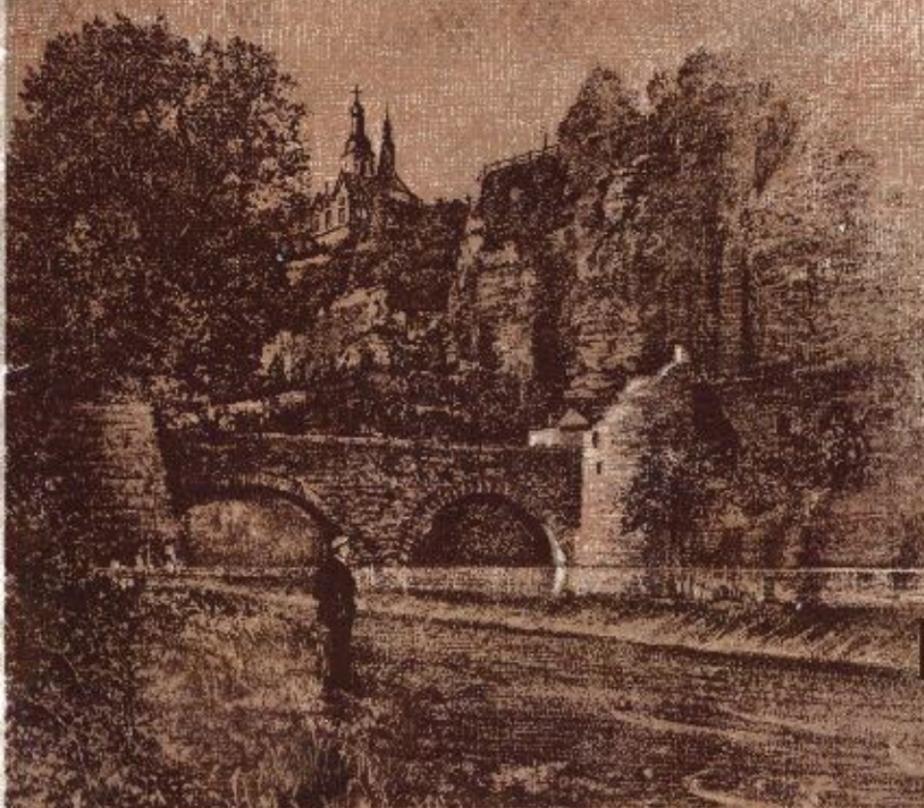


EXPOSITION UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE

BRUXELLES 1910

LES VINS
DE LA
MOSELLE

Luxembourgeoise



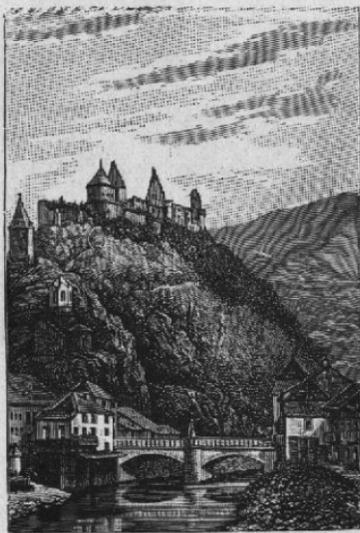
«Vinum Mosellanum
Omni tempore sanum.»
«Vin de Moselle, saine boisson
En toute saison.»

C'est réellement ainsi que le dit ce mot connu, sorti de la bouche des vieux moines, experts et érudits, qui, il y a des siècles, répandaient dans les Gaules, sur les bords du Rhin et de la Moselle, la culture de la vigne, les cépages de valeur, les bonnes méthodes de cave et qui savaient si bien apprécier le jus qu'ils récoltaient.

Ce dicton moyenâgeux est vrai encore aujourd'hui, si vrai qu'il nous engage à présenter à nos voisins, dans la belle ville de Bruxelles, les produits de nos côtes.

Nous offrons ces vins luxembourgeois tels que le soleil les cuit sur nos coteaux. De là dépendent leurs qualités et aussi leurs défauts, si vous voulez : d'un côté, leur fraîcheur, leur légèreté, leur agréable parfum, comme leur saveur acidulée que ceux qui n'y sont pas encore habitués, taxent de dureté.

Le vignoble luxembourgeois répond à la taille du pays qui n'est pas bien grand. Il s'étend sur une bande



Vue de Vianden

d'une quarantaine de kilomètres le long de la Moselle et de son affluent, la Sûre, occupant aujourd'hui 1550 hectares qui, bon an mal an, produisent leurs 70 000 à 80 000 hectolitres de vin.

