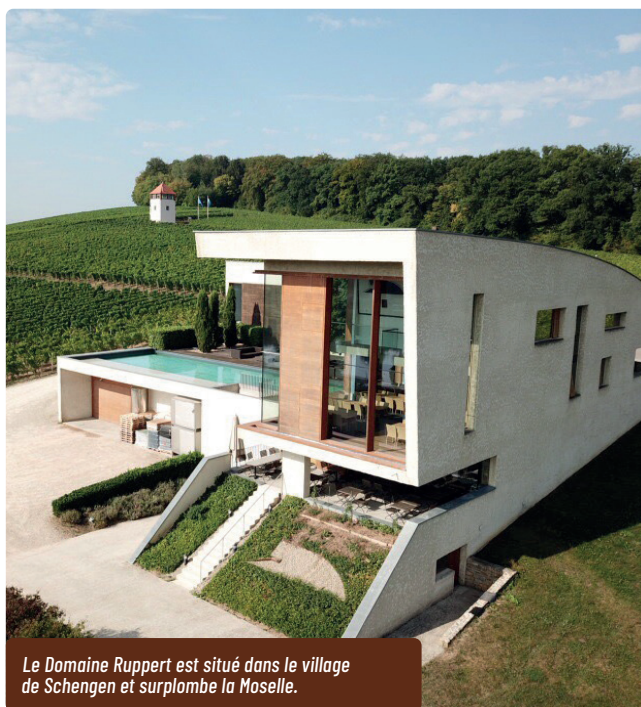


## VIGNOBLE

# La Moselle luxembourgeoise et ses secrets

Les vins luxembourgeois prennent de plus en plus de place sur les tables européennes. Cette consécration vient couronner des décennies de travail sur les bords de la Moselle.

Face à la frontière allemande et à une vingtaine de kilomètres de la capitale, se niche le vignoble luxembourgeois qui s'étale le long de la Moselle. Il est caractérisé par sa superficie modeste mais regorge de spécificités qui font sa singularité. La région viticole, considérée comme l'une des plus anciennes d'Europe, dispose en effet de sols argilo-calcaires et de coteaux avec des pentes allant jusqu'à 60 %. Ajouté à cela un climat septentrional qui permet à l'ensemble des vignerons de la vallée d'élaborer des vins de caractère tels que des pinot noir et gris ou bien des bourgognes. Mais comme en Alsace, la majorité de la production du Grand-Duché est consacrée au blanc. Le roi des vins luxembourgeois reste bel et bien l'élégant et fruité riesling. La consécration pour ces vins luxembourgeois est arrivée en 2014, avec la création de l'AOP Moselle luxembourgeoise. Ce label associe la notion d'origine géographique à l'exigence d'une qualité supérieure. Depuis, les crus luxembourgeois bénéficient d'une place de choix sur les meilleures tables. Parmi les domaines les plus prestigieux et imposants de la région figure le Domaine Ruppert. Il est situé sur les hauteurs d'un petit village luxembourgeois bien connu : Schengen. C'est dans cette commune que les accords sur la suppression des contrôles aux frontières européennes ont été signés en 1985 et 1990. Quant au Domaine, la légende raconte qu'il existe depuis 1680. « La date de 1680 est souvent évoquée pour établir la création du Domaine. À l'époque, des très petites parcelles viticoles étaient considérées comme un vignoble. Par contre, je peux vous certifier que je suis bel et bien la 8<sup>e</sup> génération à prendre soin de ce bijou », se félicite Henri Ruppert. Ce dernier reprend le Domaine en 1990,



Le Domaine Ruppert est situé dans le village de Schengen et surplombe la Moselle.



Henri Ruppert a repris le domaine en 1990.

après des études effectuées à Trèves. Il porte la superficie du vignoble familial de 3 à 20 hectares. Il est aujourd'hui considéré comme l'un des plus grands de la région. Les vendanges sont effectuées manuellement et sont suivies d'un traitement en cave, puis d'un élevage en fûts de bois ou d'inox. Près de 30% de la production est destinée au crémant. « Nous avons entamé les travaux de notre imposante cave en 2008. Celle-ci accueille de nombreux clients désireux de déguster nos productions », note le vigneron luxembourgeois. Les cépages Ruppert ont grandement évolué ces dernières années, grâce au travail passionné d'Henri Ruppert. La maison historique s'appuie de plus en plus sur des vins rouges issus du cépage pinot noir. Ce dernier a construit la réputation du Domaine Ruppert, qui a réussi à main-

tenir ses ventes malgré la crise du coronavirus. « Nous restons confiants pour l'avenir. L'année 2021 est marquée par une très belle relance », analyse Henri Ruppert. Les crus de la maison s'exportent bien dans les pays limitrophes, en Belgique et en Allemagne notamment. Le marché français est quant à lui un peu plus compliqué à conquérir. « Les Français sont très sûrs de leurs vins. Alors vous savez, vendre du vin à des Français, c'est un peu comme vendre des frigos à des esquimaux », s'amuse le vigneron. Des exportations irrégulières sont également effectuées en Chine. « C'est difficile d'anticiper les commandes chinoises. Nous aimerions travailler davantage avec eux », conclut Henri Ruppert. ■

CHARLOTTE KAISER

**Domaine Ruppert** [www.domaine-ruppert.lu](http://www.domaine-ruppert.lu)  
**1 um Markusberg**  
**L-5445 Schengen**  
**Téléphone : +352 26 66 55 66**