

# PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGION



FR DE EN

## Des bougies à souffler

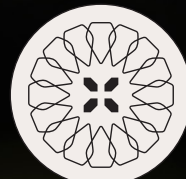
35 ans Crémant, 60 ans Privatwënzer,  
60 ans Domaines Vinsmoselle

## Dossier

Vin au féminin

## Face-à-Face

Viticulteur coopérateur  
vs vigneron indépendant

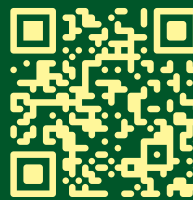


# Le Magazine PROST dans votre boîte aux lettres, gratuitement!



À partir de l'édition d'automne 2026, le magazine PROST ne sera plus distribué dans toutes les boîtes aux lettres.

Par contre, vous pouvez continuer à le recevoir chez vous, gratuitement. Il suffit de vous inscrire ici, en scannant le QR code.



# Sommaire

## Inhalt

### 2

#### Des bougies à souffler

- 2 35<sup>e</sup> congrès des Crémants de France et de Luxembourg
- 4 35 ans l'appellation Crémant de Luxembourg
- 8 60 ans « Privatwënzer »
- 12 60 ans Domaines Vinsmoselle

### 16

#### Vin au féminin

- 16 L'empreinte des femmes sur le renouveau viticole de la Moselle luxembourgeoise  
*Témoignage de 11 vigneronnes*

### 35

#### Face-à-face

- 35 Viticulteur coopérateur vs vigneron indépendant

### 38

#### Out-of-the-wine-box

- 38 Distillerie et ferme pédagogique Diedenacker

### 40

#### Agenda

Tous les articles existent en FR • Sämtliche Artikel sind in DE verfügbar • All articles are available in EN

#### Impressum

##### Éditeur responsable

Fonds de Solidarité Viticole  
p.a. Institut Viti-Vinicole  
8, Rue Nic Kieffer B.P. 50  
5501 Remich  
T.: 23 61 21 | vins-cremants.lu

##### Photos

Maë Sistermann  
Neuje Photography

##### Rédaction et traduction textes

Pit Arnold  
Deborah Rimi  
Laura Tomassini

##### Régie



Moskito Productions S.A.  
Régie: prost@moskito.lu

##### Impression

Imprimerie Centrale  
Tirage : 250.000 exemplaires

##### Design

##### MOSKITO

Moskito Productions S.A.  
20, rue des Sangliers, 7344 Steinsel  
T.: 26 33 44 82 | moskito.lu

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

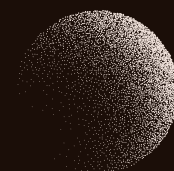


# 35<sup>e</sup> CONGRÈS

des Crémants de France  
et de Luxembourg

du 16 au 18 avril 2026

Luxembourg





**Première rangée de gauche à droite :** Lisa Vesque, Martine Hansen - Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, Jill Wagner, Lily Hippert, Charlotte Fischer • **Deuxième rangée de gauche à droite:** Jeff Konsbruck, Stephane Krämer, Fränk Keyser, Marc Desom, Josy Gloden, André Mehlen, Léon Gloden - Ministre des Affaires intérieures, Laurent Kox, Isabelle Gales

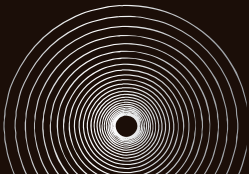
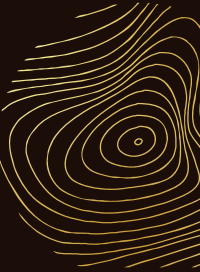
# Félicitations au Luxembourg!

**28**  
médailles d'or

**10**  
médailles d'argent

## Régions présentes au concours:

- Bourgogne
- Bordeaux
- Jura
- Die
- Loire
- Limoux
- Savoie
- Luxembourg



# 35 Jahre

## LUXEMBURGER CRÉMANT



1



2



3

## Sie ist fruchtig-spritzig, hinterlässt im Mund ein angenehmes Prickeln und verbindet Menschen in feierlichen Momenten: die “Kippchen”, die im Großherzogtum bei keinem Fest fehlen darf. Vor 35 Jahren startete die Erfolgsgeschichte des “Crémant de Luxembourg”, der heute mehr denn je seinen Platz in der Gesellschaft gefunden hat.

Es ist eine Geschichte wie aus dem Bilderbuch, denn kaum ein “made in Luxembourg”-Produkt erfreut sich solch einem Zuspruch, wie der “Crémant de Luxembourg”. Im November feiert der Schaumwein seinen 35. Geburtstag, dies zwar ohne großes Fest, dafür aber mit vielen Erinnerungen, denn die Luxemburger “Kippchen” ist fast überall dabei. Den Grundstein für das damals neue Produkt legte die Einführung der “Marque Nationale” für Luxemburger Schaumweine im Jahr 1988. “Das war der erste offizielle Schritt, der uns eine Basis für den Einstieg in die Welt des Crémants lieferte”, sagt Paul Thill, Weinkontrolleur beim Institut viti-vinicole (IVV).

Bis Anfang der 1990er hatte es die Bezeichnung für Crémant aus kontrollierter Herkunft nur in Frankreich gegeben. Am 15. November 1991 kam erstmals der “Crémant de Luxembourg” auf den Markt. “Das Ganze startete mit 227.000 Flaschen, die schon nach nur wenigen Monaten ausverkauft waren. 2014 haben wir dann die drei Millionen Grenze geknackt”, erinnert sich der Weinkontrolleur. Nach der traditionellen Methode aus der Champagne in Flaschen gegärt, ist der Luxemburger Crémant ein wahres Unikat, denn während sämtliche anderen Crémants nach ihrer jeweiligen Region benannt sind, vertritt er ein gesamtes Land. “Die Produktion erfolgt natürlich nach den klar definierten, bestehenden Regeln, dazu kommen aber die Luxemburger Finessen sowie die Eigenart, dass es hier nur eine einzige Weinregion gibt”, erklärt Thill.

1. Anlässlich des Crémant-Wettbewerbs 1998 in Luxemburg empfing Großherzog Henri die Präsidenten der verschiedenen Crémant-Regionen
2. Verkostung im Rahmen eines früheren Crémant-Wettbewerbs in Wormeldingen.
3. Ein Teil der luxemburgischen Delegation beim ersten Crémant-Wettbewerb in Limoux

Die gewählten Traubensorten, der Boden der Weinberge, vor allem aber der finale Touch eines jeden Produzenten macht aus dem “Crémant de Luxembourg” genau das, was er heute ist: nämlich ein erfrischendes Getränk, das sich perfekt als Aperitif eignet und im Vergleich zu anderen Schaumweinen mit einer gewissen Leichtigkeit glänzt. Die ersten Betriebe, die hierzulande Crémant produzierten, waren Domaines Vinsmoselle, Domaine L & R Kox, das Weingut Kohll-Reuland, Caves Desom sowie Domaine Mathes. “Heute hat jeder Winzer auch einen eigenen Crémant. Das Produkt macht zwar nur ein Drittel der jeweiligen Produktion aus, dafür aber die Hälfte des Jahresumsatzes”, so Claire Sertznig, Projektmanagerin am IVV.

Dass der Crémant ein solcher Renner werden würde, war zu Beginn seiner Geschichte noch nicht gewusst, wie Thill verrät: “Es gab eine gewisse Unsicherheit, da es sich um eine sehr teure Produktion handelt und man natürlich mehr Lagerplatz braucht.” Durch die Marketing-Kampagnen der großen Betriebe sowie die administrative Hilfe der Partner aus dem Elsass konnten jedoch auch die letzten Skeptiker überzeugt werden, sodass aus der Marke heute ein fester Bestandteil der Luxemburger Kultur geworden ist. “Die Akzeptanz der Kunden war einmalig und das Wort ‘Kippchen’ hat sich wirklich in unsere Sprache eingegliedert, was den hohen Stellenwert des Produktes unterstreicht”, betont Sertznig.

Ob im privaten Kreis oder zu großen nationalen Feierlichkeiten wie dem rezenten Thronwechsel oder der LUGA-Gartenschau: Eine Flasche Crémant knackt man selten alleine und genau dies macht den Charakter des Schaumweines aus. “Man verbindet ihn mit Events, mit Gefühlen und den schönen Momenten des Lebens”, so die IVV-Projektmanagerin. Für jeden großen Anlass gibt es zudem eine spezielle Cuvée, die den Erfolg nochmals steigert. Beliebt waren aber nicht nur der Millennial-Crémant zur Jahrtausendwende oder der blaue Crémant im Rahmen der Kulturhauptstadt 2007, auch der Crémant Rosé hat das Herzen vieler Kunden in den vergangenen Jahren erobert und ergänzt die Produktpalette perfekt.

