

Texte
Quentin Deuxant
Photos
Edouard Olszewski

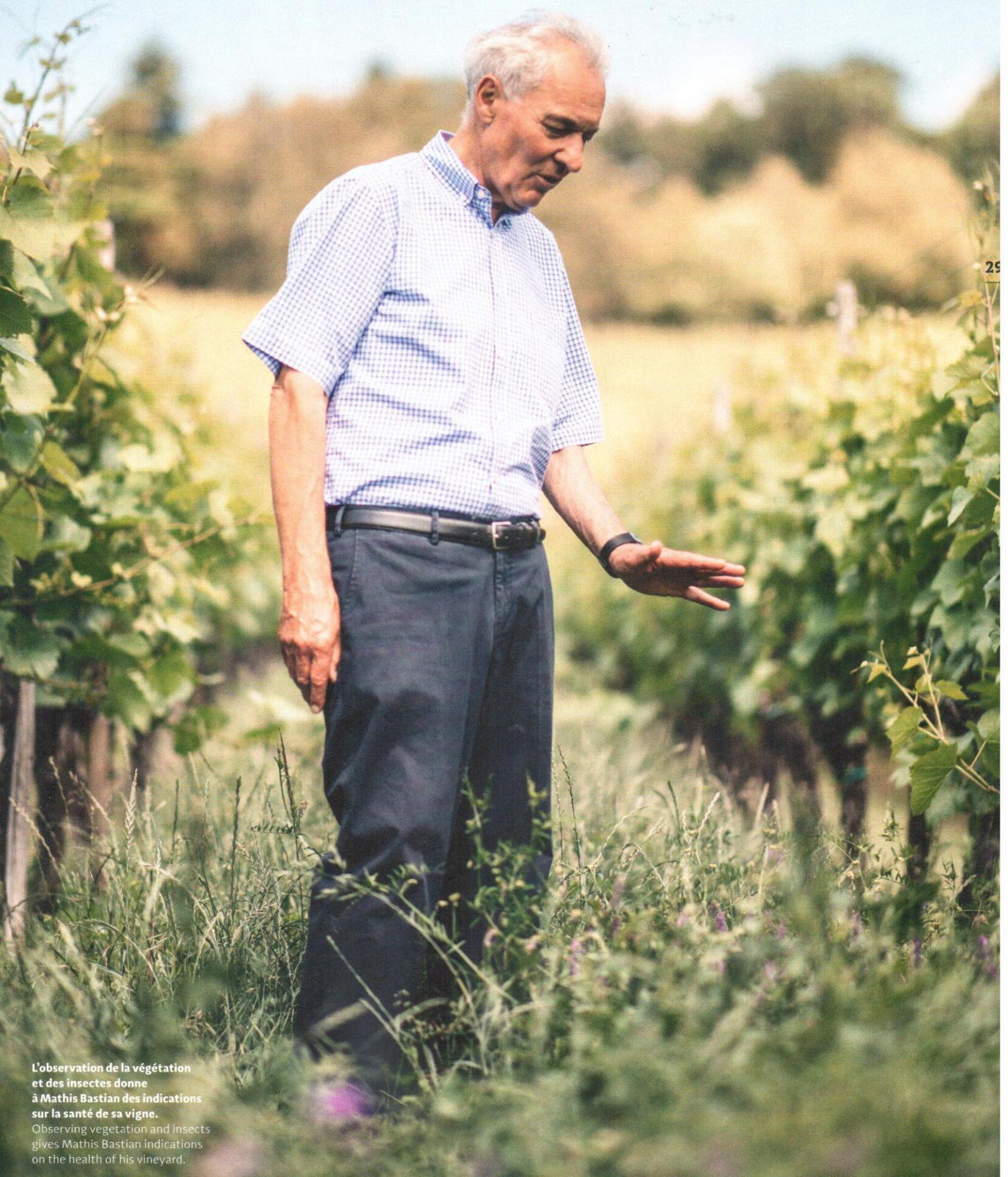
28

La nature mosellane mise en bouteille

LA FAMILLE BASTIAN produit du vin à Remich depuis quatre générations. Aujourd’hui, Mathis Bastian et sa fille Anouk perpétuent la tradition en respectant une nature magnifique. Un plaisir à découvrir de la vigne au verre.

