

VITICULTURE

6 VINS LUXEMBOURGEOIS POUR LES FÊTES

Le terroir luxembourgeois, avec son appellation d'origine protégée « Moselle luxembourgeoise », regorge de bons crus qu'il fera bon d'associer aux menus de fin d'année. Six cavistes et sommelières nous livrent leurs conseils.

1.

APÉRITIF



**Odette Schmitt-Rommes
(La Cave Rommes)**

*Domaine viticole Cep d'Or
Crémant brut «Signature», 2013*

► « Cette cuvée est un assemblage de 65 % de pinot noir, 30 % de chardonnay et 5 % de pinot gris. Elle est millésimée de l'année 2013 et a passé 24 mois sur lattes. La robe jaune paille intense annonce un vin de belle concentration. Ce crémant séduit par ses arômes de pomme cuite et ses notes de brioche. Son élégance et son harmonie ont une révélation pour le nez et le goût. Je le recommande en apéritif, par exemple avec des amuse-bouche au poisson. »

2.

FRUITS DE MER



Arnaud Vaingre (Vinoteca)

*Maison viticole Schmit-Fohl
Pinot blanc, Ahn, Vogelsang, 2016*

► « Armand Schmit-Fohl a son style de vinification bien à lui, avec l'habitude de travailler sur une trame pure, droite, en cherchant avant tout l'expression de chaque cépage. Le pinot blanc est un cépage que l'on boit trop peu, contrairement au riesling ou au pinot gris. Ici, nous avons un subtil mélange de fruits blancs et de fleurs, avec une acidité franche et équilibrée qui va donner toute sa dimension à la cuvée. Un accord idéal sur des fruits de mer, où le côté franc et fruité du vin se mariera à la perfection aux saveurs iodées de la mer. »

3.

ENTRÉE



Gildas Royer (In vino Gildas)

*Caves Kox
Pinot gris «Privilège», Remich Fels, 2015*

► « C'est un vin riche, mûr, mais quelle surprise, il est sec. Ce pinot gris est généreux, aux arômes mûrs et intenses, tout en offrant néanmoins une bouche souple et fraîche. Ce vin contrasté appelle une cuisine surprenante, différente, et pourquoi pas exotique. Je le marierais à un cocktail de gambas à l'ananas. Curry, paprika, ciboulette, crevettes roses... Cette entrée riche en couleurs et en saveurs trouvera dans ce pinot gris un accompagnant idéal et sans dominance, ni dans le verre ni dans l'assiette. »