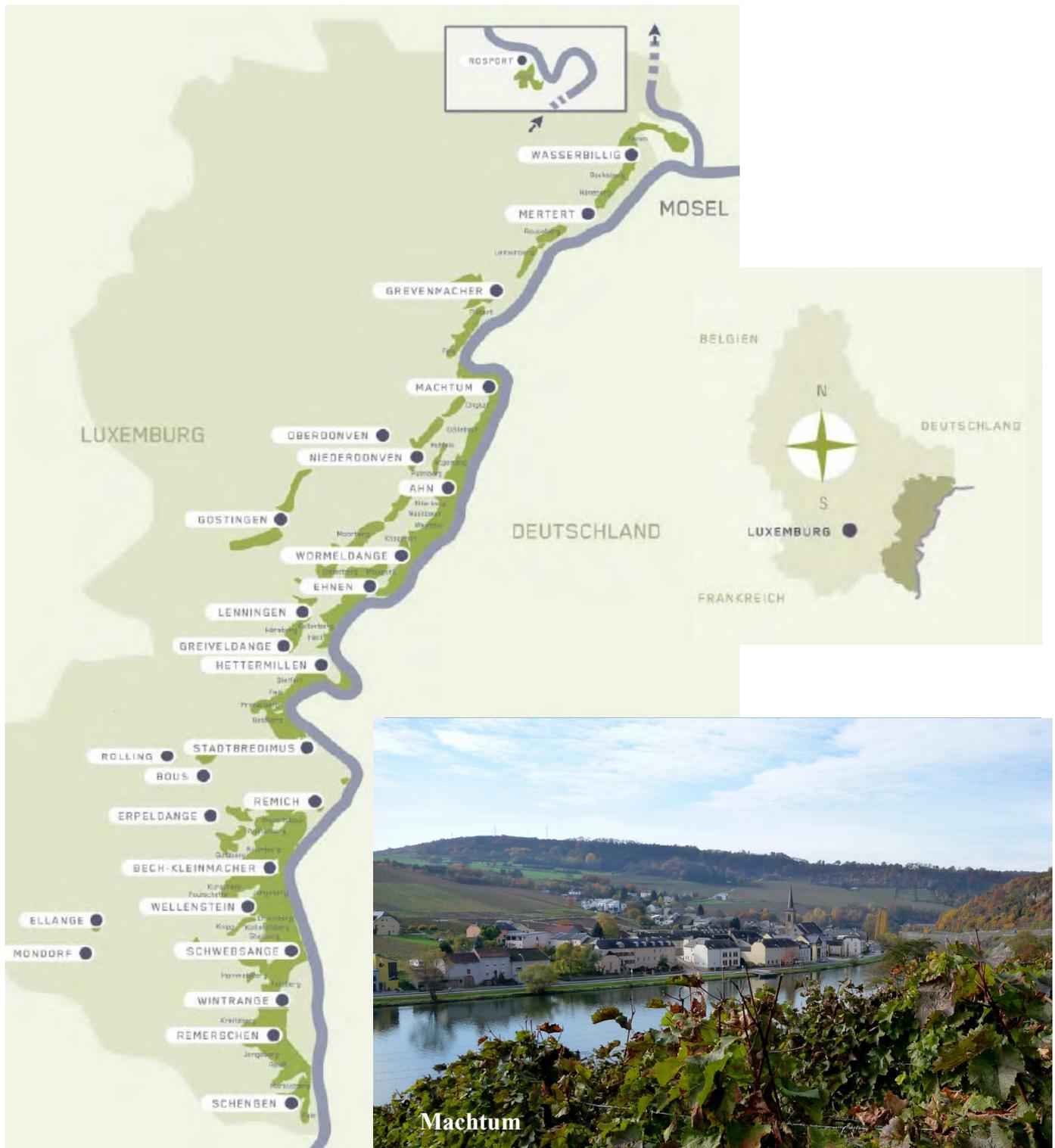
Alors que l'idée de base est dans chaque cas d'attester sur la bouteille d'un d'effort qualitatif particulier, il faut bien avouer que la multiplication des labels rend le message un peu confus. Cela dit, pour remettre les choses en perspective, ces labels concernent tout au plus, aujourd'hui, par millésime, 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.