Ein Highlight ist jedoch nicht nur das 35-jährige Bestehen des Luxemburger Crémants, sondern ebenfalls der 35. "Concours National des Crémants de France et de Luxembourg", der am 16. April bereits zum vierten Mal vom Großherzogtum ausgerichtet wurde und das ehemalige Gastland mächtig stolz macht. Das Geheimnis hinter all dem Erfolg: die hohe Qualität sowie das unschlagbare Preis-Leistungs-Verhältnis, sagt Thill. "Ab kommendem Jahr wird die Minimum Lagerzeit auf dem Hefesatz auf Wunsch der Winzer ebenfalls von neun auf zwölf Monate gehoben, was die Qualität nochmals verbessern wird", verrät der Weinkontrolleur. Crémant, so ist man sich einig, ist halt mehr, als "nur" ein Getränk: Es ist das kleine Etwas, das man sich hin und wieder gönnt und eines jener Produkte, die den Luxemburger Weinbau heute ausmachen. In dem Sinne: Alles Gute zum Geburtstag!

***"Die Akzeptanz der Kunden war einmalig und das Wort 'Kippchen' hat sich wirklich in unsere Sprache eingegliedert, was den hohen Stellenwert des Produktes unterstreicht"***

Claire Sertznig



Paul Thill & Claire Sertznig vom Institut Viti-Vinicole (IVV)

VERSION EN



VERSION FR



**De Magazine PROST gratis  
Heem geschéckt !**

Get PROST Magazine delivered  
to your home for free!

**HEI ASCHREIWEN  
SIGN UP HERE**



# THE ART OF WINEMAKING

Photo Jasper Faber



## BERNARD-MASSARD

MAISON FONDÉE

1921



[www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

# 60 bougies

*POUR LES PRIVATWENZER*



Jeff Konsbruck, Jean-Marc Schlink, Luc Khol, Guy Krier

Le 3 juin, la Privatwënzer Asbl a célébré son 60<sup>e</sup> anniversaire. Entre 1966 et 2026, beaucoup de choses ont changé, mais les objectifs de ses membres restent les mêmes. Rencontre avec quatre membres du comité.

Avec 50 exploitations, 28 vendeurs de raisins, 13 cépages différents et environ 40% de la surface viticole du pays, la Privatwënzer Asbl représente une part importante de la viticulture luxembourgeoise. Depuis 1966, l'association défend les intérêts des domaines viticoles indépendants et est parvenue à faire entendre sa voix dans toutes les instances de décision importantes. « Nous sommes en quelque sorte un syndicat qui représente les revendications et les besoins des petits domaines viticoles auprès des autorités agricoles et des responsables politiques du pays. Sans une telle organisation, nous n'aurions pas le poids nécessaire face aux structures plus importantes », explique Guy Krier, président de l'asbl. L'association a été fondée parallèlement à la première coopérative viticole du pays (aujourd'hui Domaines Vinsmoselle), en quelque sorte comme contrepartie afin de préserver un certain équilibre. « À l'époque, l'État soutenait principalement les exploitations de Domaines Vinsmoselle et nous ne disposions pas d'un véritable porte-voix pour faire entendre nos souhaits ou nos doléances. »

Les questions d'aides publiques occupaient alors une place centrale, car quiconque souhaite rester compétitif sur le marché doit continuellement moderniser sa cave, et les nouveaux équipements représentent un investissement considérable. « Il existait également la volonté de participer, même en tant que petits domaines, à l'élaboration de la Marque Nationale, car les vigneron indépendants ont, sur de nombreux sujets, une vision différente de celle des vigneron coopérateurs », poursuit Guy Krier. Dès 1965, le Fonds de Solidarité Viticole avait été créé afin de soutenir la viticulture luxembourgeoise. Là aussi, les petits domaines souhaitaient être représentés sur un pied d'égalité aux côtés de la coopérative et du négoce viticole afin de contribuer ensemble au développement de l'économie viticole mosellane.

Le principe fondamental de la Privatwënzer Asbl reste la recherche de la qualité. « Notre individualité, notre diversité ainsi que l'exclusivité de nos produits constituent nos plus grandes forces. Elles exercent une influence positive sur l'ensemble de la région et contribuent à sa valorisation », souligne le président. L'association s'est notamment fortement engagée en faveur d'une délimitation plus claire des lieux-dits et des terroirs viticoles. Elle a ainsi activement contribué à ce que les bouteilles luxembourgeoises portent non seulement le label national de qualité de la Marque Nationale, mais également l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) – Moselle Luxembourgeoise, reconnue dans toute l'Union européenne. De manière générale, il est bénéfique d'agir en tant que groupe, car au cours des dernières années, de nombreux aspects sont devenus plus bureaucratiques et plus complexes, expliquent Luc Kohll, membre le plus ancien du comité, et Jeff Konsbruck, l'un des plus jeunes membres :



« Aujourd'hui, un vigneron passe de nombreuses heures devant son ordinateur plutôt que dans ses vignes. L'association garde une vue d'ensemble sur de nombreux sujets, notamment les questions administratives et juridiques, ce qui représente un énorme soulagement pour chacun d'entre nous. » La participation aux grands salons, au Luxembourg comme à l'étranger, constitue également un enjeu important pour les vigneron indépendants. Là où les coûts seraient difficilement supportables pour une exploitation individuelle et où l'organisation représenterait une charge considérable, une représentation collective permet de rendre cette présence possible.

« Les frais sont pris en charge par le Fonds de Solidarité, alimenté notamment par les recettes issues de la vente des bouteilles de vin AOP. Ce fonds nous permet également de financer nos actions de marketing communes », explique Guy Krier. Si des événements majeurs tels que Privatwënzer Uncorked, Wine Taste Enjoy ou encore le Wäikues am Norden ont déjà eu lieu cette année, l'Expogast, le salon professionnel de la gastronomie, de l'hôtellerie et de l'alimentation, se tiendra encore en novembre à la Luxexpo The Box, où la Privatwënzer Asbl sera également représentée. En matière de coûts, l'une des autres missions de l'association consiste à négocier avec le négoce viticole des prix minimums pour les raisins, afin d'offrir une certaine garantie de prix aux producteurs. « Ce ne sont jamais des discussions faciles, mais elles sont extrêmement importantes pour les producteurs de raisins », souligne Guy Krier. Publicité collective, meilleurs prix grâce aux achats groupés, point de contact pour répondre aux questions : l'Association offre à ses membres non seulement davantage de poids politique et de visibilité, mais également une véritable aide au quotidien. C'est notamment le cas grâce à Jean Cao-Romero, directeur technique et conseiller commun des vigneron indépendants. « Il nous conseille sur la conduite du vignoble, le choix des engrais, la qualité des sols ainsi que le travail en cave. Il anime également des séminaires et participe à des conférences à l'étranger afin de nous faire bénéficier en permanence des informations les plus récentes », explique Jean-Marc Schlink, trésorier de l'Asbl.

**« Je pense que notre association est vraiment unique, car au fond nous sommes tous les principaux concurrents les uns des autres. Pourtant, nous agissons comme une seule entité, dans le respect mutuel et l'amitié. »**

Luc Kohll

Les membres de l'association se disent fiers des évolutions réalisées ces dernières années. Aujourd'hui, la Privatwënzer Asbl représente une part importante des vigneron luxembourgeois et accueille régulièrement de nouveaux adhérents, parmi lesquels de nombreux jeunes vigneron. « Je pense que notre association est vraiment unique, car au fond nous sommes tous les principaux concurrents les uns des autres. Pourtant, nous agissons comme une seule entité, dans le respect mutuel et de l'amitié. C'est peut-être justement là notre force, car la concurrence est source de dynamisme », estime Luc Kohll. Les petites exploitations familiales jouent un rôle essentiel dans une filière qui cherche à éviter une industrialisation excessive afin de préserver son caractère et son authenticité. Pour les années à venir, les objectifs restent donc fondamentalement les mêmes : renforcer la cohésion, soutenir la productivité et, surtout, continuer à défendre une qualité immédiatement reconnaissable « Privatwënzer Asbl ».

VERSION EN



VERSION DE



# Guide for one day

Discover *new* places  
and *personal* stories.

MECO



All tours at  
[guideforoneday.lu](https://guideforoneday.lu)



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie





*„Die Stärke einer Genossenschaft liegt  
im Zusammenhalt. Man war und  
ist stets für einander da  
und das soll auch so bleiben.“*

**Josy Gloden,**  
President Domaines Vinsmoselle



Domaines Vinsmoselle

# 60 Jahre

*Weine, Zusammenhalt und Freundschaft*

2026 feiert Domaines Vinsmoselle 60-jähriges Bestehen. Was als Antwort auf Krisenzeiten begann, hat sich über die Jahre hinweg immer wieder bewährt, denn die Winzergenossenschaft weiß sich stets neu zu erfinden.

