

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (31)

# Große Crus von der Hëttermillen

Seit knapp 20 Jahren produziert Jean-Marie Vesque von der Domaine Cep d'Or exzellente Crus mit Trauben bester Lagen vor allem aus dem Raum Stadtbredimus. Die Crémant-Produktion ist ein wichtiges Standbein, und Cep d'Or leistete Pionierarbeit mit der Einrichtung einer integrierten Vinothek. Wir haben uns mit Winemaker Jean-Marie Vesque unterhalten.



## Steckbrief

### Domaine Cep d'Or

15, route du Vin  
L-5429 Hëttermillen

Email: [info@cepdor.lu](mailto:info@cepdor.lu)  
[www.cepdor.lu](http://www.cepdor.lu)

Kontakt: Jean-Marie Vesque,  
Eric Beau, Michel Di Viesti.

Telefon: 76 83 83  
Telefax: 76 91 91

### Vinothek/Wine Bar:

Montag 8.00-12.00, 14.00-17.00;  
Dienstag bis Freitag 8.00-12.00,  
14.00-19.00; Samstag 10.30-  
19.00; Sonntag 15.00-19.00.

Sonderproben sind nach  
Vereinbarung möglich.

Großer Empfangsraum,  
der gemietet werden kann:  
max. 80 Sitzplätze, mehr  
als 100 Stehplätze.



### Herr Vesque, Sie möchten für den Jahrgang 2013 eine Lanze brechen...

Ja, denn es war kein einfacher Jahrgang, aber heute können wir stolz sein auf das Resultat. Ich hatte selten mit einem Jahrgang zu tun, an dem soviel gearbeitet werden musste. Es gab durchaus gutes Material, aber in keinem Weinberg war es optimal. Jede Cuvée musste korrigiert werden, es war eine Herausforderung! 2013 war die Auslese das A und O. Der Jahrgang ist uns aber geglückt: Auf der Frühjahrsmesse konnte ich mich auch bei meinen Kollegen davon überzeugen. Wir können alle zusammen stolz sein. Die Beratung, von der wir in den letzten Jahren profitiert haben, hat viel zur Qualitätssteigerung beigetragen.

### Welche Rebsorten haben Sie am meisten überrascht?

Die typischste Rebsorte, die wir in Luxemburg haben: der Auxerrois. Es sind fantastische 2013er Weine geworden, sehr fruchtbetont, saftig, mit verspielter Aromatik und einer interessanten Säure, die den Wein lange haltbar macht. Wir werden noch lange Freude am 2013er Auxerrois haben.

### 1995 errichteten Sie Ihre Kellerei in Hëttermillen, und rasch wurde das Geschäft mit dem Crémant immer wichtiger...

Ja, zehn Jahre später begannen wir damit, den Keller zu vergrößern, um die Crémant-Produktion wesentlich steigern zu können. Heute entfallen 40 Prozent der Gesamtproduktion auf den Crémant. Die Tendenz ist immer noch steigend.

### Sie würden sich aber wünschen, dass die Gastronomie sich mehr für Luxemburger Produkte interessiert...

Ja, besonders die Gastronomie in der Hauptstadt. Die Luxemburger Weine werden stiefmütterlich behandelt, die vielen Qualitätsbestrebungen der Luxemburger Winzer werden überhaupt nicht gewürdigt. Wir brauchen uns aber nicht zu schämen, wir produzieren Weine und Schaumweine, die ausländischen Erzeugnissen Paroli bieten können. Auch wenn unsere Produktionskosten höher sind und die Weine damit etwas teurer, sollte das nicht ausschlaggebend sein, dass Luxemburger Weine es so schwer haben, auf die Weinkarten zu kommen. Ich rufe deshalb die Luxemburger und die ausländischen Weinfreunde, die hier arbeiten, auf, massiv und stärker nach Luxemburger Produkten zu fragen.

### Was ist der Unterschied zwischen der Weinstube und dem Empfangsraum in der Domaine Cep d'Or?

In der Weinstube kann man ein Glas trinken oder mehrere verkosten, samstags und sonntags servieren wir auch einen kleinen Imbiss wie Schinkenbrot, Räucherlachs oder Käseplatte... Wir wollen das aber nicht ausbauen, aus Respekt vor den Gastronomiebetriebe an der Mosel, die ja auch leben müssen. Wir wären ja auch nicht glücklich, wenn jedes Restaurant seinen eigenen Wein herstellen würde. Bei größeren Events arbeiten wir mit Restaurants und Caterern zusammen - die Kunden haben dabei freie Wahl. Für solche Ereignisse ist unser großer Empfangsraum konzipiert. Man kann ihn für alle möglichen Feste mieten: Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage, Kindstaufen...

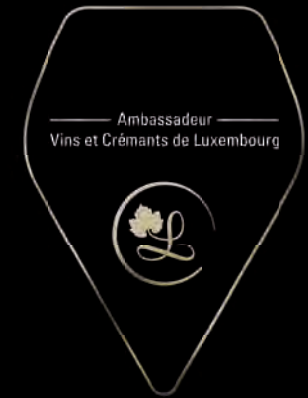
### Zählen viele ausländische Mitbürger zu Ihren Kunden?

Schauen Sie, in unserer Vinothek hier in Hëttermillen versuchen wir genau das zu tun, was in der Hauptstadt passieren sollte: In unserer Weinstube können die Leute unsere Weine probieren und sich von uns oder unserem Sommelier beraten lassen. Skandinavien zum Beispiel bezeugen großes Interesse am Luxemburger Wein. Tendenziell verliert der klassische belgisch-niederländische Markt an Wichtigkeit; wir wollen diesen Markt nicht vernachlässigen, aber in den nördlichen Ländern ist die Akzeptanz für Luxemburger Weine wirklich sehr groß!

Die Domaine Cep d'Or wurde 1995 von der Familie Vesque gegründet; geführt wird der Betrieb von Winemaker Jean-Marie Vesque.

Das Weingut bietet zahlreiche Crus an, und einige Crémant-Cuvées. Zu den Spezialweinen gehören Strohwein, Spätlese, Muskat Ottonel. Barrique-Ausbau beim Pinot noir und Pinot noir précoce, sowie beim Chardonnay. Diese Produkte werden in der Vinothek und in der Weinbar angeboten.

Fotos: Gerry Huberty



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