Ce sont, pour ainsi dire, exclusivement des vins blancs. Jusqu'ici nous n'avons guère



Vue de Grevenmacher

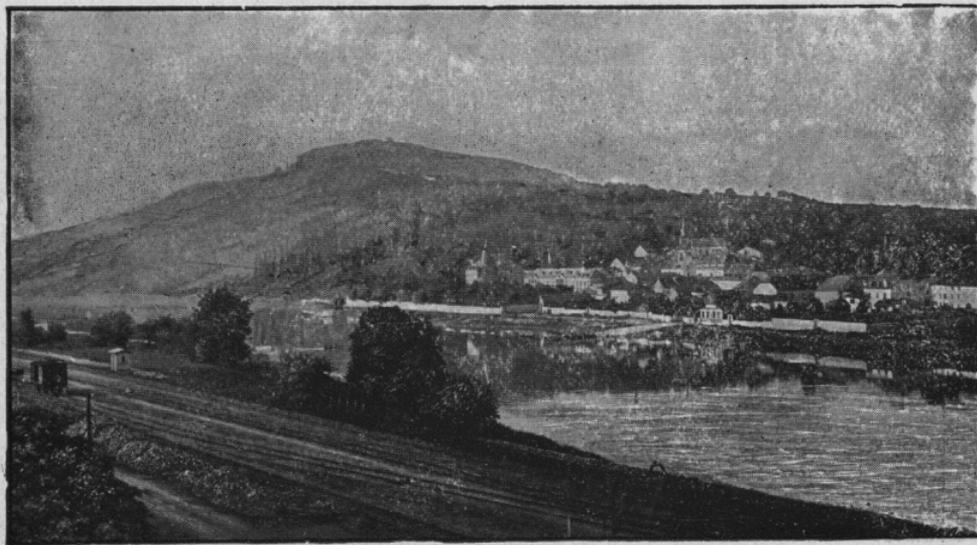
enu aux vins rouges et les raisins de couleur que nous cultivons par ci par là n'entrent guère en ligne de compte.

Le Luxembourg possède, par contre, une belle collection de *raisins blancs*, dont quelques-uns nous sont venus du Jura, ou de la Côte-d'Or et d'Autriche, sans que nous sachions par qui, quand et comment. Mais le fond de notre culture repose sur deux cépages qui sont répandus chez nous depuis un temps immémorial.

L'un — nos voisins d'Alsace-Lorraine l'appellent *Bourgeois* — occupe le premier rang à cause de sa fertilité qui, de temps à autre, comme en 1893, comme encore en 1896, est vraiment prodigieuse. Il nous donne un vin fort agréable dans sa jeunesse, sans être de longue conserve, phénomène qui, on le sait, n'est pas isolé dans la nature.

L'autre espèce, c'est le *Riesling*, cépage fameux entre tous par les vins de qualité exceptionnelle qu'il produit sur les bords du Rhin, de la Moselle et de la Sarre.

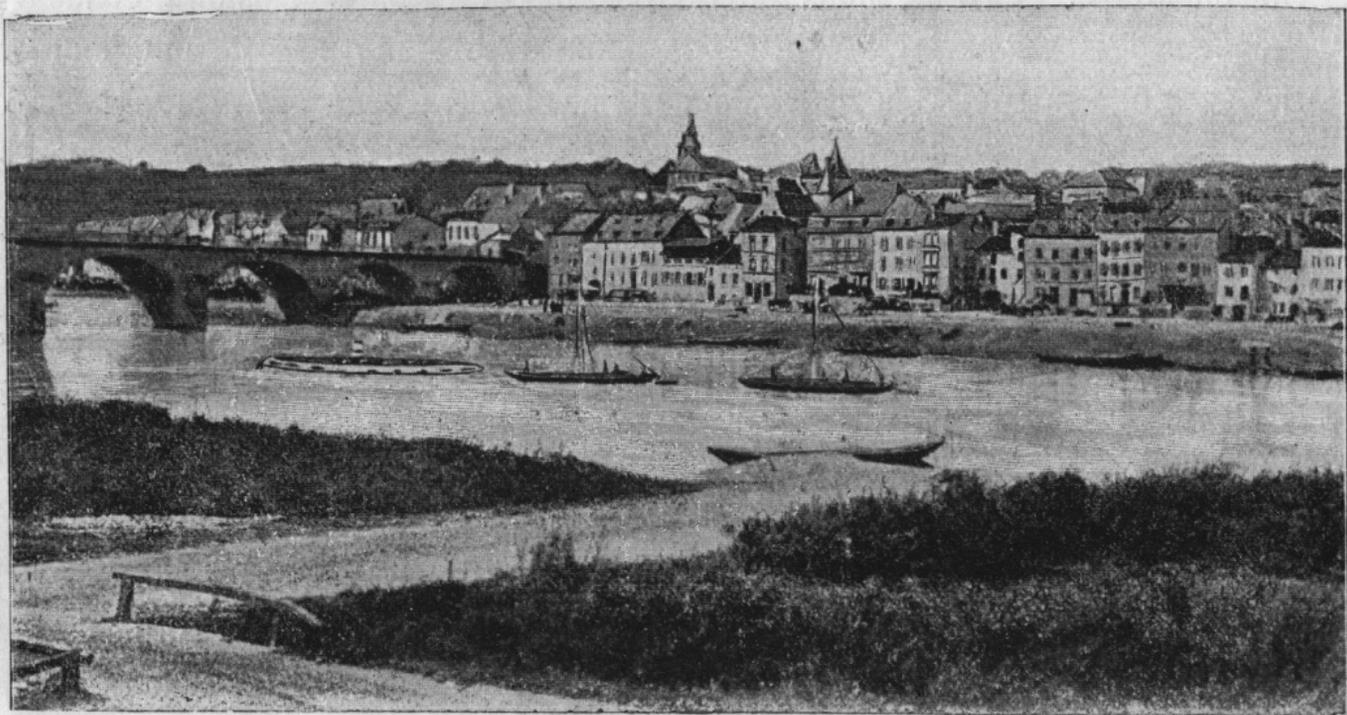
Nous le cultivons principalement en mélange du précédent dont il sert à relever le caractère en lui communiquant sa fraîcheur et son parfum



