

Huit fois l'or à Bruxelles

Le Concours mondial de Bruxelles a eu lieu du 2 au 4 mai derniers et les Luxembourgeois s'y sont illustrés, puisque huit bouteilles ont obtenu l'or. Une fois de plus, le domaine viticole Kohll-Leuck (Ehnen) s'est fait remarquer : voilà la maison la plus primée du pays! Son pinot Rousemen 2014 ainsi que ses rieslings Wousselt 2013 et 2014 ont reçu l'or. Les caves Berna (Ahn) ont obtenu deux fois la meilleure médaille avec son riesling Göllebour 2014 et son riesling Palmberg 2014. Vinsmoselle a également gagné la plus haute distinction avec son pinot blanc Côteaux de Schengen 2013. Enfin, deux créments ont été honorés : le brut millésimé 2013 de Desom (Remich) et le Symphonie en bulles 2013 de Schlink (Machtum).

Les créments dans la Loire

Le 24^e Concours national des créments de France et de Luxembourg aura lieu le week-end prochain. Après le Jura, cette fois, c'est la Loire qui invite : le concours aura lieu à Montrichard (Loir-et-Cher).

EN BALLON

Un vigneron bio sous pression

L'audience d'un vigneron bourguignon bio poursuivi pour refus de traitements insecticides sur ses vignes a été reportée au 17 novembre. Thibault Liger-Belair, viticulteur à Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or) et à Moulin-à-Vent, a refusé de procéder aux traitements insecticides obligatoires voués à lutter contre la flavescence dorée par conviction, mais aussi pour souligner l'absurdité de certaines décisions administratives. Car son domaine de Moulin-à-Vent est à cheval entre le Rhône et la Saône-et-Loire. Et si le Rhône n'impose aucun traitement contre cette maladie, la Saône-et-Loire en imposait en 2013, lorsque le viticulteur a été contrôlé.

La flavescence dorée est une maladie incurable de la vigne véhiculée par un insecte, la cicadelle. Sorte de jaunisse végétale, elle provoque un jaunissement des feuilles et un dépérissement du raisin. En décembre, Emmanuel Giboulot, un autre vigneron bio de la région qui avait lui aussi refusé de traiter sa vigne, avait été relaxé en appel à Dijon.

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

«Une dégustation active»

Bob Max (domaine Max-Lahr, à Ahn) met les petits plats dans les grands pour ce week-end de portes ouvertes dans la Moselle luxembourgeoise.

On peut déguster des vins tranquillement dans une cave ou une wäistuff, et on peut aussi les goûter face au soleil et chaussures de marche aux pieds, en plein cœur du vignoble. C'est l'idée originale que propose Bob Max, à Ahn.

De notre journaliste Erwan Nonet

Quand il fait beau, et quelle que soit la saison, se balader dans les vignobles est toujours une bonne idée. Non seulement le paysage épate, mais on sait qu'il y aura forcément un chouette vigneron chez qui faire une pause pas loin quand on en aura plein les jambes!

Avec Bob Max, c'est le service cinq étoiles. Non seulement il y a la promenade, charmante, au-dessus du joli petit village viticole d'Ahn, mais les pauses avec dégustation à la clé sont incluses au programme! «J'ai lancé ce concept il y a trois ans, et je remarque qu'il suscite vraiment un très grand intérêt!», se félicite-t-il. «Lorsqu'il fait beau, les touristes n'ont pas vraiment envie de rester déguster à l'intérieur et ils apprécient cette possibilité d'être au grand air.»

La promenade, une boucle autour du domaine, n'est pas longue – entre 1,5 et 2 km – mais elle permet de passer par plusieurs parcelles où poussent les vignes. Hormis quelques cepes à Remerschen et Wormeldange, les 5,5 hectares cultivés par Bob Max sont quasiment tous situés autour du village.

