IDÉES CADEAUX

2018 ◆ 2019

DOMAINES VINSMOSELLE
LUXEMBOURG

CRÉMANTS
POLL-FABAIRE

1 **COFFRET DREAM**
POLL-FABAIRE

Crémant POLL-FABAIRE brut 2 x 75cl &
2 verres à Crémant “Dream”

30,45 €

COFFRETS CRÉMANTS
POLL-FABAIRE

2 Cuvée brut
37,5cl

5,75 €

3 Cuvée brut
75cl

10,35 €

4 Cuvée brut
1,5l Magnum

22,25 €

5 Cuvée brut
3l Jeroboam

63,36 €

CRÉMANTS
POLL-FABAIRE

6 COFFRET PICCOLOS
POLL-FABAIRE

Piccolos POLL-FABAIRE
Assortiment de 3 Crémants en 20cl
brut, demi-sec, rosé
6 bouteilles

18,70 €

7 COFFRET "BULLES D'OR"
POLL-FABAIRE

Cuvée Millésime '14 75cl
Cuvée Pinot Blanc 75cl - 3 étoiles au Guide Hachette 2018
Cuvée Chardonnay 75cl - Médaille d'Or : Berliner Wein Trophy 2018

40,60 €

8 SACHET RÉFRIGÉRANT
POLL-FABAIRE

Crémant POLL-FABAIRE
Cuvée Riesling 75cl
avec sac réfrigérant

14,35 €

CRÉMANTS
POLL-FABAIRE

9 **COFFRET CULT 75CL**
POLL-FABAIRE

Crémant POLL-FABAIRE
Cuvée CULT brut 75cl

25,61 €

10 **COFFRET LET'S MAKE IT HAPPEN**
POLL-FABAIRE

Crémant POLL-FABAIRE édition
"Let's Make it Happen" dans son
Coffret Cadeau 75cl

17,22 €

11 **COFFRET SPIRIT OF SCHENGEN**
POLL-FABAIRE

Crémant Spirit of Schengen Brut 75cl
Crémant Spirit of Schengen Pinot Noir 75cl &
2 verres à Crémant

30,25 €

SÉLECTION
JONGWËNZER

12

COFFRET CUVÉE JONGWËNZER
POLL-FABAIRE

Crémant POLL-FABAIRE
Cuvée Jongwënzer brut 75cl

18,38 €

13

COFFRET GRAND PREMIER CRU
JONGWËNZER

Auxerrois GPC 2017 75cl
Pinot Blanc GPC 2017 75cl
Pinot Gris GPC 2017 75cl
Riesling GPC 2017 75cl

46,50 €

SÉLECTION
VIGNUM

NEW

14 **CRÉMANT**
VIGNUM

Crémant Brut 75cl

19,50 €

MAGNUM VIN
VIGNUM

15 Pinot Gris Alpha
2016 1,5l

27,80 € PAR BOUTEILLE

16 Pinot Gris Omega
2016 1,5l

27,80 € PAR BOUTEILLE

17 Riesling Alpha
2016 1,5l

18 Riesling Omega
2016 1,5l

25,60 € PAR BOUTEILLE

19 Pinot Blanc
2016 1,5l

SÉLECTION
VIEILLES VIGNES

Les Grands Premiers Crus
Vieilles Vignes

Le nom parle de lui-même. Cette appellation est accordée uniquement aux vins dont les raisins sont issus de vignes âgées d'au moins 35 ans. En résulte, des vins spéciaux dont la production est basée sur un faible rendement du vignoble. Les vieilles vignes arborent moins de raisins, le rendement est donc naturellement faible et les arômes plus concentrés dans ces quelques grappes. On peut alors dire que les vins issus de vieilles vignes sont "plus substantiels", c'est-à-dire riches en extraits et en matière. Les racines des vieilles vignes jouent un rôle important : à travers le temps, elles ont su pénétrer dans les couches inférieures du sol et ainsi alimenter la vigne de façon optimale en eau, c'est-à-dire en énergie. Pendant les longues périodes de sécheresse, les racines peuvent donc puiser dans l'énergie des sous-sols, plus profondément. La forme des grappes est également influencée par l'âge de la vigne : les baies deviennent plus petites et moins rapprochées. Cela modifie le ratio entre la pulpe et la peau en faveur de cette dernière, où les arômes sont concentrés.

20

COFFRET CADEAU
VIEILLES VIGNES

2x Vieilles Vignes Pinot Gris GPC 2017 75cl
2x Vieilles Vignes Auxerrois GPC 2017 75cl
2x Vieilles Vignes Riesling GPC 2017 75cl

64,50 €

SÉRIE LIMITÉE
ART & VIN 27

Des vins d'exception + un design exceptionnel: c'est avec plaisir que nous vous présentons la 27ème édition art&vin. La photographie et l'architecture ont façonné cette série. Trois photographes et six images montrant leur vision de l'évolution de l'architecture au Luxembourg. Dans votre viseur: six vins d'exception.

