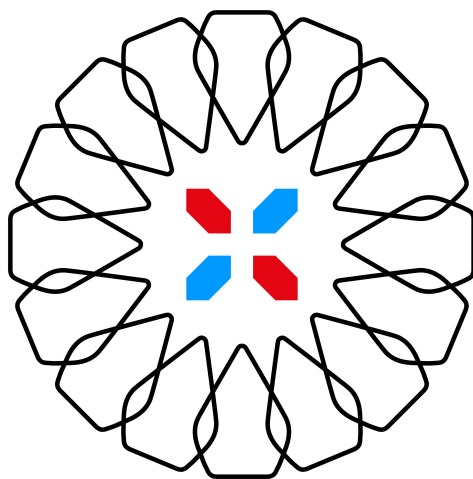


**CAHIER DES CHARGES DE
L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MOSELLE LUXEMBOURGEOISE**



Sommaire

- a) La dénomination à protéger**
- b) La description du vin**
- c) Pratiques spécifiques employées pour l'élaboration des vins luxembourgeois à mention particulière**
- d) La délimitation de la zone géographique concernée**
- e) Les rendements maximaux à l'hectare**
- f) L'indication des variétés de raisins à partir desquelles le vin est obtenu**
- g) Lien avec l'aire géographique**
- h) le nom et l'adresse des autorités ou des organismes contrôlant le respect des dispositions du cahier des charges ainsi qu'une description précise de leur mission.**
- i) Conditionnement et étiquetage**
- j) Pratiques culturelles**

a) La dénomination à protéger

Moselle Luxembourgeoise – Appellation d'origine protégée

b) La description du vin

1. Les vins blancs

Les coteaux de la Moselle luxembourgeoise offrent de bonnes conditions de maturation pour les cépages blancs. Ces cépages vinifiés en mono cépage trouvent ainsi leur pleine expression et donnent des vins vifs et racés (issus p. ex. de l'elbling, du pinot blanc et du riesling) ou plus ronds et aromatiques de bonne expression (à base de rivaner, d'auxerrois et de pinot gris). L'acidité varie selon le cépage et se situe entre 5g/l – 9g/l (exprimé en acide tartrique). La majorité des vins blancs luxembourgeois contient entre 5g- 12g de sucres résiduels par litre et présente un taux d'alcool entre 11 % vol et 13 % vol.

Les vins blanc autorisés en AOP peuvent également comporter l'une des mentions traditionnelles suivantes : « Vin classé », « Premier cru » ou « Grand premier cru ».

Les vins respectant les conditions respectives des vins de charte peuvent utiliser les indications suivantes : « Domaine et Tradition », « charta Privatwënzer » ou « charta Schengen Prestige ».

2. Les vins rouges

Les vins rouges sont issus du Pinot noir, Pinot noir précoce, St. Laurent et Gamay. Leur acidité est généralement plus basse que celle du vin blanc et se situe entre 4 g/l et 6 g/l. Leurs sucres résiduels sont généralement < 5 g/l et le taux d'alcool varie entre 12 % vol et 13,5 %vol.

3. Les vins rosés

Les vins rosés de la Moselle luxembourgeoise sont issus du Pinot noir, Pinot noir précoce, du St. Laurent et du Gamay ou d'un coupage d'un vin blanc avec AOP avec un vin rouge avec AOP. Les vins rosés ont une couleur rosée légèrement saumonée au nez fruité et frais alliant avec harmonie fruits rouges et notes florales.

4. Les vins mousseux de qualité et le Crémant de Luxembourg

Les vins mousseux de qualité et les crémants de Luxembourg sont élaborés suivant la méthode traditionnelle, c.à.d. la prise de mousse se fait par fermentation en bouteille. Les vins mousseux de qualité et les crémants de Luxembourg doivent être élaborés exclusivement à partir de vins aptes à donner des vins de l'AOP Moselle Luxembourgeoise. Le Crémant de Luxembourg se caractérise par sa fraîcheur, sa finesse et sa vivacité. Le Crémant de Luxembourg est un produit de qualité qui suppose des efforts supplémentaires dans le vignoble et une sélection de raisins et de vins de base rigoureuse. Les vins mousseux de qualité et les crémants peuvent se composer de mono cépages, mais aussi d'assemblages et de millésimés.

