

LUXEMBURG – 20 maart 2003

Marc WATTE

De Belgen zijn beroemd omdat ze regelmatig naar Luxemburg sporen om er hun couponnetjes te gaan innen. Toen "de wereld nog in orde was", maakten de meesten van ons daar een volledige dag van. Daarmee bedoel ik dat men 's middags nog eens (liefst) uitgebreid ging tafelen. Aangezien de voordelen van deze city-trip weldra tot het verleden zullen horen, zullen we een andere reden moeten zoeken om naar ginds af te reizen. Onze commanderij dacht haar leden hierbij een goede tip te kunnen geven. Luxemburgse wijnen proeven en kopen. Wij waren de bevoorrechte getuigen dat ze ginds nog iets anders kunnen voortbrengen dan de zure Auxerrois, Ebling en andere Rivaners die we in de rekken van onze lokale supermarkt vinden.

Amper 250 km ten zuiden van Brussel liggen de Luxemburgse wijngaarden hoop op de heuvels die de Moesel overschaduwden. Aan de andere oever van de rivier "sind wir schon bei den Andern" (meewarig uitgesproken); dus in Duitsland. Het wijngebied strekt zich uit van Schlengen (dat we kennen van de Schengen-akkoorden) aan de grens met Frankrijk in het zuiden, tot Wasserbillig in het noorden, amper 7 km van Trier gelegen. Het totaal wijnareaal bedraagt 1350 ha en levert een productie op van 160,000 hl. Dit betekent een opbrengst van 120 hl/ha. Als men dit cijfer vergelijkt met de 56 hl/ha voor de Muscadet, welke voor ons geen synoniem is van een hoogstaande wijn, dan moet erkennen dat de Luxemburgers nog een heel eind te gaan hebben om de topwijnen het vuur aan de schenen te leggen. Gelukkig zijn er ook uitzonderingen, en een paar van deze zullen we vanavond mogen proeven. De belangrijkste druivensoorten die de Letzeburgers produceren zijn : de Rivaner (35 % van alle aanplantingen), de Riesling (13 %), Ebling, Auxerrois, Pinot Gris en Pinot Blanc zijn elk goed voor ongeveer 10 %. Gewurztraminer en Chardonnay zijn elk goed voor minder van 1 %.

Ons mondproevertje was vanavond een Remich Primerberg: een Pinot Blanc 2000 van het huis Gladens Meyers uit Bech-Kleinmacher. Deze heerlijke zomerwijn had een diep gele kleur, was zeer aromatisch en in de mond een tamelijk zoete smaak. Alhoewel deze wijnen niet te koud mogen gedronken worden, doet het hun duidelijk geen deugd als ze iets te warm worden geschonken.

Nadien volgde een andere Remich Primerberg: een Auxerrois 2001, Grand Premier Cru van het huis Krier Frères uit Remich. Deze wijn heeft zelf een "coup de coeur" verkregen van de Guide Hachette. Had praktisch dezelfde kenmerken als de eerste wijn die we mochten proeven: kleur en aroma. Het was de unanieme beslissing van alle aanwezigen dat deze wijn veel te jong werd gedronken. Maar,

maar, iedereen was ook akkoord dat de prijs/kwaliteit verhouding onklopbaar is. Aan € 6,27 (afhaalprijs), kan die niet misstaan in jullie kelder.

De volgende wijn die ons werd voorgeschoteld was een Ahner Vogelsang : Blanc de Noir (Pinot Noir) van het huis Steinmetz-Jungers uit Ahn. Aan de neus was de wijn nog zeer gesloten, maar bij het walsen kwam duidelijk de geur van citrusvruchten naar boven. Iemand merkte terecht op : dit is een champagne zonder bubbeltjes.

De vierde wijn was een Ahner Palmberg : een Riesling van 1997 van het huis Mehlen-Molitor. Het jaar 1997 was een zeer moeilijk jaar met weinig zon. Dit merkten we duidelijk bij het proeven van deze wijn. De kleur was minder helder dan de vorige; aan de neus ruiken we kaas en citrusvruchten. Bij het proeven merken we duidelijk dat ie minder rond is dan de vorige wijn. Bij het commentaar bij deze wijn werd voorgesteld hem bij een kaasschotel te serveren.

De volgende wijn was dezelfde als de vorige maar uit het jaar 1998. De weersomstandigheden waren duidelijk beter dan het jaar daarvoor. De kleur was lichter en had een groene schijn. Aan de neus was hij nog zeer gesloten. Na het walsen kwamen de zuren duidelijk naar boven maar deze waren meer evenwichtig dat voor de jaargang 1997. Bij het proeven blijkt deze wijn zeer fris te zijn, maar anderzijds ook ronder en vlakker. Voorwaar een wijn om nog een paar jaar in onze kelder te bewaren en nadien te serveren bij een mooie schotel schelp- of schaaldieren.

De voorlaatste wijn was terug een Ahner Vogelsang : een Gewurztraminer 2000 van het huis Mehlen-Molitor uit Ahn dat we reeds kennen. Het jaar 2000 was eveneens een jaar gezegend door de weersgoden. De wijn heeft een schitterende spiegel en vertoont een hoge graad van viscositeit. Is veel groener van kleur en minder geel. De geur laat ons kennis maken met bloemen : viooltjes, maar zeer subtiel. Typisch een gewurztraminer. Het wordt ten eerste geapprecieerd dat ie zeer fijn is en niet aromatisch. Bij het proeven komt duidelijk naar voren dat ie zeer droog is en fijn. Hij is zeer mondvullend met een fijne harmonie van zuur en zout. Dus zeer evenwichtig. Laat nu maar de asperges en de gerookte zalm aanrukken, wij weten wel welke wijn we bovenhalen.

We beëindigen de avond met een Domaine et Tradition : een Pinot Gris 2001 van het huis Mathias Bastian uit Remich. Niet enkel aanbevelenswaardig is dit mooi domein te bezoeken, maar de wijnen mogen er ook zijn. Mooie gele kleur en zeer aromatische neus, maar bij het proeven kijken veel aardig op : een smaak die we niet zo maar gewoon zijn. Niet slecht hoor, maar ja, toch iets anders. Misschien toch een aanrader geachte lezer, om toch ook maar eens zo'n flesje te kraken. Santé.

Conclusie van deze avond : de Luxemburgers weten dat ze uit een ander vaatje

moeten gaan tappen (geen woordenspelings hoor) willen ze straks nog meespelen in het internationaal gebeuren. Gelukkig zijn er ook hier een paar voortrekkers die de kar trekken en pogen hun eeuwenoude geplogenheden opzij te zetten en die de concurrentie met open vizier tegemoet treden. Hun slagkracht bestaat uit een veel betere kwaliteit van hun wijnen aangeboden aan een zeer, zeer correcte prijs.