Seuls des vins de grande qualité sont utilisés pour la série art&vin. Ils ont reçu de nombreux prix et témoignent de l'excellent travail de nos vignerons et maîtres de chai. Comme le vin et son emplacement sont au premier plan, ceux-ci se retrouvent également représentés graphiquement sur l'étiquette de la bouteille: ces éléments sont littéralement au centre de l'attention.

21

COFFRET CADEAU
ART & VIN 27

Pinot Blanc Schengen Markusberg GPC 2016 75cl
Riesling Wormeldange Koeppchen GPC 2016 75cl
Pinot Gris Wellenstein Foulschette GPC 2016 75cl

33,50 €

SÉRIE LIMITÉE
ART & VIN 27

NEW

SÉRIE LIMITÉE
ART & VIN 27

22 Auxerrois Remich
Hôpertsbour GPC 2016 75cl

23 Pinot Blanc Schengen
Markusberg GPC 2016 75cl

9,08 € PAR BOUTEILLE

24 Pinot Gris Wellenstein
Foulschette GPC 2016 75cl

25 Pinot Gris Machtum
Ongkâf GPC 2016 75cl

10,68 € PAR BOUTEILLE

26 Riesling Wormeldange
Koeppchen GPC 2016 75cl

27 Riesling Grevenmacher
Fels GPC 2016 75cl

10,68 € PAR BOUTEILLE

SÉLECTION
DE NOS MAÎTRES DE CHAI

2 BONS POUR UNE DÉGUSTATION DANS UNE DE NOS VINOTHÈQUES INCLUS

28 **COFFRET DÉGUSTATION 3 MILLÉSIMES**
CHARTA SCHENGEN PRESTIGE

Pinot Gris 2016 75cl, Médaille d'Or Berliner Wein Trophy 2017
Pinot Gris 2015 75cl
Pinot Gris 2014 75cl

48,60 €

29 **COFFRET CADEAU**
ART & VIN 26

Auxerrois Remich Hôpertsbour GPC 2014
Pinot Blanc Schengen Markusberg GPC 2014
Pinot Gris Machtum Ongkâf GPC 2014
Riesling Wormeldange Koeppchen GPC 2014

49,60 €

SÉLECTION
GRANDS FÛTS DE CHÊNE

30

COFFRET 3 BOUTEILLES
GRANDS FÛTS DE CHÊNE

Pinot Blanc Bech-Kleinmacher ENSCHBERG 75cl 2017
Pinot Gris Wellenstein FOULSCHETTE 75cl 2017
Riesling Machtum ONGKÂF 75cl 2016

43,80 €

31

COFFRET 6 BOUTEILLES
GRANDS FÛTS DE CHÊNE

2 x Pinot Blanc Bech-Kleinmacher ENSCHBERG 75cl 2017
2 x Pinot Gris Wellenstein FOULSCHETTE 75cl 2017
2 x Riesling Machtum ONGKÂF 75cl 2016

81,40 €

VINS
CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE

32 **COFFRET CADEAU**
CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE
Pinot Noir rouge élevé
en barrique 75cl 2014
avec 4 accessoires à vin

25,75 €

33 **COFFRET SÉLECTION**
CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE
Pinot Noir vinifié en blanc 75cl 2017
Pinot Noir rosé 75cl 2017
Pinot Noir rouge 75cl 2016

30,60 €

34 **COFFRET MAGNUM**
CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE
Pinot Noir rouge Magnum 1,5l 2016

27,41 €

SPÉCIALITÉS
MARCS & VINS LIQUOREUX

SPÉCIALITÉS
MARCS

35 Marc de Pinot Noir
Marque Nationale 50cl (43%)

16,57 €

36 Marc de Gewürztraminer
Marque Nationale 50cl (40%)

16,57 €

SPÉCALITÉS
VINS LIQUOREUX

37 Vendange Tardive

Pinot Gris
2013

21,91 €

38 Vendange Tardive Sélection

Pinot Gris
2015

27,41 €

39 Vin de Paille

Auxerrois
2016

41,72 €

40 Vin de Paille

Gewürztraminer
2015

43,92 €

TRÉSORS
DOMAINES VINSMOSELLE

41 **COFFRET-CADEAU "VIEILLES VIGNES"**
DOMAINES VINSMOSELLE

Auxerrois Vieilles Vignes GPC 2016 75cl
Pinot Gris Vieilles Vignes GPC 2016 75cl
Riesling Vieilles Vignes GPC 2016 75cl