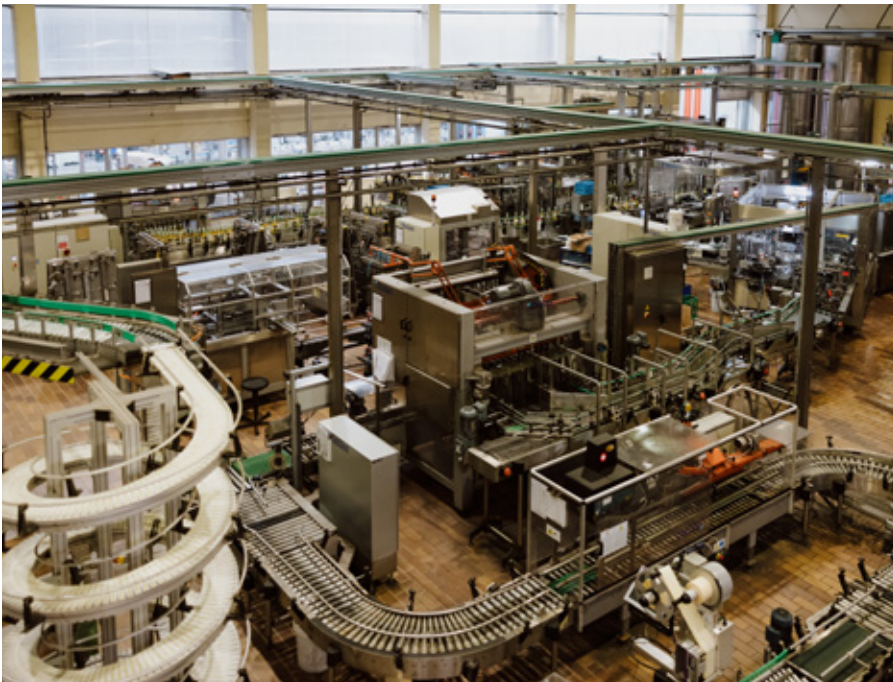
Ein Blick auf die Geschichte, der anklingen lässt, dass es noch lange weitergeht.

Die Geschichte beginnt jedoch bereits lange vor 1966, nämlich am 4. September 1921, als 25 Winzer beschlossen, sich zusammenzuschließen und die erste Winzergenossenschaft Luxemburgs zu gründen. „Durch das Ende des Deutschen Zollvereins war die Nachfrage für Luxemburger Wein im Ausland stark gesunken und es wurde viel weniger verkauft, also entstand ein Genossenschaftsgedanke“, erklärt Josy Gloden. Im 20. Jahrhundert waren die meisten Betriebe Mischbetriebe, die sowohl in der Landwirtschaft, als auch im Weinbau tätig waren. Als es den Familien während der Krise schlechter ging, rückten sie näher zusammen, so Gloden: „Viele haben ihr gesamtes Hab und Gut als Garantie bei der Bank hinterlassen, so auch mein Großvater, einer der Mitgründer der Genossenschaftskellerei.“

Am 16. April 1966 kam dann eine erneute Fusion, diesmal zwischen fünf der sechs in der Zwischenzeit gegründeten Kellerein. „Es haben alle mitgemacht bis auf Wormeldingen, die noch bis 1989 unabhängig waren und danach auch dazustießen“, sagt Gloden. Es war die Geburtsstunde von Domaines Vinsmoselle, einer der damals wichtigsten und mit Abstand der größte Weinproduzent im Land. Der Vorteil: Jede Kellerei hatte ihre individuellen Spezialitäten, was die angebauten Rebsorten anbelangte, das Knowhow konnte durch den Zusammenschluss jedoch gebündelt werden und somit die Präsenz auf dem Markt neu definiert. „Man wollte den Export von Luxemburger Wein wieder vorantreiben, aber auch lokal besser vertreten sein, ganz nach dem Motto: Gemeinsam ist man stärker“, meint der Vinsmoselle-Präsident. Bis in die 2010er-Jahre behielt zwar jede Kellerei ein eigenes Komitee, sowie ihren eigenen Aufsichtsrat, durch die Genossenschaft vereinfachte sich jedoch die Arbeit und man konnte sich auf die Produktion von Qualitätsprodukten konzentrieren.

Durch die Flurbereinigung ab der 1970er-Jahre, durch die die Parzellen an der Mosel neu auf- und verteilt wurden, wurde auch die Bewirtschaftung leichter und die Betriebe veränderten sich. „Im Moseltal gab es immer weniger Fläche für Landwirtschaft, so dass die Familien nach und nach komplett auf Weinbau umstiegen“, erklärt Gloden. Auch wurden neue Rebsorten angepflanzt, mit Fokus auf mehr Burgunder, der zu der Zeit viel gefragt war. Am 13. November 1991 kam schließlich der nächste große Meilenstein in der Geschichte von Vinsmoselle: die Produktion des allerersten Luxemburger Crémants unter dem Namen Poll-Fabaire, benannt nach Paul Faber, dem ersten Präsidenten der 1921 gegründeten Genossenschaft. Bereits zuvor hatte Vinsmoselle erste „Mousseux“ produziert, der erste Crémant, der dieses Jahr sein 35-jähriges Jubiläum feiert, war jedoch eine wahre „Success Story“, wie Gloden verrät: „Zu Beginn setzten unsere großen Kunden die Voraussetzung, dass wir die Flaschen zurücknehmen würden, sollten sie nicht verkauft werden. Nach drei Wochen war jedoch schon alles ausverkauft und der Crémant kam so gut an, dass er heute einen großen Teil unseres Produktionsvolumens ausmacht.“

Schon immer sei man bei Vinsmoselle offen für Neues gewesen – „wenn jemand eine innovative Idee hatte, waren wir stets dabei“. Ob saisonale Produkte wie die „Primeurs“-Herbstweine, die die Kellerei 15 Jahre lang verkaufte, bis die Nachfrage nach Beaujolais nachließ, oder aber die „Event-Cuvées“, die zusammen mit Luxemburger Künstlern im Rahmen der Serie „Art & Vin“ seit 1987 herausgegeben wurden: Neuheiten gab es neben dem Haupt-Sortiment an der Mosel immer und wird es auch weiterhin geben. Es wundert also kaum, dass auch zum 60. Geburtstag von Vinsmoselle zwei neue Cuvées vorgestellt wurden: der Pinot Gris Grand Premier Cru und der Crémant Brut Rosé, beides limitierte Ausgaben speziell zum Jubiläum. „Im Juni werden wir auch noch unseren Spritzi herausbringen und Ende des Jahres gibt es noch einmal eine Überraschung in puncto Crémant“, verrät der Präsident.





Für den besonderen Anlass wurde ebenfalls eine Zusammenarbeit mit Künstler Jacques Schneider gestartet, der nicht nur die Etiketten der beiden Geburtstagsprodukte entworfen hat, sondern ebenfalls cooles Merchandising in Form von T-Shirts, Hoodies und Kappen, sowie ein Kunstbuch mit dem Titel „Eng grouss Famill“, in dem er die Geschichte der Luxemburger Moselweine visuell präsentiert. Man sei stolz auf die Reise, die die Domains Vinsmoselle bisher gemacht haben, sagt der Präsident der Winzergenossenschaft. Heute zählt das Vinsmoselle-Areal zwar nicht länger jene 900 Hektar, die die über 800 Mitglieder 1991 noch bewirtschafteten. Doch auch mit „nur“ noch 450 Hektar und 150 Mitgliedern hält der Zusammenschluss seinen Platz auf dem Luxemburger, aber auch internationalen Markt. Denn auch wenn sich die Branche in den vergangenen Jahren abermals vor neuen Herausforderungen sieht, sei es aufgrund des Klimawandels oder des Rückgangs beim Alkoholkonsum, bleibe man dem Ursprungsgedanken der Gründerfamilien treu, so Gloden. „Wir dürfen unsere Wurzeln nie vergessen, denn unsere Vorfahren haben Vinsmoselle mit Leib und Seele aufgebaut, und das müssen wir in Ehren halten.“ Man sei wie eine große Familie, deren Grundprinzipien noch immer dieselben sind, egal wie sehr sich die Produkte verändern: „Die Stärke einer Genossenschaft liegt im Zusammenhalt. Man war und ist stets für einander da und das soll auch so bleiben.“ Sur ce: Happy Birthday Vinsmoselle, auf noch viele Jahre der gemeinsamen „Patte“!

