Bull. Soc. Nat. luxemb., 93 (1992) p. 89-98

Les variétés de vigne cultivées au Luxembourg

par

Joseph P. HUBERTY [1])

Summary: Vine varieties grown in Luxembourg are listed and briefly described. In the attachment the natural conditions of Luxembourg viticulture are mentioned.

I. Introduction

En 1970 le règlement du Conseil CEE concernant les règles générales relatives au classement des variétés de vigne, modifié plusieurs fois par la suite, est paru. La même année également, le règlement de la Commission CEE établissant le classement des variétés de vigne est paru. Ces règlements concernent tous les pays viticoles de la Communauté.

Le classement est fait par unités administratives (départements...). Le grand-duché de Luxembourg est considéré comme une seule unité administrative. Le classement distingue les variétés à raisins de cuve, à raisin de table, à utilisation particulière (eaux-de-vie, conserves, raisins secs) et les variétés porte-greffes. Sous ces titres on distingue trois catégories de variétés: recommandées, autorisées et temporairement autorisées. Cette dernière catégorie tend à disparaître (obligation d'arrachage). Le règlement est tenu à jour périodiquement pour tenir compte des connaissances récentes. Ainsi des variétés peuvent être ajoutées ou supprimées ou changer de catégorie. Les listes concernent tous les producteurs qui commercialisent leur production, même partiellement.

II. L'encépagement du Luxembourg

Nous ne connaissons pas l'encépagement des débuts de notre viticulture deux fois millénaire. Des données précises sont connues seulement de ce siècle et notamment d'après la dernière guerre. La tenue du cadastre viticole est devenue obligatoire dans toute la Communauté depuis la règlementation CEE de 1962 et des règlementations subséquentes. (Tableaux 1 et 2).

[1]) Institut viti-vinicole, B.P. 50, L-5501 Remich

Tableau 1: L'évolution récente de l'encépagement en % de la superficie totale plantée. *Avant 1985 le Pinot noir est inclus dans les variétés autres.

Année	Riv.	Elb.	Aux.	Ries.	P.bl.	P.gr.	P.nr.	G.tr.	autres	Total
1955	31,5	38,5	9,0	15,2	1,5	2,5	*	1,3	0,5	100
1970	44,7	31,2	8,3	11,1	1,2	1,7	*	1,2	0,6	100
1975	46,9	26,1	9,5	10,0	3,4	2,3	*	0,9	0,9	100
1980	46,3	21,9	12,2	10,3	4,4	3,5	*	0,8	0,6	100
1985	47,1	19,6	12,2	10,3	5,3	4,2	0,1	0,7	0,5	100
1986	46,0	19,4	12,1	10,6	5,6	5,0	0,2	0,7	0,4	100
1987	45,6	19,0	11,8	11,0	5,8	5,4	0,3	0,7	0,4	100
1988	44,9	18,8	11,8	11,4	5,9	5,7	0,4	0,7	0,4	100
1989	44,5	18,6	11,6	11,6	6,1	6,1	0,5	0,7	0,3	100
1990	43,5	17,7	11,3	12,5	6,6	6,8	0,6	0,6	0,4	100

Tableau 2: L'encépagement au 1er septembre 1991. Les vignes jeunes sont celles qui ont été plantées en 1990 et 1991.

Variété de vigne	Superficie totale		Vignes jeunes		Vignes en production	
	ha	%	ha	%	ha	%
Rivaner	598,81	43,11	11,52	26,53	587,29	43,64
Elbling	238,48	17,17	2,08	4,79	236,40	17,57
Auxerrois	156,96	11,30	3,48	8,02	153,48	11,41
Riesling	175,92	12,67	6,70	15,43	169,22	12,58
Pinot blanc	95,58	6,88	6,08	14,00	89,50	6,65
Pinot gris	99,55	7,17	9,81	22,59	89,74	6,67
Pinot noir	10,59	0,76	2,72	6,27	7,87	0,58
G.traminer	9,32	0,67	0,37	0,85	8,95	0,66
autres	3,88	0,27	0,66	1,52	3,22	0,24
total	1.389,09	100,00	43,42	100,00	1.345,67	100,00

Au Luxembourg, seules des variétés de cuve sont cultivées, à savoir: Auxerrois (B), Chardonnay (B), Elbling (B), Gamay (N), Gewürztraminer (Rs), Muscat Ottonel (B), Pinot blanc (B), Pinot gris (G), Pinot noir (N), Riesling (B), Rivaner (B); Sylvaner (B). Toutes ces variétés sont recommandées. Toutefois l'Elbling est recommandé seulement pour la production de vin mousseux, sinon autorisé seulement. Les lettres après le nom de la variété indiquent la couleur du raisin: blanc (B), rose (Rs), gris (G), noir (N). D'autres variétés peuvent être cultivées à titre expérimental seulement par l'Institut viti-vinicole ou sous sa surveillance.

