



*les Vins
des fins gourmets*

CAVES COOPERATIVES
DES VIGNERONS DE WORMELDANGE

Moselle luxembourgeoise

Les bons vins et les bons plats:

deux belles choses de la vie qui vont ensemble à merveille. Mais encore faut-il savoir choisir les vins dont la saveur harmonise le mieux avec celle des mets qu'on se prépare soi-même ou qu'on se fait servir au restaurant.

Les vins de la Moselle luxembourgeoise s'allient d'une façon remarquable à la plupart des menus. Vins blancs, ils ne s'imposent pas seulement comme apéritif pour de nombreuses entrées, pour les viandes blanches, les poissons et les crustacés, mais ils accompagnent aussi à merveille les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

Dans ce petit guide, les Caves Coopératives des Vignerons de Wormeldange, dont les crus contribuent largement au prestige des vins de la Moselle luxembourgeoise, vous présentent une sélection de mets et les vins luxembourgeois qui leur conviennent le mieux.

Bon appétit – et bonne dégustation!

De façon générale

A l'apéritif	Mousseux, Auxerrois, Pinot gris, Riesling
Entrées froides	Elbling, Rivaner, Pinot blanc
Fruits de mer, poissons	Tous les crus de la Moselle luxembourgeoise harmonisent très bien avec les fruits de mer et poissons
Volaille, veau et porc	Pinot blanc, Riesling, Pinot gris, Auxerrois
Agneau	Riesling, Pinot gris
Viande rouge	Riesling, Pinot gris, Elbling
Ragouts	Pinot blanc, Pinot gris
Gibier	Pinot gris, Riesling, Auxerrois
Champignons	Auxerrois, Riesling, Pinot gris, Traminer
Desserts	Pinot gris, Traminer, Mousseux

Les Spécialités luxembourgeoises

«Tiirtech» (choucroute / pommes de terre)	Elbling
Choucroute garnie à la Mosellane	Elbling, Riesling
«Kniddelen» (Knoedel de farine)	Riesling, Auxerrois
Friture de la Moselle	Pinot blanc, Riesling
Truite	Riesling, Pinot blanc, Auxerrois, Pinot gris
«Träipen» (boudin noir)	Rivaner, Elbling
«Kuddelfleck» (gras double)	Elbling, Auxerrois, Riesling
Jambon d'Ardenne	Riesling, Pinot gris

«Judd mat
Gaardebounen»
(collet fumé aux
fêves de marais)

«Kriipsen»
(écrevisses)

«Kachkéis»
(cancoillotte)

Riesling, Pinot blanc,
Pinot gris, Auxerrois

Riesling, Pinot blanc

Elbling, Rivaner, Riesling

Les Entrées, les Salades et Légumes

Charcuterie	Elbling, Rivaner, Auxerrois
Foie d'oie	Traminer
Plats aux œufs	Auxerrois
Pâtés	Rivaner, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling
Saumon frais	Auxerrois
Escargots, Cuisses de grenouilles	Pinot gris, Riesling
Salades	Riesling
Champignons	Riesling, Pinot gris
Asperges	Auxerrois, Riesling

Les Fruits de mer et les Poissons

Saumon	Auxerrois, Pinot blanc
Cabillaud	Auxerrois, Pinot blanc
Sole et truite (au bleu)	Pinot gris, Riesling, Auxerrois, Pinot blanc
Sole et truite (meunière)	Riesling
Anguille	Riesling
Poisson fumé	Elbling, Rivaner
Turbot	Pinot blanc, Riesling, Pinot gris, Traminer
Brochet	Pinot gris, Pinot blanc, Riesling
Huîtres	Mousseux, Riesling, Elbling
Homard	Riesling, Pinot gris, Traminer, Pinot blanc
Crabes	Pinot blanc, Riesling
Moules	Pinot blanc, Riesling, Elbling

La Volaille

Poule, poulet	Auxerrois, Pinot gris, Riesling
Coq au Riesling	Riesling
Volaille grillée	Rivaner, Riesling
Oie	Riesling
Canard	Auxerrois, Pinot gris, Riesling
Magret de canard	Riesling
Canard à l'orange	Riesling, Auxerrois