5. Les Vins à mention particulière

Les mentions "Vendanges Tardives", "Vin de Glace" et "Vin de Paille" sont réservées aux vins portant l'appellation d'origine protégée "Moselle luxembourgeoise".

5.1 Vin de Vendanges Tardives

Les vins issus d'une récolte très tardive qui dépend pour chaque cépage d'une quantité minimale de sucre contenu dans le raisin. Le raisin soigneusement sélectionné est souvent atteint d'une pourriture noble. Ainsi sa peau devenue poreuse laisse s'évaporer l'eau favorisant ainsi la concentration des sucres et le développement des arômes dans le raisin.

5.2 Vin de paille

Il s'agit d'un vin naturellement doux, présenté généralement comme un vin liquoreux de couleur ambrée. Un vin de paille ne peut être élaboré qu'à partir de quelques cépages (Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot gris, Riesling et Gewürztraminer).

5.3 Vin de glace

Il s'agit d'un vin issu de raisins qui ont gelé sur pied à une température inférieure ou égale à -7 °C. Le vin de glace ne peut être issu que des cépages Pinot blanc, Pinot gris ou Riesling.

c) Pratiques spécifiques employées pour l'élaboration des vins luxembourgeois à mention particulière

Mention	Vin de Vendanges tardives	Vin de paille	Vin de glace
Produits	Vin tranquille – Blanc – Doux	Vin tranquille – Blanc – Doux	Vin tranquille – Blanc – Doux
Mode de production			
Encépagement	Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling ou Gewurztraminer	Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris ; Riesling ou Gewurztraminer	Pinot Blanc, Pinot Gris ou Riesling
Vendange	Les raisins soigneusement sélectionnés et souvent atteints de pourriture noble doivent être récoltés manuellement. Seul des raisins de maturité physiologique très avancée peuvent être utilisés pour l'élaboration de ce vin.	Seul des raisins sains vendangés à la main et cueillis à la maturité du cépage peuvent être utilisés pour l'élaboration du vin.	Les raisins destinés à la production de vin de glace doivent être récoltés à la main et ne peuvent être vendangés qu'à condition que la température naturelle extérieure soit inférieure ou égale à -7 °C
Mode d'élaboration			
Vinification	Vinification traditionnelle sans enrichissement	Vinification traditionnelle sans enrichissement. Ce vin doit être vinifié à partir de raisins naturellement desséchés, soit sur un lit de paille ou de matériel adéquat à effet similaire, soit par suspension, pendant une durée minimale de deux mois	Vinification traditionnelle sans enrichissement
Degré naturel minimum des raisins	105° Oechsle 95° Oechsle pour le Riesling	130° Oechsle	120° Oechsle
Titre alcoométrique		Le vin doit porter après fermentation un titre alcoométrique volumique total minimal de 18% vol. avec un titre alcoométrique volumique acquis minimale de 12% vol.	

d) La délimitation de la zone géographique concernée

La région viticole « Moselle luxembourgeoise » est délimitée par un périmètre viticole conformément aux dispositions de la loi du 9 avril 1982 introduisant un périmètre viticole pour la plantation et la replantation de vignobles.

Les cartes cadastrales du « Règlement grand-ducal du 9 septembre 2009 déclarant obligatoire le périmètre viticole » (<http://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2009/09/09/n2/jo>) précitées peuvent être consultées auprès de l'Institut viti-vinicole à Remich, ainsi qu'auprès des administrations communales de Bous, de Burmerange, de Flaxweiler, de Grevenmacher, de Lenningen, de Mertert, de Mompach, de Mondorf-les-Bains, de Schengen, de Remich, de Rosport, de Stadtbredimus, de Waldbredimus, de Wellenstein et de Wormeldange.