## 1921

Gründung der ersten Genossenschaftskellerei.  
Erster Präsident - Paul Faber

## 1927 – 1930

Bau der Wormeldinger  
Winzergenossenschaftskellereien

## 1930

Gründung der  
Winzergenossenschaftskellereien  
in Wellenstein

## 1948

Gründung der Caves du Sud in Remerschen

## 1966

Fusion zwischen fünf  
Genossenschaftskellereien (mit Ausnahme von  
Wormeldingen die 1989 hinzustößt) und so die  
Geburtsstunde von Domaines Vinsmoselle

## 1986

Gründung der Jungwinzer

## 1991

Einführung der Marke POLL-FABAIRE

## 2023

Nachhaltiges Engagement und die FAIR'N  
GREEN-Zertifizierung

## Heute

400 Hektar und 150 Winzerfamilien

VERSION EN



VERSION FR



# WEIN IN WEIBLICH

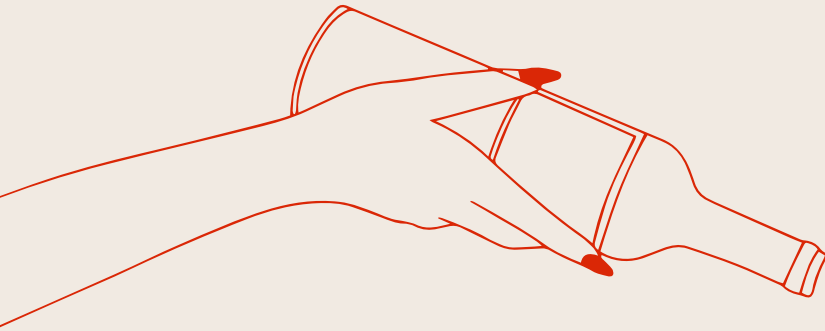


# WIE FRAUEN AN DER LUXEMBURGISCHEN MOSEL DEN WEINBAU NEU PRÄGEN



**Foto ( von links nach rechts)**

Anouk Bastian, Charlène Muller, Lisa Vesque, Anne Maddalon, Corinne Sunnen, Carole Bentz, Michèle Mannes, Corinne Kox, Marie Kox, Isabelle Gales,  
(Fehlt auf dem Foto: Laurence Duhr)



Es gibt Tage an der luxemburgischen Mosel, an denen die Zeit stehen bleibt. Das Licht fällt flach über die Hänge, die Reben stehen still, und alles wirkt, als hätte sich hier seit Jahrzehnten nichts verändert. Die gleichen Dörfer, die gleichen Lagen, die gleichen Namen auf den Schildern der Weingüter. Wer genauer hinschaut, merkt: Das stimmt nicht mehr.

Hinter den vertrauten Namen sitzen heute andere Gesichter. Jüngere. Und auffällig oft: weibliche. Mehr als zehn Frauen führen derzeit Betriebe an der Mosel, in den verschiedensten Rollen – als Chefinnen, Kellermeisterinnen, Önologinnen und Organisatorinnen. Manche kommen aus Winzerdynastien, manche aus völlig anderen Welten. Eine war Anwältin, eine Psychologin, eine Landschaftsarchitektin. Eine kam für ein Praktikum aus der Champagne und blieb. Was sie verbindet, ist nicht ihre Herkunft, sondern ihre Gegenwart: Sie alle sind gerade dabei, eine Branche zu verändern, die lange von Vätern an Söhne weitergegeben wurde. Still, aber unübersehbar.





## ZEHN WEGE, EINE RICHTUNG

Fragt man sie, wie sie zum Wein gekommen sind, erhält man zehn verschiedene Antworten. Und genau darin liegt die Geschichte.

Da wäre beispielsweise Anouk Bastian vom Domaine Mathis Bastian in Remich, die es schon als Kind wusste. „Mit zehn Jahren habe ich gesagt: Diesen Betrieb hier, den übernehme ich.“ Der Weg führte trotzdem erst durchs Jura-Studium, dann zwei Jahre in eine Anwaltskanzlei. Gepasst hat es nie. Sie wollte Menschen zusammenbringen, nicht auseinanderhalten.

*„Ich mache den Wein,  
der mir schmeckt.  
Nicht den, den andere  
gerne hätten.“*

**Laurence Duhr**, Château Pauqué - Caves Aby Duhr  
73, Route de Trèves L-6793 Grevenmacher

Lisa Vesque vom Domaine Cep d'Or in Stadtbredimus hat sich mit fünfzehn entschieden, obwohl ihr Lehrer im Lycée sagte, das sei kein Frauenberuf. Was ihr Selbstbewusstsein gab, war ein Praktikum am Mittelrhein bei einer Winzerin, die einen ähnlichen Betrieb führte. „Die habe ich immer als Vorbild gesehen, so stark wollte ich auch einmal sein.“

Bei Carole Bentz hat dieser Schritt länger gedauert. Elf Jahre sammelte sie Erfahrungen in der Privatwirtschaft und im öffentlichen Dienst, bevor sie mit 35 in den Familienbetrieb Domaine Claude Bentz in Remich zurückkehrte. Ausschlaggebend war das Gefühl, im Büroalltag nicht am richtigen Ort zu sein, der Wunsch nach Nähe zu Kunden und zum Wein wurde immer größer. Ihr Vater begegnete der Entscheidung zunächst mit Zurückhaltung und warnte sie, eine sichere Stelle aufzugeben, gerade als Mutter. Dennoch entschied sie sich bewusst für den Neuanfang.

Michèle Mannes von der Domaine Häremillen in Ehnen studierte Landschaftsarchitektur und merkte schnell, dass ein Bürojob nichts für sie ist. Als sie zu ihrem Vater in den Betrieb wollte, einem Wirtschaftsprofessor, der das Weingut 1978 aus reiner Leidenschaft gegründet hatte, brauchte die Familie Überzeugungsarbeit. Privatwirtschaft sei nicht einfach, ein Beruf mit Alkohol nicht einfach, ein Männerberuf erst recht nicht. Drei Gegenargumente in einem Atemzug. Sie hat alle drei widerlegt.

Isabelle Gales von den Caves Gales in Remich kam über einen Umweg aus Paris zurück. Studierte Kunsthistorikerin, lebte in Frankreich, bis irgendwann die Frage kam: bleiben oder zurückkehren? Ihr Vater hatte nie Druck gemacht, im Gegenteil, er sagte ihr, wenn sie etwas anderes machen wolle, sei das völlig in Ordnung. Das machte ihre Entscheidung für die Mosel umso freier.

Ganz anders Laurence Duhr. Als Tochter von Abi Duhr war der Erwartungsdruck groß, doch sie wollte mit Weinbau nichts zu tun haben. Stattdessen studierte sie Psychologie, aus Überzeugung. Doch je tiefer sie ins Studium kam, desto mehr störte sie die Defizitorientierung des Fachs. Also gab sie dem Wein doch eine Chance und ging für ein Praktikum zu Reinhard Löwenstein an der deutschen Mosel. Aus drei Monaten wurden drei Jahre. „Er hat mir einen Zugang zum Wein gegeben, der nichts mit dem zu tun hatte, was ich kannte. Dort konnte ich so sein, wie ich bin.“



**Michèle Mannes**  
Domaine viticole Häremillen  
3, Op der Borreg L-5419 Ehnen

„Ich habe noch  
niemanden  
getroffen, der  
den Auxerrois  
nicht gut fand.“

Michèle Mannes



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHREN



**Domaine Viticole Häremillen**

Enlèvement : 29, am Schank

Siège et dégustation : 3, op der Borreg L-5419 Ehnen

Tél +352 76 84 36 Fax +352 76 91 93

[www.haeremillen.lu](http://www.haeremillen.lu) info@haeremillen.lu

Find us on   haeremillen

Corinne Kox vom Domaine L & R Kox in Remich fand eher ungeplant ihren Weg in den Betrieb. Nach ihrer Promotion in Molekularbiologie arbeitete sie zunächst mehrere Jahre bei einem deutschen Fernsehsender, bevor es sie zurück nach Luxemburg zog. Dem Weinbau stand sie lange kritisch gegenüber, vor allem wegen der Monokultur und des oft fehlenden Zusammenspiels mit der Natur. Irgendwann stellte sie sich jedoch selbst die Frage: „Kritisieren ist einfach – warum nicht versuchen, es besser zu machen?“ Seitdem setzt sie auf Vitiforst, die Integration von Bäumen und anderen Pflanzen in den Weinbergen, um die Biodiversität zu stärken und die Reben widerstandsfähiger gegen den Klimawandel zu machen. Charlène Muller wiederum, Kellermeisterin bei Vinsmoselle in Grevenmacher, kam aus der Champagne nach Luxemburg, eigentlich nur für drei Monate. Das war vor zwanzig Jahren.