Il y aurait de nombreuses autres variétés de vigne qui pourraient être cultivées avec succès à la Moselle luxembourgeoise, aussi bien des variétés anciennes que des

obtentions nouvelles. Mais comme chez nous les vins sont toujours présentés sous le nom de la variété de vigne, un plus grand nombre créerait la confusion chez le consommateur. Nous nous limiterons donc à la description des seules variétés actuellement cultivées. Ce sont toutes des *Vitis vinifera* L., donc sensibles au phylloxéra, au mildiou et à l'oïdium, qui doivent être greffées sur porte-greffes résistants et qui ne peuvent se passer de traitements fongicides.

III. Description des variétés cultivées

Cette description simple, facile à consulter, peut aider l'amateur à distinguer pendant la période de végétation les variétés cultivées chez nous. Avec un peu d'habitude on devient capable de reconnaître ce nombre limité de variétés à la simple vue, comme on reconnaît les gens d'après leur physique ou leur visage.

Les indications concernant l'époque de maturité sont valables à la Moselle luxembourgeoise. Sous climat méditerranéen p. ex., la maturité serait précoce ou même trop précoce chez la plupart des variétés.

1. **Rivaner** (B), planche 1.

Morphologie: bourgeonnement duveteux, blanc. Jeunes feuilles jaunâtres.
Feuilles orbiculaires, fortement lobées, à bords superposés, sinus pétiolaire en lyre, dents ogivales étroites.
Rameaux côtelés, jaune-vert-clair, vrilles charnues.
Grappes peu compactes, moyennes ou grosses, à grains ovoïdes, vert-grisâtre, croquants, pulpeux, parfumés.

Physiologie: plant vigoureux, maturité précoce, rendement moyen à élevé, degré alcoolique faible à moyen.

Synonymes: Riesling x Sylvaner, Müller-Thurgau.

2. **Elbling** (B), planche 1.

Morphologie: Bourgeonnement cotonneux blanc à pointe rosée, jeunes feuilles jaunâtres, bronzées.
Feuilles grandes, orbiculaires, épaisses, bullées, gaufrées, vert-foncé, sinus pétiolaire à bords superposés, dents anguleuses, étroites.
Rameaux rouge-acajou, vrilles fortes, brunes.
Grappes moyennes, cylindriques, compactes, à grains légèrement ovoïdes, assez gros, vert grisâtre, peau mince.
Il existe aussi une variante rose.

Physiologie: plant vigoureux, rustique, gros producteur, mais irrégulier, maturité tardive, degré alcoolique faible, acidité élevée.

Synonyme: Räifränsch.

3. **Auxerrois** (B), planche 1.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux, blanc verdâtre, jeunes feuilles légèrement bronzées.
Feuilles orbiculaires, entières ou faiblement trilobées, glabres, sinus pétiolaire en V ouvert, dents anguleuses moyennes.