La délimitation précise et les noms des unités géographiques plus petites que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine protégée peuvent être consultés sous le lien :

https://map.geoportail.lu/theme/main?lang=fr&zoom=13&X=707693&Y=6367817&layers=240-175-510&selectedNode=node_ivv_kleinlagen1&version=3&opacities=1-1-1&bgLayer=basemap_2015_global#blank=

e) Les rendements maximaux à l'hectare

Les rendements de base pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée – Moselle Luxembourgeoise sont fixés à 115 hl de vin par hectare de vignoble en production pour le groupe des variétés Elbling et Rivaner et 100 hl de vin par hectare de vignoble en production pour le groupe de toutes les autres variétés. Chaque année des rendements maximaux peuvent être fixés à 140 hl de vin par hectare de vignoble en production pour le groupe des variétés Elbling et Rivaner et 120 hl de vin par hectare de vignoble en production pour le groupe de toutes les autres variétés afin de tenir compte de la qualité de chaque récolte, variable notamment selon les conditions climatiques.

f) L'indication des variétés de raisins à partir desquelles le vin est obtenu

Les vins de l'AOP « Moselle luxembourgeoise » sont exclusivement obtenus à partir des cépages précités.

Elbling

L'Elbling est un cépage peu exigeant, fructueux, de maturité moyenne. Les vins sont des vins légers de consommation courante, fruités, sans bouquet prononcé ; en bouche l'acidité typique du cépage domine.

Rivaner

Cépage très productif et feuillu qui aime des sols lourds, profonds et riches en calcaire. Le Rivaner donne des vins gouleyants et élégants avec une agréable note de muscat et une légère acidité. Suivant l'exposition et le rendement, les Rivaner peuvent être plus ou moins bouquetés. Ils se boivent jeunes de préférence.

Sylvaner

Le Sylvaner est moyennement exigeant en matière d'exposition et demande des sols profonds et fertiles. Il figure parmi les cépages à bon rendement assuré. Léger en bouche le Sylvaner

donne des vins d'une excellente qualité à condition d'être cultivé dans des sols adéquats et de contrôler son rendement.

Auxerrois

De maturité moyennement précoce, l'Auxerrois a peu d'acidité et la densité du moût est supérieure à celle du Rivaner. Il est moyennement exigeant en matière d'exposition du vignoble. Le bouquet décent et le fruité élégant sont typique pour ce vin.

Pinot blanc

Le Pinot blanc préfère des sols profonds, riche en calcaire, bien alimenté en eau. Le Pinot blanc produit des vins bien charpentés, fins, aromatiques, souples élégants avec une belle longueur en bouche.

Chardonnay

Le cépage préfère des sols calcaires, profonds et chauds. Le Chardonnay est le vin de base idéal pour le Crémant.

Pinot gris

Le Pinot gris se plaît dans des sols profonds, fertiles et chauds. Ses exigences en matière d'exposition sont très grandes. Un bouquet bien affirmé caractérise ses vins élégants et long en bouche, peu acides et riches en extraits les plus divers.

Riesling

Le Riesling n'est guère exigeant quant aux sols, mais il l'est d'autant plus pour ce qui est de l'exposition du vignoble. Seuls les coteaux à orientation sud-ouest ou sud-est lui conviennent. Ce n'est que dans les conditions climatiques des régions septentrionales que le Riesling développe l'acidité fruitée et le bouquet harmonieux si typiques de ce cépage. Suivant l'exposition du vignoble et son sol, le Riesling est le vin qui présente la plus grande diversité des goûts. Il sera toujours racé, fin et élégant. Un arôme tout en fruits lui est propre.

Gewürztraminer

Le Gewürztraminer nécessite de bonnes à très bonnes expositions à l'abri du vent avec des sols riches en humus et qui se réchauffent facilement. Le Traminer est pauvre en acidité. C'est un vin aux arômes avoués, avec un bouquet épicé et de grande élégance faisant penser à des roses.

Muscat-Ottonel

Ses exigences en matière d'exposition sont grandes. La plante est très sensible pendant la floraison et demande des expositions à l'abri du vent et chaudes. Parmi les variétés de vins Muscat, le Muscat-Ottonel est celui qui a le bouquet le plus fin et le plus élégant.