Le Veau et le Porc

Médallions de veau	Riesling
Ris de veau	Auxerrois, Riesling
Escalopes de veau	Rivaner, Auxerrois, Riesling
Rôti de porc	Riesling, Auxerrois
Jambon cru	Riesling, Pinot gris
Jambon cuit	Auxerrois, Riesling
Porc fumé, charcuterie	Elbling, Riesling, Rivaner, Auxerrois

L'Agneau

Gigot d'agneau	Pinot gris, Riesling
Côtes d'agneau	Riesling
Ragoût d'agneau	Auxerrois, Riesling
Agneau à la provençale	Pinot noir
Filet d'agneau grillé	Pinot noir, Pinot gris

Le Boeuf

Roastbeef	Pinot blanc, Pinot gris
Filet de boeuf	Riesling, Pinot gris
Entrecôte	Rivaner, Riesling
Tournedos	Pinot blanc, Auxerrois, Pinot gris
Rôti de boeuf	Auxerrois, Pinot gris
Pot au feu	Elbling, Riesling

Le Gibier

Lapin	Pinot gris, Riesling, Pinot blanc,
Canard sauvage	Auxerrois, Pinot gris, Pinot noir
Faisan	Auxerrois, Muscat, Pinot gris
Lièvre	Pinot gris
Marcassin	Auxerrois
Selle de chevreuil	Pinot gris, Riesling

Les Desserts

«Nosskuch» Pinot gris, Traminer
(gâteau aux noix)

Sorbets Mousseux

Tartes Pinot gris, Traminer

Aux desserts, comme pour le «pousse-café», les eaux-de-vie de la Moselle luxembourgeoise se recommandent tout comme les vins: Quetsch, Kirsch, Mirabelle, Prune, Marc de la Moselle etc.

Les Fromages

Contrairement à l'opinion générale, de très nombreux fromages s'allient très bien avec les vins blancs, particulièrement les vins de la Moselle luxembourgeoise. Nous ne pouvons pas vous les énumérer ici, tellement ils sont nombreux et nous nous bornons donc à quelques exemples. Lors de votre prochain choix de fromages, consultez votre fromager ou, au restaurant, votre sommelier.

Tomme d'Aligot	Auxerrois
Tomme de Savoie	Rivaner, Auxerrois
Appenzeller et Gruyère	Rivaner, Auxerrois
Brillat-Savarin	Riesling, Pinot gris, Traminer
Munster allemand	Riesling, Pinot gris
Munster d'Alsace	Traminer
Roquefort	Pinot gris, Traminer
Reblochon	Rivaner, Auxerrois

Le Comte de Wormeldange

Rappelant la tradition vinicole ancestrale de la Commune de Wormeldange, le «Comte de Wormeldange» est sans nul doute un des vins mousseux les plus prestigieux de la Moselle luxembourgeoise. Produit suivant la méthode traditionnelle, il ne quitte les caves qu'après avoir atteint une parfaite maturité.

Le «Comte de Wormeldange» est un compagnon de vie extrêmement agréable qui s'impose à tous les bon moments.

Les Caves Coopératives des Vignerons de Wormeldange

Fondée en 1930, la société coopérative des vignerons de Wormeldange regroupe 200 membres qui cultivent 160 ha de vignobles situés dans une région particulièrement privilégiée de la Moselle luxembourgeoise.

Les crus de Wormeldange comptent parmi les plus renommés et les plus appréciés par les amateurs de vins fins et les fins gourmets.

Les caves de Wormeldange peuvent être visitées toute l'année. Le Centre de dégustation vous donne la possibilité de comparer les différents crus.

La «Wäinstuff» adjacente aux Caves Coopératives vous offre un cadre agréable pour apprécier les vins de Wormeldange à l'occasion de vos visites mosellanes.

Chaque année, la foire aux vins «Wäimoart» du jeudi après la Pentecôte et la Journée du Riesling du 1er samedi en août attirent de nombreux amateurs de vins venant du pays entier et des pays voisins.

Ne manquez pas non plus de faire le parcours de la promenade viticole tracée par le Syndicat d'Initiative. Le dépliant avec la carte d'itinéraire est disponible aux Caves Coopératives et à la «Wäistuff».

Nous remercions M. Eric Brausch pour son concours à cette sélection qui est un extrait de son livre «d'Wäistrooss — La Moselle luxembourgeoise et ses vins» (Editions Guy Binsfeld).

CAVES COOPERATIVES
DES VIGNERONS
DE WORMELDANGE

115, route du Vin
L-5507 Wormeldange
Téléphone: 768211