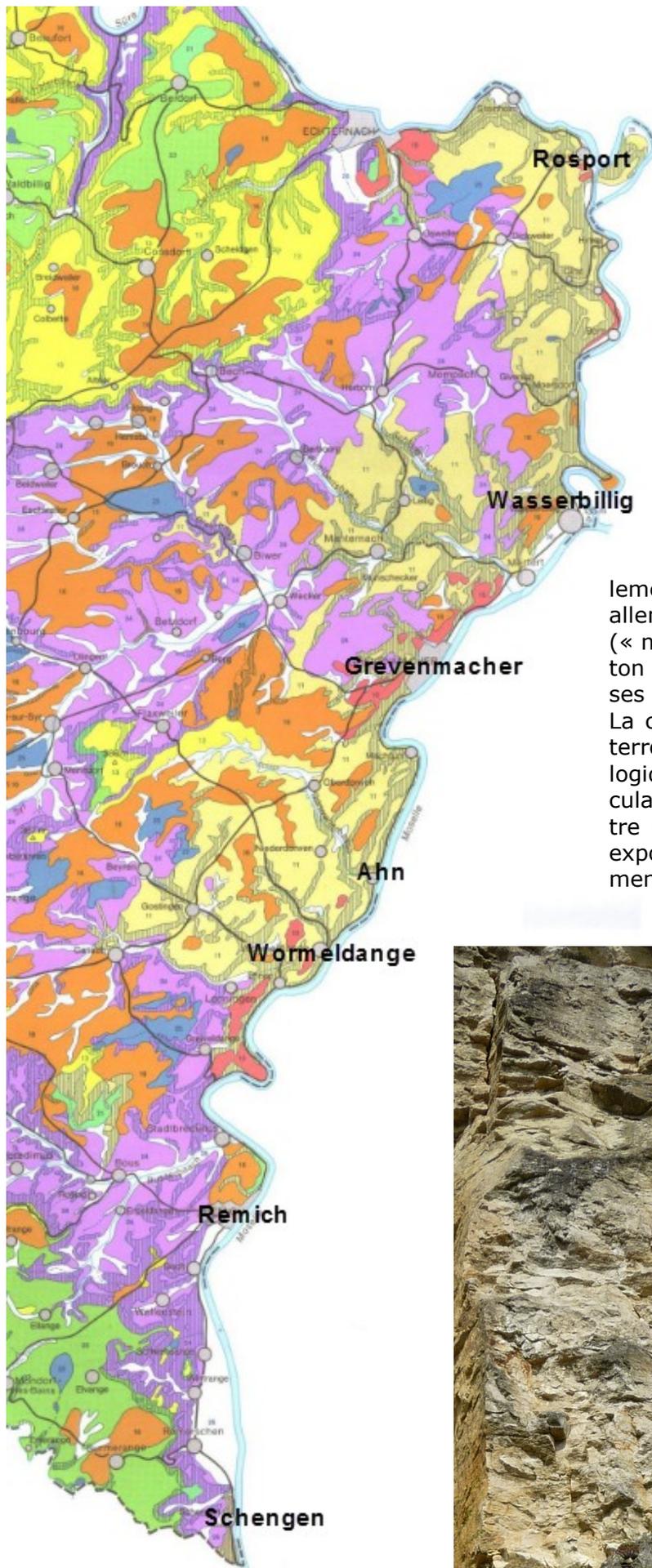


Le vignoble luxembourgeois s'étend sur 1289 Ha en rive gauche de la Moselle sur environ 42 kms entre Wasserbillig au nord et Schengen au sud. Les vignes sont presque exclusivement plantées en coteaux, orientés de l'est au sud. Cette exposition leur assure une bonne protection contre les courants océaniques 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.

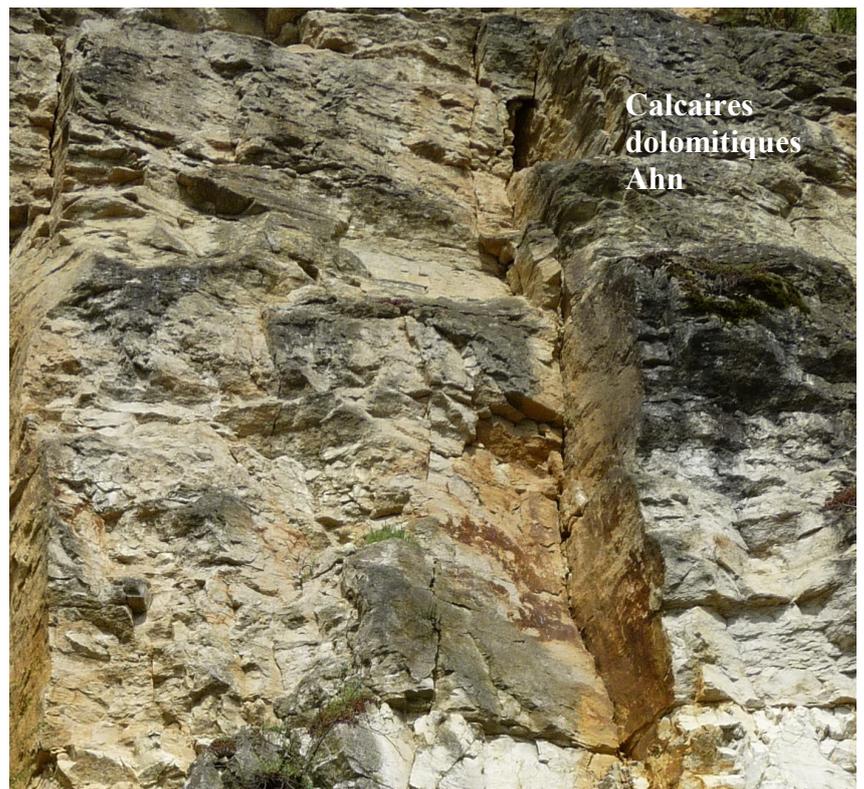




Les tonalités grisées et hachurées plus sombres indiquent une conformation des sols en coteaux.

- 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



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.