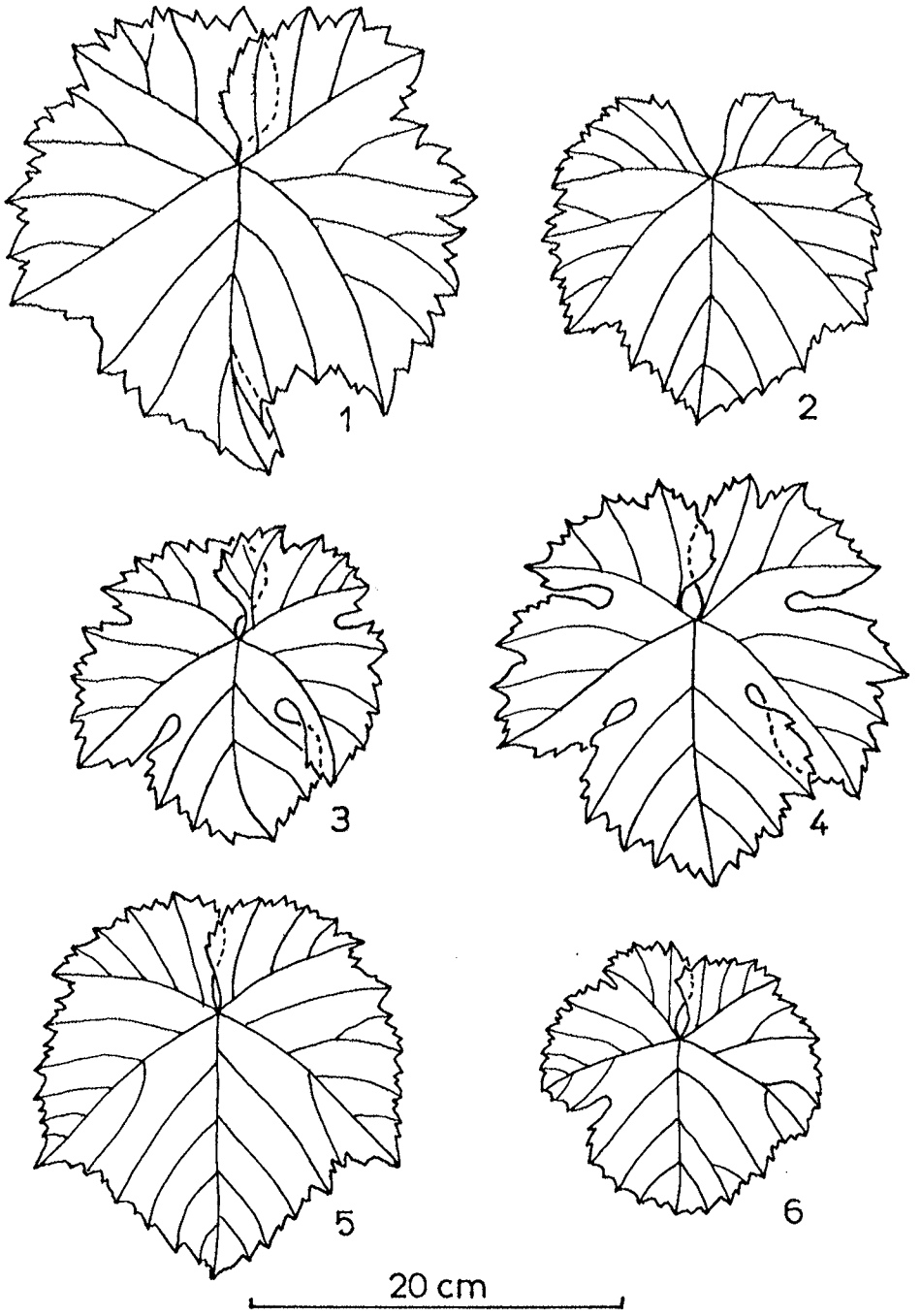


Planche 1. - 1: Elbling. 2: Auxerrois. 3: Riesling. 4: Rivaner. 5: Pinot blanc. 6: Gewürtztraminer.

Rameaux verts à stries brunes et noeuds rosés, vrilles longues et charnues, beaucoup de pousses axillaires.
Grappes petites, à grains ovoïdes, jaune foncé.

Physiologie: Plant assez vigoureux, maturité moyenne, rendement moyen, degré alcoolique moyen à élevé.

Synonyme: Auxerrois blanc de Laquenexy.

4. **Riesling** (B), planche 1.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux, blanc, verdâtre. Jeunes feuilles jaunâtres à reflets cuivrés.
Feuilles orbiculaires, lobées, bullées, sinus pétiolaire à bords superposés, dents ogivales moyennes, pétiole violacé.
Rameaux côtelés, brun-rouge, à noeuds légèrements rosés, vrilles fines, petites, vertes.
Grappes petites, cylindro-coniques, compactes, à grains sphériques, petits, vert clair à jaune-doré.

Physiologie: Plant assez vigoureux, maturité tardive, productivité moyenne, régulière, degré alcoolique moyen, acidité élevée.

Synonymes: Weisser Riesling, Rheinriesling.