35,90 €

42 **BEST OF RIESLING**
DOMAINES VINSMOSELLE

Riesling Schwebsange Kolteschberg GPC 2017 fût 358
Riesling Stadtbredimus Dieffert GPC 2017 fût 181
Riesling Wormeldange Wousselt GPC 2017 fût 1140

28,50 €

43 **COFFRET-CADEAU "VIN MOELLEUX"**
DOMAINES VINSMOSELLE

Pinot Gris Vin Moelleux GPC 2015 75cl
Gewürztraminer Vin Moelleux GPC 2016 75cl

24,60 €

SUR MESURE
CADEAUX

44

CHÈQUES
CADEAUX

Faites plaisir en offrant des chèques-cadeaux ! L'heureux destinataire fera son choix personnel parmi les vins et crémants POLL-FABAIRE dans une de nos vinothèques. Commandez vos chèques-cadeaux en précisant le montant de votre choix.

45

CORBEILLES
CADEAUX

Le personnel de nos vinothèque sera ravi de créer avec vous des corbeilles-cadeaux avec nos excellents vins et crémants POLL-FABAIRE selon vos propres désirs et selon votre budget. Choisissez parmi notre sélection d'accessoires de vin et de produits comme le miel, gelée, huile d'olive etc.

NACHHALTIGE PRODUKTION VON LEBENSMITTELN

Nachhaltige Produktion von Lebensmitteln ist mehr als nur ein Trend, es ist eine Überzeugung geworden, die viele Menschen miteinander teilen. Auch bei Domaines Vinsmoselle steht die Nachhaltigkeit seit Jahren im Fokus und schlägt sich in einer strikten Charta, dem Bonitursystem, nieder.

„Wir entwickeln unseren Weinbau konsequent unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit weiter, um auch in Zukunft hochwertige Weine von regionaler Herkunft anbauen zu können, die Konsumenten guten Gewissens genießen können," so Harald Beck, Weinbauberater von Domaines Vinsmoselle. Wichtiger Baustein der Nachhaltigkeit ist die Begrünung der Weinberge. „Gemeinsam mit der Versis haben wir eine auf unsere Böden abgestimmte blühende Begrünungsmischung zusammengestellt, die die Nützlinge in den Wingert lockt." Passend dazu hat einer unserer Mitgliedswinzer seine Bienenstöcke in die Weinberge gestellt. Auch die Unterstockbearbeitung erfolgt zum großen Teil mechanisch bzw. mit innovativen Maschinen wie der Rollhacke oder mit Scheiben. Steillagen werden mit einem RMS-System aus Raupe und Seilwinde bearbeitet, so dass auch hier der Boden nachhaltig bearbeitet werden kann. Gedüngt wird weitestgehend organisch und mittels der Begrünung, die stickstoffbindende Pflanzen enthält. „Die mechanische Bearbeitung des Weinbergs ist arbeitsintensiv, aber der Aufwand ist eine lohnende Investition in die Zukunft vitaler Weinstöcke und gesunden Bodens."
Der größte tierische Feind der Winzer, der Traubenwickler, wird mit der biotechnischen Verwirrungsmethode bekämpft. Hierfür werden kleine Dispenser überall im Weinberg verteilt, die Pheromone enthalten. Das Traubenwickler Männchen wird verwirrt, findet sein Weibchen nicht und der Nachwuchs bleibt aus. Für den Menschen ist diese Methode völlig harmlos. „An der gesamten Luxemburger Mosel benötigen wir damit keine Insektizide mehr, den Schädling Nr. 1 haben wir im Griff", so Harald Beck. „Nur auf den Einsatz von Fungiziden können die Moselwinzer nicht ganz verzichten. Wir testen seit einigen Jahren den Anbau pilzresistenter Weinsorten. So bieten wir seit diesem Jahr einen Cabernet Blanc* an, einen wunderbaren Terrassenwein, der unter anderem Aromen grüner Paprika enthält. Nächstes Jahr wird dieser Wein sogar die BIO Zertifizierung erhalten."
Für die Grand Premier Cru Weine von Domaines Vinsmoselle müssen die Winzer die 14 strengen Kriterien des hausinternen Bonitursystems erfüllen. Vier Gutachter begehen jede einzelne Parzelle und überprüfen ob Kriterien wie Unterstockbearbeitung, Begrünungssaat, Entlaubung, Traubenanzahl und Herbizidfreiheit eingehalten werden. Nur dann dürfen die Trauben zur Herstellung der Grand Premier Cru Weine der Winzergenossenschaft verwendet werden.

* Entdecken & verkosten Sie unseren Cabernet Blanc in einer unserer 5 Vinotheken.

LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE DURABLE

La production agroalimentaire durable est plus qu'une simple tendance ; elle est devenue une conviction partagée par de nombreuses personnes. Chez Domaines Vinsmoselle, le développement durable est au centre des activités depuis des années et se reflète dans une charte stricte, le système de bonus, dit "Bonitursystem".

