



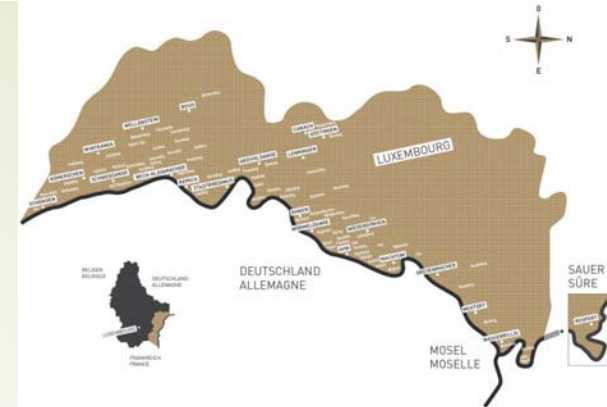
Les vins, créchants et bières luxembourgeois

Erasmus Plus « ECAM »

(Felix Minette)

Introduction:

- Depuis toujours, beaucoup d'écrivains écrivent de la belle Moselle luxembourgeoise où on trouve des coteaux de premier ordre qui sont à l'origine de vins de grande qualité.
- La route du vin s'étend de Schengen à Wasserbillig, sur une longueur de 42 km et environ 1300 ha.
- Le Grand-Duché a même droit à son propre chapitre dans le *Guide Hachette des vins*, à côté des meilleures vins français.
- Le Luxembourg est un spécialiste de bières blanches ou pils comme par exemple le «Diekricher».



Les vins:



- Au Luxembourg, les vins portent, depuis 2015, le label « Moselle luxembourgeoise (AOP) » et ils sont produits à partir de neuf cépages dont les plus importants sont:
 1. L'Elbling, le plus ancien, date de l'époque romaine, et il est très léger.
 2. Le Rivaner est le plus répandu dû à sa fruitée, sa douceur et son goût sec.
 3. L'Auxerrois est très aimé par les connaisseurs à cause de sa fruitée.
 4. Le Riesling, le « roi des vins », est cultivé sur 12% des vignobles luxembourgeois.
 5. Le Pinot gris, blanc ou noir.
 6. Le Chardonnay est également très fruité.
- Une dernière spécialité est le « vin de glace », qui est vendangé à -7°C.
- Pour savoir plus sur nos vins, l'application « Vinslux » est une bonne aide.

Les crémants:



- Créés seulement en 1991, nos crémants ont connu un grand succès en Europe; à noter que nous reportons régulièrement des médailles lors de concours internationaux des crémants.
- Les crémants se distinguent des vins mousseux classiques par des critères spécifiques, notamment le caractère bien sain et la parfaite maturité des raisins, transportés sans être écrasés.
- Le Luxembourg produit majoritairement des crémants bruts qui peuvent être des monocépages, mais aussi des assemblages et des millésimés.
- Un des meilleurs crémants est celui de Poll-Fabaire avec 34 médailles d'or.

Les bières:

- Au Luxembourg, nous aimons également beaucoup la bière; nous avons, pour nos quelques 600.000 habitants, une variété de plus de 22 brasseries qui produisent avant tout des bières blanches et des pils.
- La fameuse « Dikricher » est produite près de l'ancien bâtiment de notre lycée à Diekirch. Elle est en plus une des bières des plus vendues/bues au Luxembourg.
- Nous avons aussi un Musée national d'art brassicole à Wiltz et même une fête de la bière à Diekirch « Aal Dikkrich » qui dure 5 jours, et le « Béierfest » à Luxembourg-Ville.
- Pour citer un exemple de bière blanche: Okult Blanche (produite par la brasserie Simon)
- Un exemple d'un pils: la Dikricher