5. **Pinot blanc** (B), planche 1.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux à cotonneux, blanc. Jeunes feuilles aranéeuses, vert pâle.
Feuilles orbiculaires, vert foncé, épaisses, bullées, généralement entières, sinus pétiolaire en lyre étroite ou fermé, dents ogivales moyennes.
Rameaux verts à noeuds rosés et quelques stries brunes, vrilles charnues moyennes.
Grappes moyennes, cylindriques, compactes, grains légèrement ovoïdes, petits, verdâtres.

Physiologie: Plant moyennement vigoureux, maturité moyenne à tardive, production moyenne, degré alcoolique moyen à élevé.

Synonymes: Weisser Burgunder, Weissburgunder.

6. **Pinot gris** (G)

La même description que pour le Pinot blanc. Les grains sont rosés ou gris, un peu plus petits. Production un peu moindre.

Synonymes: Ruländer, Grauer Burgunder, Grauburgunder.

7. **Pinot noir** (N)

La même description que pour le Pinot blanc. Les grains sont bleu-noir.

Synonymes: Pinot noir de Bourgogne, (Blauer) Spätburgunder, Blauburgunder.

8. **Gewürztraminer** (Rs), planche 1.

Morphologie: Bourgeonnement cotonneux, blanc. Jeunes feuilles cotonneuses, jaunâtres.

Feuilles orbiculaires, très bullées, gaufrées, vert foncé, à bords révolutés, point pétiolaire rouge, sinus pétiolaire à bords superposés, dents ogivales.
Rameaux côtelés, vert clair, vrilles petites, fines.
Grappes petites, tronconiques, à grains ovoïdes, petits, rosés, saveur parfumée.

Physiologie: Plant assez vigoureux, maturité tardive, peu productif, degré alcoolique élevé.

Synonyme: (Roter) Traminer.

9. **Sylvaner** (B), planche 2.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux, blanc, à liseré rosé. Jeunes feuilles aranéeuses, jaunâtres.
Feuilles orbiculaires, unies, légèrement bullées, glabres, sinus pétiolaire en lyre, dents ogivales, larges.
Rameaux glabres, vert clair, côtelés, vrilles petites, fines.
Grappes moyennes, cylindro-coniques, un peu serrées, à grains sphériques, moyens, verts.

Physiologie: Plant moyennement vigoureux, maturité moyenne à tardive, rendement moyen, degré alcoolique moyen.

Synonyme: (Grüner) Silvaner.

10. **Muscat Ottonel** (B), planche 2.

Morphologie: Bourgeonnement aranéeux, rougeâtre. Jeunes feuilles glabres, brillantes, rouges.
Feuilles petites, orbiculaires, sinus pétiolaire en lyre étroite, parfois à bords superposés, dents ogivales.
Rameaux glabres, violacés, vrilles très longues.
Grappes petites, assez lâches, à grains sphériques, moyens, jaune-clair, musqués.

Physiologie: Plant moyennement vigoureux, maturité moyenne, généralement peu productif et irrégulier, degré alcoolique moyen.

11. **Chardonnay** (B), planche 2.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux, à liseré rosé. Jeunes feuilles aranéeuses, vert jaunâtre.
Feuilles moyennes, orbiculaires, épaisses, finement bullées, à bords révolutés, vert clair, faiblement lobées, sinus pétiolaire en lyre à base généralement dégarnie, dents ogivales.
Rameaux glabres, anguleux, brun rouge, vrilles fines, petites.
Grappes moyennes, cylindriques, compactes, à grains sphériques, jaunes.

Physiologie: Plant assez vigoureux, productivité moyenne, maturité tardive, degré alcoolique moyen à élevé.

Synonyme: Pinot Chardonnay.

12. **Gamay** (N), planche 2.

Morphologie: Bourgeonnement duveteux, blanc. Jeunes feuilles vertes, brillantes, aranéeuses.