Und Marie Kox von der Domaine Sunnen-Hoffmann in Remerschen hatte keinen Kindheitstraum vom Weinberg. Die Idee kam erst spät, in der naturwissenschaftlichen Sektion der Oberstufe. Den Ausschlag gab ein Praktikum bei Châteauneuf-du-Pape, wo eine junge Kellermeisterin Anfang dreißig ohne Probleme einen männerdominierten Betrieb führte. „Da habe ich gesehen, dass es geht.“

Was diese Frauen verbindet, ist nicht ihr Weg, sondern ihre Entschiedenheit. Irgendwann haben sie alle gesagt: Das hier bin ich. Und sind dabei geblieben.



*„Es geht nicht nur darum, einen guten Wein zu machen. Wir müssen ihn auch verkauft bekommen.“*

**Marie Kox**

**Marie Kox**  
 Domaine Sunnen-Hoffmann,  
 6, Wisswee, L-5441 Remerschen



„Jeder muss seinen Bereich haben.  
Dann sind Kompromisse leichter.“

**Corinne Sunnen**

Domaine Sunnen-Hoffmann,  
6, Wisswee, L-5441 Remerschen

## FRISCHER WIND, ALTE REBEN

Was sich verändert, wenn diese Frauen einen Betrieb übernehmen, lässt sich nicht auf eine Formel bringen. Aber es verändert sich etwas.

Als Carole Bentz in den Familienbetrieb zurückkehrte, traf sie auf ein Weingut mit großer Tradition und klarer Handschrift, das über viele Jahre vor allem auf Kontinuität und klassische Strukturen gesetzt hatte. Sie begann den Betrieb behutsam weiterzuentwickeln: Social Media, Präsenz auf Weinmessen, ein erweitertes Sortiment mit Crémant Brut und im Holzfass ausgebautem Chardonnay, ein neuer Pavillon, den ihre Schwester Jil entworfen hat, und ein vielseitiges Angebot aus Kunstveranstaltungen, Hochzeiten und Corporate-Events. „Wir wollen Bewährtes weitertragen und zugleich neue Wege gehen“, sagt Carole. Sichtbarkeit, Begegnung und neue Formate versteht sie als Ergänzung zur traditionellen Arbeit des Weinguts.

Lisa Vesque und Anouk Bastian wählen den etwas umgekehrten Ansatz. Beide setzen darauf, ihre Betriebe behutsam zu öffnen, sichtbarer und zugänglicher zu machen, ohne das Fundament zu sehr anzutasten. „Ich will weniger eingreifen, die Weine lieber für sich sprechen lassen“, sagt Lisa. Wo ihr Vater den Crémant 1995 mit knapp 2.000 Flaschen begann, macht er heute fast die Hälfte der Produktion aus. Sie hat Meunier gepflanzt, eine Rebsorte, die sie unbedingt im Programm wollte, und baut ihre Weine insgesamt einen Tick trockener aus. Evolution statt Umbruch, bei beiden gehören Veranstaltungen und Kundennähe dazu, nur im eigenen, authentischen Tempo.

Einen ganz persönlichen Wein haben sich Isabelle Gales und Laurence Duhr geschaffen. Isabelle hat mit ihrem Bruder Georges in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren viel Neues auf den Markt gebracht. Darunter ihren ganzen Stolz: den „Pas de deux“, eine Assemblage aus Auxerrois, Chardonnay und Riesling im Barrique, benannt nach dem Zusammenspiel mit ihrem Vater. „Zusammen wollen wir in eine neue Zeit gehen“, sagt Isabelle. Laurence hat sich mit dem „Vullemetti“ ihren eigenen Experimentierraum geschaffen, einem Verschnitt aus Rivaner und Gewürztraminer, den es so an der Mosel nicht gibt. Der erste Jahrgang war nach eigener Aussage katastrophal, drei Jahre Lagerung und ein Verschnitt später funktioniert er, auch dank eines Etiketts, das die Kunden zum Lachen bringt. „Ich mache den Wein, der mir schmeckt, nicht den, den andere gerne hätten“, sagt Laurence.



**Charlène Muller**  
Maître de Chai  
*Domaines Vinsmoselle, Grevenmacher*

# „Die neue Generation trinkt bewusster. Luxemburg kann davon profitieren.“

Charlène Muller

Was Michèle Mannes und Anne Maddalon verbindet, ist der Respekt vor dem, was schon da ist. Michèle bringt den Blick der Landschaftsarchitektin mit, fünf Jahre lang hat sie Landschaften analysiert, heute sieht sie den Weinberg nicht als Monokultur, sondern als Raum für Biodiversität. Schafe, Rosen, Gründüngung, dynamische Tupfer, wie sie es nennt. Und den Auxerrois, eine Rebsorte, die fast nur in Luxemburg angebaut wird, will sie aus dem Schatten holen: „Das ist etwas so Spezielles, ich habe noch niemanden getroffen, der ihn nicht gut fand.“ Anne führt mit ihren 4,6 Hektar den kleinsten Betrieb unter ihnen und geht dabei von konventionell zu Bio, auch wenn sie sich bewusst nicht zertifizieren lässt, mit dem Ziel Biodynamie. Ihr Rivaner „L'autre riv“ soll einen Cépage aufwerten, der in Luxemburg oft unterschätzt wird.

In einer anderen Dimension arbeitet Charlène Muller. Als Kellermeisterin bei Vinsmoselle verarbeitet sie bis zu 350 Tonnen Trauben pro Standort während der Lese. Pures Adrenalin, sagt sie, da entscheide sich alles. Gleichzeitig treibt sie die Produktion alkoholärmerer Weine voran, statt 12 Prozent lieber 10,5. Die neue Generation trinke bewusster und Luxemburg könne davon profitieren.

Es wäre verlockend, daraus eine einfache Geschichte zu machen. Aber so einfach ist es nicht. Was diese Frauen eint, ist weniger ihr Geschlecht als ihr Zeitpunkt. Sie gehören einer Generation an, die mit Klimawandel, sinkendem Konsum und veränderten Trinkgewohnheiten umgehen muss, und sie tun das mit einer Selbstverständlichkeit, die ihre Väter so nicht hatten.



De Magazine PROST gratis  
Heem geschéckt !

Get PROST Magazine delivered  
to your home for free!

HEI ASCHREIWEN  
SIGN UP HERE



# IN STEIN GEMEISSELT

Auch beim Thema Sexismus bekommt man keine einheitliche Antwort, und vielleicht ist genau das die ehrlichste Auskunft.

Charlène Muller etwa sagt, sie denke eigentlich nie darüber nach. Dann überlegt sie kurz und fügt hinzu: „Vielleicht habe ich mich immer verpflichtet gefühlt, mehr zu leisten als die Männer. Aber das läuft eher unbewusst.“ Und ja, wer nicht mit einer Frau arbeiten wollte, mit dem habe man eben nicht zusammengearbeitet.

So pragmatisch sehen es nicht alle. Lisa Vesque etwa wurde im Betrieb für die Sekretärin gehalten, „die Assistentin vielleicht, aber sicher nicht die Person, die die Entscheidungen trifft.“ Bei Weinproben geht es Michèle Mannes ähnlich, da wird sie manchmal für die Verkäuferin gehalten. „Wenn sie es bis zum dritten Mal nicht verstanden haben, dann ist es mir auch egal.“

Dass es oft subtiler läuft, beschreibt Corinne Kox vom Domaine L & R Kox. Sexismus existiere, aber selten frontal, eher hinter dem Rücken. Und er sei schwer vom Altersfaktor zu trennen: „Kommt das daher, dass ich eine Frau bin, oder kommt es daher, dass ich jünger bin?“ Was sie im Grunde beschreibt, ist ein Erziehungsproblem: Chefin zu sein, das habe man Mädchen schlicht nicht beigebracht.

Wie tief das sitzt, zeigt eine Geschichte von Isabelle Gales. Als sie sich vor rund fünfzehn Jahren im Rahmen der Lucilivines für mehr Sichtbarkeit von Frauen im Weinbau einsetzte, kam Gegenwind ausgerechnet aus den eigenen Reihen. Manche Frauen empfanden es als unnötig, sich sichtbar zu machen, fast als wäre es eine Provokation. „Das hat mir gezeigt, wie tief das wirklich verankert war, der Mann als Winzer hier an der Mosel. Fast wie in Stein gemeißelt.“

Manchmal zählen nicht die Worte, sondern die Taten. Anne Maddalon musste sich die Ärmel hochkrempeln, um den Betrieb zu erhalten. Die Arbeit wartet nicht.