Pinot noir

Ses exigences en matière d'exposition sont semblables à celles du Pinot gris. Le Pinot noir a besoin de sols profonds et légers. Généralement il est vinifié en rosé ou en rouge. Souvent l'arôme de ces vins fait penser à des fruits de bois rouges.

Pinot noir précoce

Il est une variation du pinot noir. Il s'en distingue par sa maturité précoce.

Saint Laurent

Des baies juteuses et bleu-noir du Saint-Laurent, à la peau riche en matière colorante, on extrait des vins d'un rouge profond, fruités, complexes, avec une bouche souvent ample. Ce sont cette couleur rouge sombre et son parfum de fruits rouges (de cerise surtout) qui caractérisent le cépage.

Gamay

Cépage noir qui donne des vins très fruités, vifs et légers. Ces vins se boivent jeunes.

g) Lien avec l'aire géographique

Climat :

Les conditions climatiques de la région mosellane sont uniques au pays. La température annuelle moyenne est la plus élevée à la Moselle, il y a 40 jours au dessus de 25 °C par ans (dans l'Oesling par exemple, il n'y a qu'entre 20 et 30 jours) et la zone mosellane s'entretient avec moins que 80 jours de grand froid. L'hiver y est plus doux, les gelées freinées par l'action de l'eau et des brouillards, avec des étés souvent des plus bénéfiques. Quant aux écarts de températures, leurs faibles variations contribuent également à entretenir un climat favorable à la production de vins de qualité. La pluviométrie se situe dans une moyenne variant de 700 à 725 mm, renforçant les facteurs devant aider à la naissance de crus renommés.

Terroir :

La Moselle, fleuve souvent tranquille, aux crues néanmoins parfois impressionnantes quand s'annonce le printemps, malgré sa canalisation achevée en 1964, déploie son paysage vallonné coupé de pans de roches calcaires, berceau privilégié de la viticulture luxembourgeoise. Tout au long de ses 42 km, depuis son confluent avec la Sûre à Wasserbillig, la Moselle développe ses courbes, dévoilant d'exceptionnels paysages jusqu'à Schengen, localité sise à la rencontre des trois frontières (Allemagne, France et Grand-Duché de Luxembourg). Le fleuve et ses dénivellations (entre 129 et 142 mètres au-dessus du niveau de la mer) constituent la frontière orientale entre l'Allemagne voisine et le Grand-Duché de Luxembourg.

La surface occupée par le vignoble se compose d'un sol dont les origines diverses remontent à l'époque géologique Trias. Sa largeur oscille entre 300 et 400 mètres. Elle se situe sur le versant luxembourgeois de la vallée de la Moselle, se partageant collines et parcelles aux pentes douces ou accentuées. Plus de la moitié des vignes exploitées, principalement dans le Canton de Remich, bénéficie de sols profonds. Ici l'alliance du gypse et des marnes keupériennes permet de produire des vins harmonieusement ronds et plus moelleux.

L'autre partie se situe dans le Canton de Grevenmacher. Ici le paysage se transforme, la vallée par endroits se fait plus étroite. Un sol en déblais d'érosion, que sillonnent des couches imperméables, offre son calcaire conchylien qui confère aux vins un caractère plus dur en leur jeunesse, pour par la suite en faire des vins de races remarquables.

Facteurs naturels et humains qui sont caractéristiques pour le produit :

Le vignoble de la Moselle luxembourgeoise cache, dans chaque repli de son histoire, les naissances successives des divers cépages élevés tout au long de la rive grand-ducale du fleuve frontière. De leurs caractéristiques et de la structure du sol des différents lieux-dits émaillant le vignoble, naissent des vins de caractère. Du travail des vignerons et de leur ambition, d'un sol généreux bien que parfois difficile à exploiter ainsi que d'un climat privilégié, provient l'ensemble des vins luxembourgeois de qualité.