ENGLISH • P.34 THE BASTIAN FAMILY

has been producing wine in Remich for four generations. Today, Mathis Bastian and his daughter Anouk continue the family tradition whilst respecting the magnificent landscape. A pleasure to discover from the vineyard to the glass.



L'observation de la végétation et des insectes donne à Mathis Bastian des indications sur la santé de sa vigne.

Observing vegetation and insects gives Mathis Bastian indications on the health of his vineyard.

**Passage du tracteur,
pour limiter la végétation
sans abîmer la vigne.**

A tractor passes over
to trim the vegetation
without damaging the vine.

30



**Mathis Bastian et sa fille Anouk
passent régulièrement attacher
les branches pour les redresser.**

Mathis Bastian and his daughter
Anouk regularly attach the
branches to straighten them up.

FRANÇAIS

Ln arrivant à Remich par l'A13, vous emprunerez la N16 qui mène au centre de la ville de Remich, perle de la Moselle, non sans vous donner droit – par temps dégagé – à une vue superbe sur la Moselle et les nombreuses parcelles de vignes qui tapissent la vallée. Pour vous rendre au domaine Mathis Bastian, prenez à gauche avant de parvenir au cœur de la bourgade. Vous monterez sur les hauteurs de Remich, par le Scheierbierg et, en serpentant à travers les vignes, vous parviendrez à la propriété viticole du domaine Bastian. «*Lorsque je suis de retour d'un voyage de quelques jours, je passe toujours par le Scheierbierg. Je retrouve ce paysage si familier, ces odeurs que j'affectionne et je me dis toujours : 'Enfin, je rentre dans ma vallée'*», évoque Mathis Bastian, à la tête du domaine depuis plusieurs décennies.

L'homme n'a aucun mal à convaincre de son amour pour sa région et pour cette nature qui lui permet de vivre du travail de la vigne. Dans la Moselle luxembourgeoise, on sait que cela n'a pas toujours été le cas. «*La tradition viticole est très ancienne ici, puisqu'elle remonte aux Romains*, poursuit Mathis Bastian. Cela dit, avant 1900, il était très difficile de vivre exclusivement de la vigne. La plupart des domaines étaient à la fois agricoles et viticoles. Ce n'est qu'après la crise du phylloxéra que nous avons assisté au renouveau de la viticulture luxembourgeoise par le replantage de la totalité du vignoble et la création de l'Institut viti-vinicole.»

UN DON POUR LE GOÛT, UN AMOUR POUR LA NATURE

Propriétaire récoltant, mais aussi vinificateur, Mathis Bastian a toujours vécu dans ce paysage viticole luxembourgeois. Il a pris la succession de son père, qui avait lui-même succédé à son père. Aujourd'hui, sa fille Anouk l'a rejoint. Sa carrière avait

pourtant débuté dans un tout autre secteur, puisqu'elle a exercé la profession d'avocate au Barreau de Luxembourg durant deux ans. «*Mon père m'avait dit qu'il fallait faire des études d'abord, et que je ferais ensuite ce qui me plairait. J'ai suivi son conseil à la lettre, s'amuse la jeune femme. L'amour de la nature était trop fort. Il n'y a rien à faire, nous avons un ancrage dans cette région, un sentiment d'appartenance auquel il est difficile d'échapper. Et puis, étant née ici, au milieu de ces odeurs de vigne et de vin, j'avais développé un certain don pour ce travail. Cela me semblait naturel de le mettre à profit dans le domaine familial.*»

