

dans le quartier du Limpertsberg, pour le retour de la fête des Vins et Crémants.



Photos : Hervé Montagu

Les vignerons ont pour la première fois posé leurs barriques au Tramsschapp tout au long du week-end.

La fête des Vins et Crémants est de retour après une année d'absence. Après avoir occupé pendant plusieurs éditions le chapiteau du cirque de l'avenant, au Glacis, les vignerons ont posé cette fois leurs barriques au Tramsschapp.

De notre journaliste  
Erwan Nonet

Avez-vous choisi les bouteilles que vous allez ouvrir pour les fêtes de fin d'année? Si ce n'est pas encore le cas, vous avez perdu une bonne occasion de découvrir des crus qui méritent le détour! De vendredi à hier, 45 producteurs luxembourgeois ont offert leurs flacons à déguster. Une occasion finalement pas si fréquente de faire connaissance avec tous les cépages, tous les terroirs et pratiquement tous les domaines, de Schengen à Wasserbillig.

Pour une renaissance et une première au Tramsschapp, le bilan du week-end était plutôt positif. Bien sûr, les vignerons auraient aimé voir davantage de visiteurs, mais un gros millier de curieux s'est tout de même déplacé au Limpertsberg. C'est moins que sous le chapiteau, mais la comparaison est difficile. D'une part, parce qu'une dégustation dans un cirque qui pose ses roulettes au cœur de la Ville, cela attire nécessairement du monde. Et d'autre part, parce qu'il y avait alors en plus la force de l'habitude. «C'était intéressant, se souviennent plusieurs vignerons. Il y avait beaucoup de résidents étrangers qui venaient nous voir.»

Oui, mais voilà, cette option, si bonne soit-elle, n'est plus envisageable aujourd'hui. Du fait des travaux du tram, le cirque a déménagé en périphérie de la capitale, au

Park & Ride Bouillon. Et de toute façon, la facture était devenue trop salée pour le Fonds de solidarité viticole qui organise l'événement. Cap donc vers le Tramsschapp, une salle qui ne manque pas d'atouts, mais que le grand public doit encore s'approprier. Car évidemment, contrairement au Glacis, on n'atterrit pas dans la rue Ermesinde par hasard. Les visiteurs du week-end étaient nécessairement des personnes qui avaient préparé leur visite.

### ➤ Convaincre les nouveaux arrivants

Et puis, il faut dire que les vignerons ont beaucoup fait pour améliorer l'accueil dans leurs propriétés. Après les premières Wäistuff de Vinmoselle ou de Bernard-Massard, les autres vignerons se sont sérieusement équipés. De nombreux indépendants offrent

des salles de dégustation modernes, des négociants lancent même leur restaurant. Forcément, lorsque l'on investit dans de telles structures, on veut les rentabiliser. Lors des derniers week-ends, par exemple, beaucoup de domaines ont organisé leurs propres portes ouvertes. «Nous avons très bien travaillé ces jours-là, se félicite Ern Schumacher (domaine Schumacher-Lethal, à Wormeldange), le président des vignerons indépendants. Le dimanche, notamment, nous étions archicomplet!» Même son de cloche au domaine Cep d'Or, à Hëttermillen, où les amateurs ont répondu nombreux à l'invitation de Jean-Marie Vesque. Logiquement, toutes les personnes qui se sont rendues directement chez les vignerons ces dernières semaines n'avaient pas grand intérêt à retourner au Tramsschapp ce week-end.

C'est donc sur le sens même de ces

foires que les vignerons ont longtemps discoursé ce week-end, une fois les lumières de la salle d'exposition éteintes. Le temps semble définitivement passé où les visiteurs venaient goûter et acheter leurs réserves pour l'année. Leurs chiffres d'affaires lors de ces événements ne sont pas fantastiques, alors que les coûts, eux, augmentent inlassablement. Il y a donc une formule à trouver, car les foires ont bien un rôle à jouer. Si les convaincus vont directement se servir dans les domaines, un rendez-vous comme la fête des Vins et Crémants doit permettre à de nouveaux venus - et futurs clients potentiels - de découvrir le travail de vignerons qu'ils ne connaissent pas encore. Avant de penser à conquérir les marchés à l'étranger, peut-être que chercher une plus grande reconnaissance locale, notamment parmi les résidents étrangers, serait plus profitable.

## Springbreak à Luxexpo, les vignerons se tâtent...

La foire de Printemps à Luxexpo, traditionnellement organisée au début du mois de mai, était un des rendez-vous privilégiés des vignerons. Ils y présentaient le nouveau millésime à leurs clients. Oui, mais voilà, le rendez-vous attirait de moins en moins de visiteurs et Luxexpo a décidé de lancer cette année une nouvelle formule. Adieu la foire de Printemps, bonjour le Springbreak, sa nouvelle appellation! Mais les vignerons ne savent pas vraiment sur quel pied danser, car l'événement a été singulièrement avancé. Il aura lieu du 22 au 26 mars, bien trop tôt pour présenter les bouteilles issues de la dernière vendange. «Nos élevages sont de plus en plus longs, explique Guy Krier (domaine Krier-Bisenius, à Ellange-Gare). Nous gardons nos vins sur lies fines parfois jusqu'à l'été pour les embouteiller fin août-début septembre. Il ne sert à rien d'accélé-

rer le processus, ce serait au détriment de la qualité.» Du coup, beaucoup de vignerons hésitent à participer. «Je n'ai pas encore signé le bon, soutient Bob Max (domaine Max-Lahr, à Ahn). Je ne suis pas sûr que les clients s'y retrouveront.» Ce n'est pas le point de vue de Jean-Marie Vesque (domaine Cep d'Or, à Hëttermillen) qui a déjà réservé sa place. «Nous nous plaignons toujours que nos clients boivent nos vins trop jeunes, affirme-t-il. Eh bien, voilà l'occasion de leur présenter nos millésimes plus anciens. Je n'emmènerai aucun millésime 2016 pour le Springbreak, mais les précédents. Voilà une bonne occasion d'initier de nouvelles habitudes! Et puis, il faut reconnaître aux organisateurs la volonté de faire évoluer un concept qui ne fonctionnait plus comme avant. Essayons avec eux et voyons ce que cela donne.» E.N.



Schmit-Fohl faisait partie des 45 vignerons présents ce week-end au Tramsschapp.