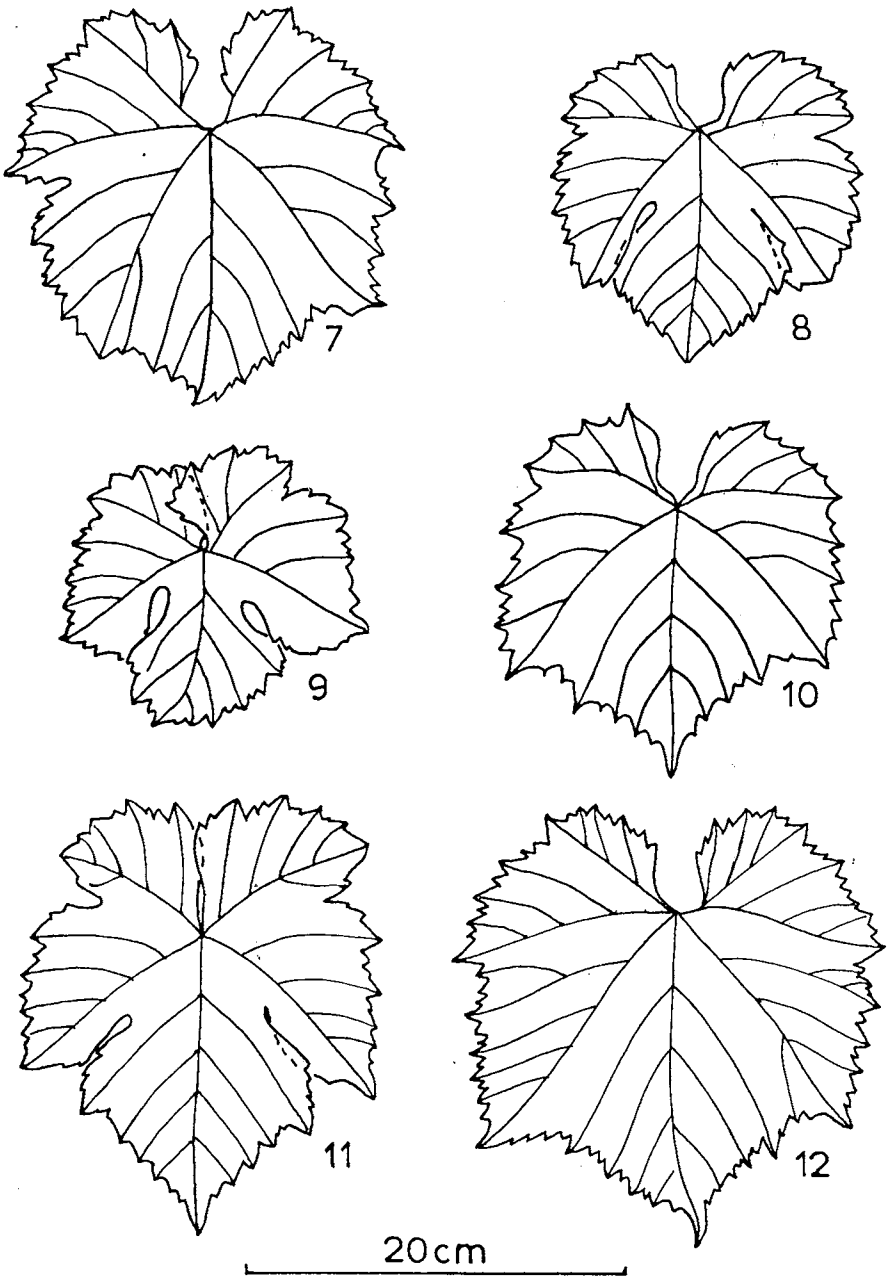


Planche 2. - 7: Chardonnay. 8: Sylvaner. 9: Muscat Ottonel. 10: Gamay. 11: Chasselas. 12: Porte-greffe 5C.

Feuilles moyennes, orbiculaires, unies, faiblement trilobées, glabres, minces, sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert, dents anguleuses.
Rameaux glabres, vert-clair, brillants, vrilles petites, fines, vertes.
Grappes moyennes, cylindriques, compactes, à grains petits, légèrement ovoïdes, bleu-noir.

Physiologie: Plant peu développé, productivité moyenne, maturité tardive, degré alcoolique moyen.

Synonyme: Gamay de Beaujolais.

13. **Chasselas** (B), planche 2.

Nous mentionnons cette variété qui n'est ni recommandée ni autorisée chez nous, mais qui est universelllement connue comme raisin de table. Beaucoup d'amateurs en cultivent un pied dans leur jardin, de préférence contre la façade sud de leur maison.

Morphologie: Bourgeonnement aranéeux. Jeunes feuilles brillantes, très bronzées.
Feuilles lobées, lobe médian assez long, sinus pétiolaire étroit, glabres des deux côtés, dents ogivales.
Rameaux glabres, striés, vert-rougeâtre, vrilles très longues.
Grappes grandes, lâches, grains sphériques, jaunes.
Nombreux types, p. ex. variante rose.