Sur 18 hectares, Anouk et Mathis Bastian recherchent l'harmonie, l'élégance et la finesse dans les différents cépages luxembourgeois qu'ils façonnent. Leur souhait est de valoriser la diversité et l'ancrage régional qui font la magie du vin. Parmi leurs productions, on retrouve des cuvées monocépages d'auxerrois, de pinot blanc, gris et noir, de chardonnay, de riesling sec et moelleux, de gewürztraminer, d'elbling et de rivaner. Mais aussi des assemblages, notamment pour les crémants de Luxembourg ou les deux cuvées «*Prélude*», l'une en blanc (Prélude Nanami) et l'autre en rosé (Prélude Ianira). Au-delà du travail de vinification, la culture de la vigne est réalisée de manière raisonnée. De cette manière, les terroirs et les cépages peuvent s'exprimer harmonieusement et en toute finesse. La famille Bastian cultive une viticulture respectueuse de sa terre et de ses origines. En outre, les raisins sont récoltés bien mûrs et en quantité limitée pour favoriser la concentration des arômes et communiquer au mieux la particularité du terroir.

SÉDUIRE AU-DELÀ DES GRANDES TABLES LUXEMBOURGEOISES

La qualité des vins et crémants produits par la famille Bastian est constante et

reconnue depuis de nombreuses années. Le domaine, qui est l'un des membres fondateurs de l'association Domaine et Tradition, visant à développer la qualité des vins luxembourgeois, est considéré comme l'un des plus talentueux de la Moselle luxembourgeoise. Ce n'est donc pas une surprise de rencontrer fréquemment ses vins sur les plus belles tables du Luxembourg et de la Grande Région. «*Notre clientèle s'est beaucoup développée par le biais de la gastronomie, ce sont nos fidèles ambassadeurs, concède Anouk Bastian. Nous planifions de faire découvrir la région viticole à une clientèle tant nationale qu'internationale par des ateliers de dégustation. Des offres œnotouristiques d'affaires privilégiant un accueil exclusif sont également conçues sur mesure. Ainsi, ceux qui passent au domaine peuvent s'imprégner de la beauté du lieu et nous pouvons partager avec eux notre passion pour ce patrimoine viticole luxembourgeois.*»

ART ET ARCHITECTURE AU COEUR DE LA NATURE

S'ils Bastian invitent leurs clients à visiter leur domaine, c'est non seulement pour la beauté du site naturel, mais aussi parce que le bâtiment qui abrite l'espace de dégustation est particulièrement réussi. Situé au milieu des vignes, il s'agit d'un ensemble circulaire, rappelant la forme du tonneau, et orienté au sud, comme les vignobles. «*Nous sommes assez sensibles à l'art, précise à ce propos Anouk Bastian. À côté du bâtiment en lui-même, nous avons aussi acquis plusieurs œuvres d'artistes luxembourgeois ou étrangers, qui viennent agrémenter les espaces de dégustation. Mon père a également craqué pour une sculpture monumentale qui est installée dans les vignes, près de l'entrée du bâtiment. Les amateurs d'art et d'architecture ont donc encore une autre raison de venir visiter le domaine!*» ■

«95 % du travail
se passe dehors,
à observer
les vignes,
la végétation
et les insectes.»

Mathis Bastian



Quelles vignes
devront être taillées ?
Which vines
should be pruned?

Mathis Bastian explique,
avec passion: début juin, lors
d'un court moment, de frêles
fleurs vertes apparaissent.
Mathis Bastian explains with
delight that for a short time,
at the beginning of June,
delicate green flowers bloom.

ENGLISH

Arriving in Remich via the A13, you will take the N16 to the centre of Remich, pearl of the Moselle, and enjoy – on a clear day – superb views of the Moselle region and the many vine parcels that are dotted across the valley.

To get to the Mathis Bastian's estate, turn

left before reaching the heart of the village. You will then climb up to the higher parts of Remich via the Scheierbierg and, after winding your way through the vineyards, you will reach the superb Bastian family wine estate. "When I'm back from being away on a trip for a few days, I always take the Scheierbierg. I find this landscape so familiar and love the smells. I always say: 'Finally, I am back in my valley,'" says Mathis Bastian, who has overseen the estate for several decades.