"Nous développons constamment notre viticulture dans une vision de durabilité afin de pouvoir continuer à cultiver à l'avenir des vins d'origine régionale de grande qualité, que les consommateurs peuvent déguster en bonne conscience", explique Harald Beck, consultant en viticulture chez Domaines Vinsmoselle. Un élément important de la durabilité est l'enherbement des vignobles. "Nous avons mis au point un mélange fleuri et verdoyant qui est adapté à nos sols et attire les insectes bénéfiques dans les vignobles. Un de nos vignerons membres a également placé ses ruches à côté des vignes. Le traitement des pieds des vignes est aussi effectué en grande partie mécaniquement ou avec des machines innovantes telles que la houe à rouleaux ou à disques. Les pentes inclinées sont cultivées avec un système RMS composé d'un tracteur à chenilles et d'un treuil, de sorte que le sol peut également être cultivé de manière durable. La fertilisation est en grande partie organique et par le biais de l'enherbement, qui contient des plantes fixatrices d'azote. "La culture mécanique du vignoble demande une main d'œuvre, importante mais l'effort est un investissement rentable pour l'avenir de la vigne et la conservation d'un sol sain".
Le plus grand adversaire des viticulteurs, le vers de la grappe, est combattu avec la méthode de la confusion biotechnologique. Le vigneron éparpille des petits distributeurs de phéromones dans le vignoble. Le mâle est alors confus, ne trouve pas sa femelle et la progéniture ne grandit donc pas. Cette méthode est sans aucun danger pour l'homme. "Nous n'avons plus besoin d'insecticides sur toute la Moselle luxembourgeoise, le ravageur n°1 est sous contrôle", explique Harald Beck. "Les vignerons mosellans ne peuvent pas se passer des fongicides. Depuis plusieurs années, nous testons la culture de vins résistants aux champignons. Cette année, nous pouvons offrir un Cabernet Blanc*, un vin de terrasse merveilleux, qui contient entre autres des arômes de poivrons verts. L'année prochaine, ce vin recevra même la certification BIO."
Pour les Grands Premiers Crus des Domaines Vinsmoselle, les vignerons doivent répondre aux 14 critères stricts de la charte. Quatre experts inspectent chaque parcelle et vérifient si des critères tels que la culture en sous-bois, la plantation, la défoliation, le nombre de raisins et l'absence d'herbicides sont respectés. Ce n'est qu'ensuite que les raisins peuvent être utilisés pour la production des Grands Premiers Crus de la coopérative viticole.

* Découvrez & dégustez le Cabernet Blanc dans une de nos 5 vinothèques.

VISITEZ NOS VINOTHÈQUES

ET DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS DE SAVEURS

REMERSCHEN

CAVES DU SUD
REMERSCHEN
32, ROUTE DU VIN
L-5440 REMERSCHEN
TÉL.: 23 66 48 26

WELLENSTEIN

CAVES
DE WELLENSTEIN
37, RUE DES CAVES
L-5471 WELLENSTEIN
TÉL.: 26 66 14 40

WORMELDANGE

CAVE DES CRÉMANTS
POLL-FABAIRE
115, ROUTE DU VIN
L-5481 WORMELDANGE
TÉL.: 76 82 11

GREVENMACHER

CAVES
DE GREVENMACHER
12, RUE DES CAVES
L-6718 GREVENMACHER
TÉL.: 75 01 75

LUXEMBOURG

VINOCITY

330, RUE DU ROLLINGERGRUND
L-2441 LUXEMBOURG
TÉL.: 26 26 23 40

Offre valable dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'erreurs d'impression ou de changements de prix ou de millésimes. Seul notre tarif ordinateur est valable. Tous nos produits sont d'origine luxembougeoise. Les vins et crémants contiennent de l'alcool et sont soutirés dans les Caves de Domaines Vinsmoselle. Nos produits contiennent des sulfites.
Pour une simple visite guidée, une dégustation, une réunion, un incentive pour votre entreprise ou une fête de Noël, n'hésitez pas à nous contacter. Notre équipe se fera un plaisir de vous aider à planifier votre visite ou votre événement selon vos besoins. tourisme@vinsmoselle.lu

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

◆

B.P. 40 L-5501 REMICH · TÉL.: 23 69 51 · FAX: 23 69 79 54 · INFO@VINSMOSELLE.LU · WWW.VINMOSELLE.LU

Château
EDMOND DE LA FONTAINE
LUXEMBOURG

CRÉMANTS
POLL-FABAIRE
LUXEMBOURG

Jongwënzer
Vinsmoselle

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

WWW.VINSMOSELLE.LU

CHARTA
SCHENGEN
PRESTIGE

ART&VIN

COTEAUX de SCHENGEN
GRAND PREMIER CRU