Vue de Schengen

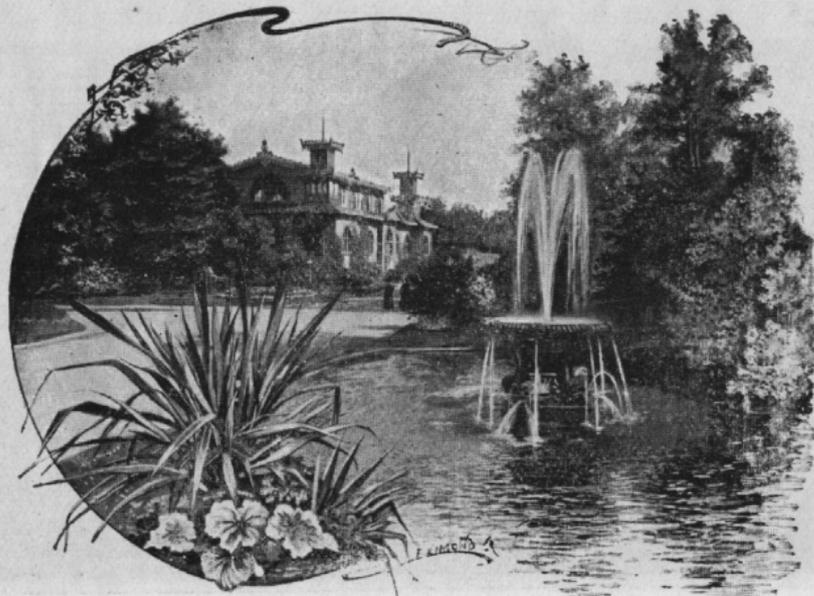


Vue de Wormeldange



Vue de Remich

incomparable. Nous ne nous attarderons pas à raconter l'histoire et les qualités des autres variétés, ni comment nous les traitons. Notre but, pour le moment, est d'offrir modestement des vins blancs, *légers, peu alcooliques, très hygiéniques*, de vrais et bons vins de table, et ce, à des prix modérés. Ces vins sont secs et on les sert de préférence avec le poisson et les viandes blanches. Coupés avec une eau gazeuse, ils sont très rafraîchissants.



Vue de Mondorf-les-Bains

Il est difficile de se

procurer aujourd'hui des vins de Moselle purs, du véritable jus de la treille à raison des prix élevés, pour ne pas dire exorbitants qu'on est forcé de payer pour les crûs de la Moselle inférieure dont l'authenticité est garantie.

Les prix des bons vins luxembourgeois varient suivant les années d'environ 60 centimes à 1 franc le litre, rendu sur wagon à l'une des gares d'ici, ce qui, port et droits compris, rend nos vins abordables à toutes les bourses.

Ce bon marché, nous semble-t-il, n'est pas leur moindre mérite.

Grevenmacher, juin 1910.

La Commission de Viticulture
du Grand-Duché de Luxembourg.