**„BEWÄHRTES  
WEITERTRAGEN  
UND ZUGLEICH  
NEUE WEGE  
GEHEN.“**

**Carole Bentz**, Domaine Claude Bentz,  
37, Route de Mondorf L-5552 Remich

# „Zusammen wollen wir in eine neue Zeit gehen.“

**Isabelle Gales, Caves Gales**

*53 Route de Stadtbredimus L-5570 Remich*

Noch deutlicher wird es bei Laurence Duhr. Acht Jahre hat es gedauert, bis ihre Mitarbeiter sie ernst genommen haben. Bis dahin hat sie getrickst, etwa in Meetings einem Kollegen ihre Idee zugeflüstert, damit er sie ausspricht, „und dann wird geklatscht.“ Ihr Vater könne das überhaupt nicht nachvollziehen, er werde als Mann automatisch ernst genommen.

Auch zwischen den Generationen zeigt sich der Wandel. Bei der Domaine Sonnen-Hoffmann erinnert sich Corinne Sonnen an die Anfangszeit, als ein Kunde kam und Wein kaufen wollte. Sie wollte beraten, doch er sagte: „Nein, ich warte lieber, bis der Herr Sonnen da ist.“ Dass eine Frau Bescheid wissen könnte, das war für ihn schlicht nicht vorstellbar.

Heute sieht das anders aus, findet Anouk Bastian. Sie erinnert sich noch an Zeiten, in denen Tanten und Mütter hinter ihren Männern standen, aktiv mitarbeiteten, aber nie vorne. „Die Frau hier an der luxemburgischen Mosel ist im Grunde eine absolute Selbstverständlichkeit.“

Was bleibt, ist ein differenziertes Bild. Frauen, die in einer Branche angekommen sind, die sich verändert hat. Und die ehrlich genug sind zuzugeben, dass manche Kämpfe noch nicht gewonnen sind. Wie Corinne Kox es zusammenfasst: „Natürlich gibt es Sexismus, überall.“ Man muss ihn nicht jeden Tag spüren, um zu wissen, dass er da ist.



# „Die Frau an der luxemburgischen Mosel ist heute eine absolute Selbstverständlichkeit.“

Anouk Bastian



**Anouk Bastian**, Domaine Mathis Bastian,  
*3, Rue des Eglantiers L-5551 Remich*



## TRADITION UND ERBE

An der Mosel wird Tradition gerne erzählt wie eine gerade Linie: Großvater, Vater, Sohn. Die Realität war schon immer komplizierter.

Bei der Domaine Sonnen-Hoffmann in Remerschen sitzen Mutter und Tochter am selben Tisch, und das ist keine Selbstverständlichkeit. Corinne Sonnen übernahm die Administration des Betriebs, nachdem ihr Vater gestorben war. Marie, ihre Tochter, kam Jahre später dazu, nach dem Önologie-Studium und Praktika in Frankreich. Heute führen sie den Betrieb gemeinsam, Corinne macht die Bücher, die Organisation, die Weinproben, Marie den Weinberg und den Keller. „Jeder muss seinen Bereich haben und dort etwas mehr das Sagen haben“, sagt Marie, denn dann seien Kompromisse leichter. Der wichtigste gemeinsame Nenner war von Anfang an da: die Überzeugung, dass biologischer Weinbau der richtige Weg ist. Als der Betrieb Ende der Neunziger auf Bio umstellte, wurden sie von Nachbarn schief angeschaut, die ihnen vorwarfen, Krankheiten rüberzubringen. Fünfzehn Jahre später wirkt die Skepsis von damals wie aus einer anderen Zeit.

Was die nächste Generation mitbringt, sieht Corinne vor allem in der Fachlichkeit. Marie habe durch ihr Studium von Anfang an anders auftreten können, fundierter, sicherer. „Das hatte ich zum Beispiel nicht.“ Gleichzeitig beschreibt sie etwas, das viele Betriebe an der Mosel kennen: die Aufmerksamkeit lag immer beim Mann. Ihr Bruder Yves stand vorne, obwohl Verwaltung, Verkauf und Kundenpflege genauso essenziell waren. „Es geht nicht nur darum, einen guten Wein zu machen. Wir müssen ihn auch verkauft bekommen.“

Die Last des großen Namens kennt auch Laurence Duhr, wenn auch von einer anderen Seite. Als Tochter von Abi Duhr war der Erwartungsdruck da, bevor sie überhaupt angefangen hatte. Kollegen sagten ihr, das werde sie sowieso nicht hinbekommen. Die Skepsis war doppelt grundiert: Frau und Psychologin statt Önologin. Die Muskeln kamen trotzdem. Was half, war die Klarheit, es aus eigenem Antrieb zu tun. „Es ist mein eigener Weg, und den muss ich selber reflektieren.“

Diesen unsichtbaren Teil sichtbar zu machen ist vielleicht die leiseste, aber nachhaltigste Veränderung, die gerade an der Mosel stattfindet. Isabelle Gales hat ihren „Pas de deux“ nach dem Zusammenspiel mit ihrem Vater benannt. Anne Maddalon hat die Nachfolge eines Betriebs angetreten, der seit 1837 in der Familie liegt, sechs Generationen, jetzt erstmals unter weiblicher Führung. Und Carole Bentz, vierte Generation, knüpfte an die langjährige Tradition des Hauses an und bereicherte den Betrieb mit neuen Ideen und frischer Dynamik.

Tradition an der Mosel war lange etwas, das man erbt und weiterführt. Heute ist es etwas, das man sich nimmt und neu formt.



**„Kritisieren ist einfach –  
warum nicht versuchen,  
es besser zu machen?“**

**Corinne Kox, Domaine L & R Kox,  
6a, rue des Prés L-5561 Remich**



# 2 MÉDAILLES D'OR

gagnées au 35<sup>e</sup> concours  
des crémants de France  
et de Luxembourg



*Cuvée Blanc de Blancs*

*The Naked Crémant*

L&R  
**KOX**

VINS &  
CRÉMANTS  
DE LUXEMBOURG

Pour toute visite, dégustation  
ou commande :

**T : (+352) 23 69 84 94**

**E : [info@domainekox.lu](mailto:info@domainekox.lu) • [domainekox.lu](http://domainekox.lu)**

Domaine L & R Kox - 6a, rue des Prés - L-5561 Remich

# WOHIN DIE MOSEL FLIEßT

Die Mosel ist im Wandel, und die Winzerinnen wissen das. Aber sie sehen darin vor allem eine Chance. Charlène Muller etwa ist überzeugt, dass Luxemburg in die ideale Produktionszone für frische Weißweine rückt, weniger Alkohol, mehr Trinkfreude, genau das, was die nächste Generation wolle. Marie Kox wünscht sich, dass Luxemburg in der internationalen Weinszene mehr geschätzt wird und Qualität sich auch im Preis widerspiegeln darf. Und Anne Maddalon wünscht sich mehr Sichtbarkeit für die oft unbekannteren Weine der Mosel und will dazu beitragen, sie über die Grenzen hinaus bekannt zu machen.

Herausforderungen gibt es natürlich auch. Michèle Mannes spricht von aufgegebenen Parzellen, die zum Gestrüpp werden, einem Flickenteppich zwischen gepflegten Weinbergen. Laurence Duhr treibt die Frage um, was mit den Brachflächen passiert, und hofft, dass man Alternativen findet, die die Landschaft erhalten. Corinne Kox vom Domaine L & R Kox sieht es nüchtern, die Mosel werde kleiner, vom Volumen her, und das nicht nur in Luxemburg.

Doch trotz dieser Herausforderungen geht der Blick nach vorne. Anouk Bastian denkt schon weiter: wenn bald über fünfzehn professionelle Winzerinnen an der Mosel arbeiten, könne man einen eigenen Austausch organisieren, generationsübergreifend. „Eine ganz lebendige Region, die sprudelt.“ Und Lisa Vesque, die Pragmatischste unter ihnen, hofft, dass „die Mosel dann noch immer so vielfältig ist, wie sie es jetzt ist“.



**„Hoffentlich bleibt die Mosel immer so vielfältig, wie sie jetzt ist.“**

**Lisa Vesque**, Domaine Cep d'Or,  
15, Waistroos L-5429 Hëttermillen

## „Ich will dazu beitragen, die Weine der Mosel über die Grenzen hinaus bekannt zu machen.“

**Anne Maddalon**, Caves Duhr-Maddalon,  
9, rue Puert L-5433 Niederdonven



Anouk Bastian wusste es mit zehn. Lisa Vesque kämpfte gegen Lehrer, die ihr den Beruf ausreden wollten. Carole Bentz gab einem traditionsreichen Haus neue Impulse. Michèle Mannes widerlegte drei Gegenargumente in einem Atemzug. Isabelle Gales tanzt mit ihrem Vater einen „Pas de deux“ in die neue Zeit. Corinne Kox machte aus Kritik eine leise Revolution. Charlene Muller blieb zwanzig Jahre, als sie nur drei Monate bleiben wollte. Anne Maddalon fand durch Arbeit und Ausdauer ihren Platz. Marie Kox und Corinne Sunnen bewiesen Geduld über Jahrzehnte. Und Laurence Duhr setzt ihren Clown auf, wenn die Welt zu ernst wird.