Physiologie: Plant assez vigoureux, maturité moyenne, degré alcoolique moyen, acidité faible.

Synonymes: Chasselas doré, Gutedel.

14. **Variétés porte-greffes**

a) *V. berlandieri* x *V. riparia*, planche 2.

Collection Teleki: 5BB, 8B, 5C, SO4, 125AA.
Collection Couderc: 157-11c, 161-49c.
Collection Millardet et Grasset: 420 A.

b) *V. riparia* x *V. rupestris*

Collection Couderc: 3309c.
Collection Millardet et Grasset: 101-14mgt.

Dans le temps l'Institut viti-vinicole cultivait une grande surface de porte-greffes pour les besoins de la viticulture luxembourgeoise. Mais de nos jours, les porte-greffes sont importés du Midi de la France, où les conditions de culture sont plus faciles. Pratiquement tous les porte-greffes actuels utilisés chez nous sont de la collection Teleki.

La seule fin de leur culture est la production de bois à greffer. Ils peuvent cependant donner quelques grappes, petites, lâches, à grains très petits, noirs, impropres à la consommation.

IV. Annexe: Les conditions naturelles de la viticulture luxembourgeoise

1. Situation géographique

Le parallèle 49°35' N et la longitude 6°24' E passent à peu près par le milieu de la région viticole qui s'étend sur 42 km sur la rive gauche de la Moselle et qui s'appelle 'Moselle luxembourgeoise'.

2. Géologie, pédologie et topographie

Les terrains sont d'origine triassique. Au sud de Remich, surtout marnes keupériennes, plus au nord, calcaire dolomitique, qui tous les deux donnent des sols lourds, profonds, riches en calcaire et à pH généralement supérieur à 7. La viticulture se pratique surtout sur les coteaux exposés entre sud-ouest et est. Altitudes entre 140 et 280 m.

3. Climat

Voir tableau 3.

Tableau 3: Données climatiques à l'Institut viti-vinicole de Remich (altitude 195 m).

Mois	Températures 1968 - 91	Précipitations 1966 - 91		Insolation 1967 - 91	
	°C	mm	jours	heures	%
Janvier	1,7	56,2	15,2	29,6	11,6
Février	1,8	50,6	12,3	69,5	24,8
Mars	5,5	57,2	14,2	101,5	27,7
Avril	8,4	48,1	13,3	156,8	38,1
Mai	12,8	64,5	13,5	188,5	39,7
Juin	15,7	70,7	13,7	187,0	38,6
Juillet	18,2	63,4	11,0	229,5	46,9
Août	17,5	58,9	12,2	176,7	39,8
Septembre	14,3	56,3	10,4	140,3	37,3
Octobre	9,8	62,9	12,8	91,1	27,6
Novembre	4,9	64,6	14,4	45,7	17,1
Décembre	2,3	70,5	14,7	29,9	12,0
moyenne ou total	9,4	723,9	157,7	1.446,1	32,65

V. Références

Bundessortenamt, 1985. - Beschreibende Sortenliste, Reben. - dfv-Buchverlag, Frankfurt-am-Main.

Commission des Communautés européennes, 1962. - Règlement No 143 portant premières dispositions concernant l'établissement du cadastre viticole. - *Journal officiel*, 30 du 20.4.1962. Euroffice, Luxembourg.

Commissions des Communautés européennes, 1981. - Règlement 3800/81 (codification des règlements antérieurs) établissant le classement des variétés de vigne. - *Journal officiel*, L.381 du 31.12.1981. Euroffice, Luxembourg.

Conseil des Communautés européennes, 1970. - Règlement 1388/70 établissant les règles générales relatives au classement des variétés de vigne. - *Journal officiel*, L.155 du 16.7.1970. Euroffice, Luxembourg.

Galet, P., 1976. - Précis d'ampélographie pratique. - Ed. Déhan, Montpellier.

Hillebrand, W. et al., 1990. - Taschenbuch der Rebsorten. - Bilz u. Fraund KG, Wiesbaden.

Institut viti-vinicole, 1966-1991. - Das Weinjahr und seine Ernteergebnisse. - IVV, Remich.

Règlement grand-ducal du 26.6.1972 concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne. - *Mémorial*, A40 du 30.6.1972. Impr. V. Bück, Luxembourg.