

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (19)

Top-Weine, Musik und kulinarische Spezialitäten

Im Juli 2012 wurde der „Pavillon Desom“ nach mehrjährigen Arbeiten eröffnet. In diesem schmucken Lokal bietet die Winzerfamilie Desom ihre Weine an, originelle kulinarische Spezialitäten und an manchen Abenden auch musikalische Leckerbissen.

Wir unterhielten uns mit Marc Desom, Oenologe, Weinbau-Ingenieur und Juniorchef des Hauses Desom.

Herr Desom, wie würden Sie das Konzept des „Pavillon Desom“ beschreiben?

Wir hatten uns lange überlegt, ob wir den bestehenden Pavillon instand setzen oder eine völlig neue Infrastruktur aufbauen sollten. Es ist aber letztlich wie in einem Weinberg: Wenn die Reben nichts mehr bringen, dann ist es besser, sie herauszureißen und neue zu pflanzen. So war es auch hier: Wir entschieden uns für ein komplett neues Design und ein neues Konzept.

Das Konzept basiert auf dem Prinzip, dass wir in dem Lokal alle unsere Weine auch im Glas und zu unseren Weinen passende Gerichte anbieten können. Wir bieten regionale Spezialitäten an sowie Gerichte, die sich an französischer oder italienischer Küche inspirieren. Unser Koch Pierre Webert hat lange Zeit in der Gegend von Mailand und viele Jahre im „Grand Chef“ in Mondorf gearbeitet. Pierre setzt traditionelle Gerichte originell um, wie der Hamburger, den wir mit zwei „Gromperekichelcher“ anbieten statt mit zwei Brötchen.

Ändern Sie die Karte regelmäßig?

Die Klassiker bleiben, aber es ist wichtig, die Karte zum Teil an die jeweiligen Saisons anzupassen. Wir wollen aber auch noch stärker lokale, regionale Produkte verarbeiten. Es ist wichtig, Produzenten aus der Region zu unterstützen.

Wie setzt sich Ihre Kundschaft zusammen?

Wir können auf eine Stammklientel zählen, die Kundschaft vom Wochenende ist aber eine andere als jene, die uns im Lauf der Woche besucht.

In ruhigeren Perioden, also außerhalb der Hochsaison, nehmen wir auch gerne Gruppen an, die zuerst unsere Kellerei besuchen, einige Weine verkosten und im Pavillon ein Menü mit den passenden Weinen genießen können.

Gegenüber dem Pavillon befindet sich unser Empfangs- und Verkostungssaal, der 2000 in dem damals neu errichteten Gebäude in Betrieb genommen wurde. Er eignet sich gut für Familienfeste, man kann diesen Saal mieten und auch das

Catering selber organisieren, wir sind da völlig offen. Ende des Jahres stehen dort unsere Verkostungstage auf dem Programm.

Seit 2010 bietet Desom neben den vielen klassischen Weinen eine neue Serie an, „Domaine Desom“. Wie kam es dazu?

Mir war es wichtig, verschiedene unserer tollen Terroirs noch mehr zur Geltung zu bringen. Diese Terroirs ermöglichen die Herstellung von hervorragenden Weinen: Die Ausrichtung dieser Weinberge und ihre Bodenbeschaffenheit sind exzellent, und es stehen dort zum Teil sehr alte Reben, die den Ausbau sehr mineralischer, gastronomischer Weine ermöglichen.

Fünf verschiedene Weine gehören zur Reihe „Domaine Desom“: Ein Pinot blanc aus dem Remicher Maateberg, aus den einzigen

Steckbrief

Pavillon Desom

49 Esplanade
 L-5533 Remich
 Telefon: 23 69 81 75

info@desom.lu
www.desom.lu

Zur Website des „Pavillon Desom“ gelangen Sie direkt über diesen QR-Code:



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 14 bis 22 Uhr,
 Samstag und Sonntag
 11 bis 22 Uhr;
 Montag ist Ruhetag.





noch übriggebliebenen Parzellen in dieser Lage; ein Pinot gris aus dem Remicher Hôpertsbour, ein Riesling Wormeldingen Wousselt, ein Pinot noir aus dem Bech-Kleinmacher Enschberg, und ein Barrique-Chardonnay aus der Lage Remich Fels.

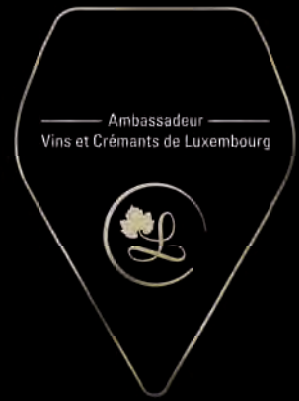
Im „Pavillon Desom“ wird auch Musik kultiviert....

In der Gegend von Montreux, das ja für sein Jazz-Festival bekannt ist, nahm ich mit Freunden an Musikabenden teil. Ich fand, dass solche Abende wunderbar zum Wein passen. So wurde die Idee „Wine & Music“ geboren. 2014 werden wir acht, neun solcher Abende mit ausgezeichneten, zum Teil Luxemburger Künstlern anbieten, dazu gibt es ein Top-Menü und natürlich die Gelegenheit, verschiedene Weine zu den Gerichten zu probieren.

Praktisch: Die Weine, die der Weinliebhaber im Pavillon Desom entdeckt hat, kann er dort auch kaufen und gleich mit nach Hause nehmen. Juniorchef Marc Desom ist dabei gerne behilflich.

Fotos: Marc Schoentgen

Crémants, Stillweine der Caves Desom, die Domaine-Weine des Hauses und auch die Crus der Schengen-Charta: Im Pavillon Desom ist die Auswahl groß, der Service ist freundlich und die kulinarischen Spezialitäten sind originell und lecker.



VinsCremants
une application
à télécharger
sans modération
sur l'App Store !