Es ist ein Bild, das hängen bleibt. Und es passt zu dem, was alle elf Frauen auf ihre Weise beschreiben: Die Mosel verlangt dir alles ab, Körper, Kopf, Geduld. Und dann musst du auch noch du selbst bleiben. Elf Frauen, elf Wege. Die gleichen Dörfer, die gleichen Lagen, die gleichen Namen auf den Schildern. Aber dahinter — andere Gesichter.

VERSION EN



VERSION FR



# De Podcast zum Wäin



**Léiert alles iwwert de lëtzebuenger Wäin,  
seng Wënzer a seng Regioun.**

Vum éischte Schmaache bis zur leschter Drëps am Glas

Am Podcast zu eisem Magasinn , deen sech ganz dem Lëtzebuenger Wäin a Cremant widmet. Dir musst keen Expert sinn, mä kënnt gären zum Fan ginn...

Lauschtert eran,  
op Spotify  
& Apple Podcasts

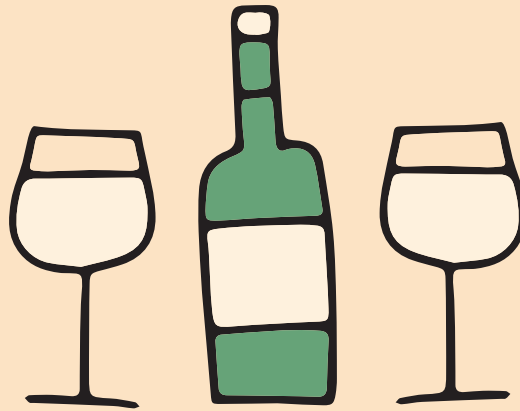




Paul Funck



Marc Kohll



# face à face

Deux voix, une même passion : Paul Funck et Marc Kohll confrontent leurs visions du métier. Un dialogue essentiel entre l'engagement d'un viticulteur coopérateur et l'esprit entrepreneurial d'un vigneron indépendant.

# Marc Kohll

Domaine VitiKohll

1. Chez nous, le vin est une histoire de famille depuis 1714. Mon grand-père vinifiait, puis mon père a choisi de se concentrer sur la vente de raisins. En 2024, j'ai opéré un « retour aux sources » en rénovant notre ferme pour vinifier à nouveau à la propriété. L'élément déclencheur a été l'envie de piloter la qualité sur chaque parcelle pour retrouver à la dégustation la signature et le caractère de mon savoir-faire.
2. Depuis ce tournant, mon travail ne s'arrête plus aux portes du pressoir. Au vignoble, face aux sécheresses, j'investis massivement dans la vie des sols (compost, enherbement diversifié) pour stocker l'eau et nourrir sainement mes vignes. En cave, je passe de longues heures à piloter les fermentations. Porter l'identité du Domaine VitiKohll et gérer la commercialisation sont devenus des métiers à part entière. C'est une réorganisation totale, intense mais passionnante.
3. Ma liberté est de façonner, dans notre cave de 45 000 litres, une gamme axée sur la pureté du terroir : des vins frais et légers (rosé, pinot gris, cuvée blanche Kohllibri) aux cuvées haut de gamme élevées sur lies ou en barriques (riesling, pinot blanc, chardonnay, crémant). Ma fierté est mon auxerrois barrique, issu du lieu-dit Wintrange Felsberg, une vigne de plus de 40 ans où je travaillais avec mes parents. Faire revivre cette histoire et voir les retours positifs prouve que le courage de se lancer en valait la peine. En revanche, la charge administrative a explosé, j'ai dû mener les vinifications en gérant 16 vendangeurs, et l'investissement en équipements (pressoir, cuves, filtres) reste un vrai poids mental.
4. Être vigneron indépendant m'offre l'agilité nécessaire pour valoriser mon terroir face au marché, tout en construisant un avenir plus solide. C'est un choix stratégique et profondément humain où je trouve ma plus-value et une immense source d'épanouissement. Avec ce domaine, j'ai exactement atteint l'objectif fixé.

VERSION EN



VERSION DE



## Les questions

1. Quel a été l'élément déclencheur qui vous a orienté vers votre modèle, en tant que viticulteur coopérateur ou vigneron indépendant ?
2. De quelle manière votre choix influence-t-il votre quotidien, de la gestion des vignes à la philosophie de votre travail ?
3. Où se situe la plus grande liberté dans votre modèle ?
4. Face aux enjeux futurs, pourquoi votre approche est-elle la plus adaptée à votre vision du métier ?





# Paul Funck

Président de la Fédération des Associations Viticoles et vice-président des Domaines Vinsmoselle

1. Dès mon plus jeune âge, j'ai travaillé la terre avec mes parents, forgeant ma passion pour la vigne. Une vocation qui guide mes 30 ans de métier. Sur mes 15 hectares, ce choix du terrain a rendu le modèle coopératif évident. Inspiré par mon père, je m'engage pour faire bouger les choses de l'intérieur : d'abord président des Jongwënzer, puis membre du comité des caves de Grevenmacher et du conseil d'administration des Domaines Vinsmoselle. Face à la crise actuelle du secteur, notre pays exige une coopérative forte ; sa taille est un atout vital surtout à l'export.
2. Conjuguer le terrain avec mes fonctions de gestion exige une organisation rigoureuse, mais m'offre un avantage stratégique. Présider la fédération et recevoir les informations de Bruxelles me permet d'agir proactivement. Face aux coûts salariaux élevés et aux vignes en pente, mon quotidien refuse le vin de masse au profit de l'excellence. Cela m'incite à défendre notre identité unique : des blancs frais et fruités, ainsi que le crémant de Luxembourg, dont l'authenticité s'affirme depuis 35 ans.
3. En tant que viticulteur, ma liberté s'exprime dans la vigne et mes choix écoresponsables : sans herbicides, fertilisation organique, travail du sol mixte et vendanges principalement manuelles. La coopérative me libère de la vinification et du marketing, ainsi je peux me focaliser sur le terroir. Le compromis est humain : l'égoïsme a progressé au détriment de l'esprit communautaire depuis la pandémie. Mon objectif est de faire revivre cette solidarité, car nous sommes plus forts ensemble.
4. Je crois en la valeur ajoutée de notre produit et j'envisage le futur avec optimisme. Le vin est un art de vivre auquel les nouvelles générations redeviennent sensibles. Notre réussite repose sur l'innovation de nos gammes Vignum, du crémant Poll-Fabaire, ainsi que sur des nouveautés comme le désalcoolisé ou le Spritzli. L'avenir exige un retour de nos vignerons sur le terrain : c'est notre relation fusionnelle avec la nature qui garantit la pérennité du métier. Il me tient d'ailleurs particulièrement à cœur que ceux qui dégustent nos vins sachent que Domaines Vinsmoselle incarne, d'abord et avant tout, leur travail et leur passion.



**BRENNEREI DIEDENACKER**

## L'art de distiller le terroir, de l'alambic à la ferme

**Rencontre à Niederdonven avec Mariette Duhr-Merges, qui nous ouvre les portes de la Brennerei Diedenacker, où l'art de la distillation et la transmission agricole s'unissent pour célébrer le terroir luxembourgeois.**

### **Comment est née cette passion pour la distillation ?**

Notre famille distille depuis 1862. Sur six générations, tradition et innovation se complètent. Si tout a commencé par l'exploitation agricole, mon beau-père, Nicolas Duhr, a marqué un tournant dans les années 1960 avec la mise en bouteilles. Nous portons cette histoire avec la responsabilité de faire perdurer des gestes ancestraux tout en les adaptant aux goûts contemporains. Chacune d'entre elles a ainsi apporté sa pierre à l'édifice, transformant la ferme d'origine en une distillerie de renom sans jamais perdre l'âme familiale. Pour nous, la distillation reste avant tout un métier de transmission.

### **Qu'est-ce qui définit l'identité de vos spiritueux ?**

L'identité de nos spiritueux repose sur la patience et le circuit court. Les pommes proviennent de nos vergers, ainsi que les mirabelles — issues en partie d'arbres régionaux — cueillies à maturité optimale. Nous pratiquons une distillation lente, suivie d'une maturation minimale de douze mois en fûts d'inox ou en bois pour que les arômes se marient harmonieusement. Plutôt que le rendement, nous privilégions l'expression la plus pure du sol, offrant des distillats d'une finesse et d'une intensité remarquables.

