
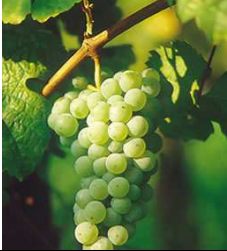




Le vignoble du Luxembourg

<http://www.vins-cremants.lu/fr/accueil/index.html>



- **Superficie** : 1 355 hectares.
- **Situation géographique** :
- **Climat** : Exposition sud sud est avec des vignes en pentes.
- **Production** : 145 000 Hl/an
- **Rendement de base moyen** : 98 Hl/Ha.
- **Situation géographique** : Toute la production est concentrée sur les coteaux de la vallée de la Moselle (rive gauche). La rivière joue un rôle de thermorégulateur.
- **Terroir** : Sous sol argilo calcaire.
- **Origine et historique de la vigne** : Le vignoble remonte à l'époque de la conquête romaine. Les monastères étendirent la culture de la vigne à tout le pays mais les rigueurs de l'hiver 1709 rendirent à la vallée de la Moselle son exclusivité. Il connu un essor extraordinaire au 19ème siècle jusqu'au début de la grande guerre. Le Luxembourg est probablement le plus petit pays producteur de vin du monde mais en surface de vigne plantée, il dépasse le vignoble belge. La production Luxembourgeoise comprend 99 % de vins blancs (tranquilles ou mousseux). Il existe une route des vins qui s'étend sur plus de 42 Km.

Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges
Müller Thurgau Rivaner 40 %	Riesling 12 %	Pinot gris 10 %	Pinot Noir 100 %
			

Les autres cépages : Pinot Auxerrois, pinot blanc et Elbling.

□ **Législation et appellation** : La « Marque Nationale des Vins luxembourgeois » a été créée le 12 mars 1935. Apposée sur une étiquette rectangulaire au dos de la bouteille, la mention « Marque Nationale-Appellation contrôlée » certifie l'origine et la qualité du vin, sous le contrôle de l'État. Pour obtenir cette mention, le vin doit être soumis à des examens analytiques au laboratoire de l'Institut Viti-Vinicole et recueillir au moins 12 points sur 20 lors de l'examen organoleptique, portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur, pratiqué par les membres de la commission de dégustation de la Marque Nationale des Vins Luxembourgeois. Avec 14 points, c'est un « Vin classé » ; avec 16 points un « Premier Cru » et avec 18 points un « Grand Premier Cru ». Depuis 1980, on a introduit une nouvelle dénomination "Moselle Luxembourgeoise - Appellation contrôlée".



Les mentions particulières « Vendanges Tardives » (existe depuis 1995), « Vin de Glace » (existe depuis 1993) et « Vin de Paille » (existe depuis 1995) correspondent à des critères complémentaires précis, réglementés depuis le 8 janvier 2001. Les vins de glace ne peut être issu que des cépages Pinot blanc, Pinot gris ou riesling dont les raisins ont été récoltés par une température extérieure naturelle inférieure ou égale à moins 7 °C.

Les vins de paille ne peuvent être issus que des cépages auxerrois, pinot blanc, pinot gris ou gewurztraminer, ce vin présente, après fermentation, un titre alcoométrique volumique total minimal de 18 %. Sa vinification doit être pratiquée sur des vendanges naturellement desséchées, sur lit de paille ou par suspension, pendant au moins deux mois

Les producteurs sont majoritairement groupés en coopératives (62 % du vignoble exploité). 38% du vignoble est exploité par des viticulteurs indépendants, également embouteilleurs dans 21,1 % des cas. Les vins portent le nom du cépage sauf pour le crémant.

Appellations	Situation géographique	Observations
Crémant du Luxembourg	Rive gauche de la Moselle	Méthode traditionnelle. A.O.C. depuis 1991.
Marque nationale Pinot Noir		Il existe une petite production en vin biologique.
Marque nationale et cépage blanc		On trouve des vins blancs secs et des moelleux.

■ **Consommation intérieur du vin** : Les luxembourgeois sont les plus gros consommateurs de vin au monde avec une moyenne de 58 litres par an et par habitants. La production nationale couvre 30% de la consommation, et 70% des vins vendus au Luxembourg restent des vins étrangers. A l'export, les principaux clients du Luxembourg sont la Belgique, l'Allemagne et la France. Le Luxembourg a exporté en 2006 46,8 M€ de vins français. Le Luxembourg est ainsi à la 23ème place parmi les clients de la France. Les vins effervescents représentent 12,5% en volume des vins exportés par la France mais 30% en valeur ; le champagne représente 90 % de ces expéditions.