Les lieux-dits les meilleurs profitent d'une orientation variant du sud-est au sud-ouest, affichant une altitude de 150 à 200 mètres. Ils permettent à la vigne de tirer un maximum de l'ensemble des conditions qui leur sont offertes. Ces différents versants de la Moselle bénéficient des meilleurs facteurs ainsi réunis pour faire, d'un vignoble classé parmi les plus septentrionaux, une terre à même de produire de grands vins de qualité. A ces données s'ajoutent, des conditions climatiques favorables renforcées par la présence du large plan d'eau, la qualité exceptionnelle des sols et l'implantation de l'ensemble en une zone tempérée subissant à la fois les influences maritimes et continentales.

Si pour le vigneron, l'année commence en fin d'automne avec la taille des vignes, les premiers beaux jours de mars voient alors la sève se réveiller. La montée de la température aide au départ de la végétation. Entre la mi juin et fin juin, selon la générosité du temps, la floraison s'entame et le raisin voit sa formation suivre les affirmations atmosphériques, un temps sec et chaud étant l'idéal pour favoriser les grappes en juillet. En août, si la saison a été bonne, les jeunes raisins traduisent une véraison rassurante. Chaleur dominante et quelques gouttes de pluie aident au bon mûrissement pouvant parfois s'exprimer par la naissance d'un millésime remarquable. La période des vendanges débute en fin septembre et peut durer jusque fin octobre, parfois même au-delà.

Si le temps qu'il fera a le dernier mot à dire, il restera au vigneron d'élaborer ces vins qui font actuellement leur fierté et qui portent la signature : AOP – Moselle luxembourgeoise.

h) le nom et l'adresse des autorités ou des organismes contrôlant le respect des dispositions du cahier des charges ainsi qu'une description précise de leur mission.

Le contrôle annuel assuré par l'Institut Viti- Vinicole consiste en un examen organoleptique et analytique pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine et en une vérification des conditions énoncées dans le cahier des charges.

Le contrôle du cahier des charges est réalisé au moyen de contrôles aléatoires sur la base d'une analyse de risques tandis que les contrôles analytiques et organoleptiques sont effectués de façon systématique par l'autorité compétente en matière de contrôle.

Adresse de l'autorité compétente en matière de contrôle :
Institut Viti- Vinicole
Office national des appellations d'origine protégées (O.N.A.O.P.)
B.P. 50
L-5501 Remich
Luxembourg

i) Étiquetage

Certificat de contrôle des vins de l'appellation d'origine :

Les vins, vins mousseux de qualité et les crémants répondants au critères énoncés dans le cahier de charge de l'appellation d'origine protégée – Moselle Luxembourgeoise et qui ont été contrôlés par un examen analytique et organoleptique ont droit d'utiliser l'indication protégée : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE – MOSELLE LUXEMBOURGEOISE mais seulement en combinaison avec un des certificats de contrôle suivant :



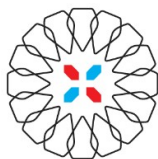
À partir du millésime 2021

Les vins, vins mousseux et les crémants répondants au critères énoncés dans le cahier de charge de l'appellation d'origine protégée – Moselle Luxembourgeoise et qui ont été contrôlés par un examen analytique et organoleptique ont droit d'utiliser l'indication protégée : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE – MOSELLE LUXEMBOURGEOISE mais seulement en combinaison avec le label de contrôle et le médaillon suivant

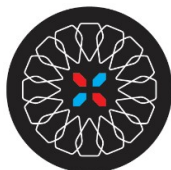
Label :



Médaillon :



version colorée



version négative

Le médaillon doit être reproduit directement sur la capsule des bouteilles en monochrome ou comme représenté ci-dessus.

j) Pratiques culturelles

Les vignes du périmètre viticole de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise doivent être protégées par la technique de la confusion sexuelle contre les vers de la grappe. Cette technique de la confusion sexuelle présente de nombreux avantages : absence de toxicité pour l'utilisateur, respect de la faune auxiliaire, absence de résidus sur les raisins et respect de l'environnement. Cette technique est obligatoire car elle fonctionne seulement si les diffuseurs sont appliqués dans toutes les parcelles d'une région.