### **Quelle est l'essence de votre gamme et de vos nouveautés du moment ?**

Notre gamme s'étend des eaux-de-vie aux liqueurs de fruits de saison, en passant par le gin et le whisky, dont nous sommes pionniers au Luxembourg. Si les classiques, comme la Mirabelle ou la Poire Williams, restent essentiels, nous innovons sans cesse, comme avec notre nouveau rhum. Distillé chez nous à partir de mélasse du Brésil, il bénéficie d'une maturation de quatre ans en barriques ayant contenu du rhum de la Barbade, dont le bois imprégné apporte des notes de vanille. Dans chaque bouteille, notre priorité demeure cet équilibre mettant en valeur le caractère brut de la matière première.

### **Qu'est-ce qui vous a motivée à ouvrir votre exploitation au public à travers une ferme pédagogique ?**

Face au constat que les jeunes perdent le lien avec la terre, nous avons créé ce lieu de transmission vivant. C'est l'occasion de partager la continuité du métier de fermier et de le valoriser : un quotidien exigeant, où l'on œuvre chaque jour avec une passion que nous souhaitons léguer aux générations futures. L'objectif est de les reconnecter au rythme des saisons, au respect des animaux et à l'origine de ce que nous consommons.

### **Quel message souhaitez-vous transmettre aux visiteurs ?**

Nous accueillons des groupes scolaires et sociaux pour les sensibiliser au travail agricole, socle de notre alimentation. Nous souhaitons leur faire découvrir la circularité de notre exploitation : ici, tout est lié, de l'élevage à la culture des fruits, pour un respect total de l'environnement. Nous voulons que chacun reparte avec une meilleure compréhension de l'importance de soutenir une économie locale et durable, où chaque ressource est valorisée.

### **Comment se déroule une visite au sein de la ferme ?**

Les participants profitent d'une expérience sensorielle adaptée à leur âge. Alors que les adultes suivent le cycle complet — de la gestion des vergers au distillat final — les enfants, eux, apprennent par la pratique au cœur de la ferme. Selon la saison, nous proposons des ateliers allant de la récolte au pressage du jus de pomme, en passant par le soin aux animaux. Les plus jeunes y appliquent même leurs connaissances scolaires, comme les mathématiques, pour le calcul des ingrédients. Cette approche interactive transforme l'apprentissage en un souvenir impérissable.

### **Comment la distillerie et la ferme se complètent-elles au quotidien ?**

Nos deux activités sont unies par le respect de la nature, cultivée sans aucun pesticide. Nous privilégions les méthodes artisanales. Nos pommes sont récoltées par gaulage : nous utilisons un bâton pour les faire tomber sur des filets. Elles sont ensuite triées et ramassées à la main avec le plus grand soin. La ferme sensibilise les visiteurs à ce labeur authentique, tandis que la distillerie transforme ces fruits sains en produits d'exception. C'est une boucle vertueuse où l'éducation et la dégustation racontent la même histoire : celle d'un terroir préservé.



Mariette & Camille Duhr-Merges  
9a, Rue Puert L-5433 Niederdonven

VERSION DE



VERSION EN



# Agenda 2026

## Juillet

---

le 11.07 Promenade du Terroir  
Ahn

---

le 17.07 Opening - Éiner  
Journée du vigneron  
Ehnen  
🔗 [wenzerdag.lu](http://wenzerdag.lu)

---

le 19.07 Éiner - Journée du vigneron  
Ehnen  
🔗 [wenzerdag.lu](http://wenzerdag.lu)

---

du 26.07 Welleschter Foire  
au 27.07 Wellenstein

## Août

---

du 01.08 Pinots Fest  
au 02.08 Schengen

---

du 07.08 Picadilly 2026  
au 09.08 Stadtbredimus  
🔗 [picadilly.lu](http://picadilly.lu)

---

du 12.08 Bulles à la Mer  
au 16.08 Middelkerke  
🔗 [middelkerke.be](http://middelkerke.be)

---

le 15.08 La fête du Bacchus  
Remich  
🔗 [visitremich.lu](http://visitremich.lu)

---

le 15.08 Léiffrawëschdag  
Greiveldange  
🔗 [greiweldengerleit.lu](http://greiweldengerleit.lu)

---

le 23.08 Dégustation de vins  
Machtum  
🔗 [machtum-entente.lu](http://machtum-entente.lu)

---

## Septembre

---

le 06.09 Fête du vin à Schwebsange  
Schwebsange  
🔗 [waifesch.lu](http://waifesch.lu)

---

du 11.09 Fête du raisin et du vin  
au 13.09 Grevenmacher  
🔗 [waifest.lu](http://waifest.lu)

---

du 19.09 Riesling Open 2026  
au 20.09 Machtum, Ahn, Wormeldange, Ehnen  
🔗 [rieslingopen.com](http://rieslingopen.com)

---

## Octobre

---

le 18.10 Célébration du «Hun»  
Schengen  
🔗 [si-schengen.lu](http://si-schengen.lu)

---

du 24.10 D'Miselerland brennt  
au 25.10 Grevenmacher  
🔗 [brenner-am-miselerland.lu](http://brenner-am-miselerland.lu)

---

## Novembre

---

du 21.11 RAK Porcelain Culinary  
au 25.11 World Cup  
Luxexpo The Box  
🔗 [expogast.lu](http://expogast.lu)

---

du 27.11 Fête des Vins & Crémants  
au 29.11 Glacis

---

RETROUVEZ L'AGENDA COMPLET ICI!  
THE COMPLETE LIST OF EVENTS HERE!





# Privatwënzer Lëtzebuerg

Mënschen | Drauwen | Passioun

50 Privatwënzer vun der Musel freeë sech, lech an hire Kellereien a Wäistuffen ze begréissen an e gudde Pättchen Wäin oder Crémant ze zerwéieren.

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung bis heem.



<b>Steenem</b>	Maison Viticole Roeder
<b>Rouspert</b>	Domaine René Krippes Fru by Georges Schiltz
<b>Gréiwemaacher</b>	Gary
<b>Meechtem</b>	Domaine Viticole Pundel-Hoffeld / Caves Pundel-Err Schlink Domaine Viticole
<b>Nidderdonwen</b>	Caves Duhr-Maddalon Caves Ries
<b>Ohn</b>	Caves Berna Caves Steinmetz-Duhr Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr frères Domaine Viticole Max-Lahr et Fils Domaine Madame Aly Duhr Maison Viticole Schmit-Fohl Winery Jeff Konsbrück
<b>Wormer</b>	Domaine Alice Hartmann Domaine Viticole Schumacher
<b>Wormerberreg</b>	Pundel Vins Purs
<b>Éinen</b>	Caves Jean Leuck-Thull Domaine Viticole Häremillen Domaine Viticole Keyser-Kohll Domaine Viticole Kohll-Leuck
<b>Hëttermillen</b>	Domaine Cep D'or
<b>Greiweldeng</b>	Domaine Viticole Beck-Frank Domaine Viticole Stronck-Pinnel Pauls Winery
<b>Réimech</b>	Benoît & Claude Viticulteurs Caves Kox-Plyta Domaine Claude Bentz Domaine Viticole Mathis Bastian Domaine Viticole L&R Kox
<b>Ierpeldeng</b>	Caves Rhein-Glock Fernand
<b>Bech-Maacher</b>	Domaine Viticole Krier-Bisenius Domaine Schram
<b>Wellesteen</b>	Caves René Bentz Domaine Clos des Jardins Domaine Viticole A. Gloden et Fils
<b>Elleng-Gare</b>	Domaine Viticole Krier-Welbes
<b>Wëntreng</b>	Domaine Viticole Schumacher-Knepper / Linden Heinisch Domaine Viti Kohll
<b>Schwéidsbeng</b>	Domaine Le Vignoble
<b>Remerschen</b>	Domaine Sunnen-Hoffmann Domaine Viticole Fränk Kayl Molling Wines
<b>Schengen</b>	Caves Legill Paul Domaine Henri Ruppert Domaine Lucien Gloden Domaine de Schengen
<b>Keespelt</b>	Domaine Clos Jangli
<b>Lintgen</b>	Domaine 64

**PRIVATWËNZER**  
INDEPENDENT WINEGROWERS  
LUXEMBOURG



[www.privatwenzer.lu](http://www.privatwenzer.lu)





# READY, FIR DEN APÉRO



POLL-FABAIRE & LËT'Z SPRITZ  
100 % LUXEMBOURGEOIS