Si l'effort est modéré, cela n'en reste pas moins «une dégustation active», comme il dit. Et «à chaque fois, on déguste le vin qui est produit par les vignes dans lesquelles nous nous arrêtons», précise le vigneron. Outre le crément, un riesling du Palmberg et un gewürztraminer du Göllebour, d'autres vins encore sont servis. Il y a cinq dégustations en tout, accompagnées «de produits régionaux à grignoter».

Mais l'intérêt de la balade ne se trouve pas que dans le verre, si bon soit-il, car le vigneron met un point d'honneur à partager la passion



Photo : domaine max-lahr

La balade permet de déguster les crus du domaine en profitant de la magnifique vue sur Ahn et la Moselle.

qu'il porte à son métier, à sa région et à son village. «On parle de la nature, du domaine, de la vinification... J'aborde tous les sujets», affirme-t-il avec un ton qui ne trompe pas sur l'enthousiasme qu'il met dans la tâche.

➤ Ne pas oublier les eaux-de-vie

Il faut dire que sa famille est dans le vin depuis au moins sept

générations, «toujours en tant que vigneron indépendants». Ces vignes sont essentiellement plantées de riesling, de rivaner, de pinot gris et de chardonnay, ce dernier étant aussi intégré dans le crément. La proportion de bulles produites par le domaine n'est d'ailleurs pas très élevée, «entre 15 et 17 % selon les années». C'est que Bob Max ne veut pas tout sacrifier sur l'autel de la mode et qu'il compte toujours proposer une

large gamme de vins tranquilles. Ce qu'il cherche? «La finesse, les arômes... que mon vin donne du plaisir à qui le boit!»

Le vigneron, toutefois, ne se contente d'ailleurs pas de ne faire que du vin. Le moment venu, il se transforme en bouilleur et chauffe l'alambic installé dans la cave. Là aussi, il s'agit d'une tradition familiale immémoriale, mais il lui insufflé un nouvel élan en prenant le parti d'une réelle recherche qualitative. «Depuis trois ans, je fais vieillir certaines de mes eaux-de-vie dans de petits fûts de châtaignier, d'acacia ou de cerisier», avance-t-il. Avec un succès évident : sa pomme qui a connu le bois part à vitesse grand V. «Ma production n'est d'ailleurs pas assez grande pour satisfaire tout le monde», regrette-t-il.

Outre la pomme, il met également ses marcs ou encore son eau-de-vie de lie de vin sous bois. «Mais certains ne supportent pas cela. Le fût casse complètement la mirabelle et la poire Williams, par exemple. Elles ont des goûts trop fins, trop délicats et le bois ne s'intègre pas.»

Samedi et dimanche à 15 h.
Départ du domaine
(6, rue des Vignes à Ahn).

Le week-end de portes ouvertes, c'est maintenant!

Vingt vigneron et deux distillateurs, installés tout le long de la Moselle – de Schengen à Grevenmacher – ouvriront leurs portes samedi et dimanche dans le cadre de «Wine, Taste, Enjoy», un rendez-vous concocté par l'Office régional du tourisme.

Évidemment, les vigneron proposeront des dégustations de leur production (vins, créments et parfois eaux-de-vie) mais aussi de nombreuses autres activités. Selon les adresses, il sera possible de visiter les caves, de se promener dans le vignoble (à pied, en calèche, voire en vieux véhicule militaire!), de découvrir des expositions d'art, d'écouter des concerts, mais aussi de manger.

Le service de navettes a été revu cette année pour limiter le temps d'attente des utilisateurs. Ainsi, deux circuits partant de Remich seront en place, l'un desservira le Sud jusqu'à Schengen et l'autre le Nord jusqu'à Wormeldange avec un passage toutes les heures.

La liste des participants se trouve sur le site internet de l'Office du tourisme (www.visitmoselle.com).



Wine, Taste, Enjoy

Samedi : de 14 h à 22 h.

Dimanche : de 11 h à 19 h.

www.visitmoselle.lu