This man has no difficulty in convincing others of his love for the region and for its landscape, one that allows him to live off the vineyards. This has not always been the case in the Luxembourg Moselle. "The wine-growing tradition is very old in the region and goes back to Roman times," continues Mathis Bastian. "That said, before 1900, it was very difficult to live exclusively from the vines. Most of the estates combined both agricultural and viticultural land. It was only after the phylloxera crisis that we witnessed the revival of Luxembourg viticulture and the replanting of all the vineyards as well as the creation of the wine institute, Institut Viti-Vinicole."

A GIFT FOR FLAVOUR, A LOVE OF NATURE

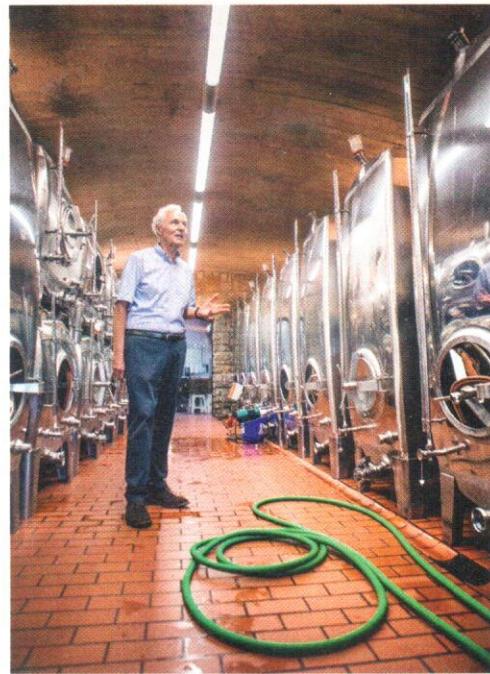
A grape grower but also a winemaker, Bastian has always lived in this Luxembourg wine-growing region. He took over from his father, who had himself taken over from his father before that. Today, his daughter Anouk has joined him. Her career had started in a completely different sector and she practised as a lawyer at the Luxembourg Bar for two years. "My father told me that I should study first and then I could do

what I liked. So I followed his advice to the letter," says the young woman with a smile. "My love of nature was just too strong. There was little I could do, we are anchored to the land here and have a sense of belonging that is difficult to escape. And having been born here amidst the fragrance of the vines and the winemaking process, I had developed a gift for this work. It seemed natural for me to make use of it on the family estate."

Across their 18 hectares, Anouk and Mathis Bastian are on a quest for harmony, elegance and finesse with the different Luxembourg grape varieties they produce. Their wish is to promote the diversity and regional roots that are the magic of these wines. Amid their labels, you will find single-grape vintages of Auxerrois, Pinot Blanc, Gris and Noir, Chardonnay, Riesling (both sweet and dry), Gewürztraminer, Elbling and Rivaner. But you will also find blends, especially among the Luxembourg crémants or the two "Prélude" wines, one a white (Prélude Nanami) and the other a rosé (Prélude Ianira). Beyond the winemaking, the grapevine cultivation is carried out in a judicious manner on the estate, always with a great respect for the soil. In this way, terroirs and grape varieties are able to express themselves harmoniously and with finesse. The Bastian family cultivates a viticulture respectful of its land and its origins. Moreover, the grapes are harvested when they are very ripe and in limited quantity to promote the concentration of flavours and to communicate the terroir's special characteristics.

CREATING A FOLLOWING BEYOND LUXEMBOURG'S MAJOR GASTRONOMIC RESTAURANTS

The quality of the wines and crémants produced by the Bastian family has been constant



Dans la cave, Mathis Bastian supervise tous les opérations.

Mathis Bastian continues to supervise the operations down in the cellar.

and recognised for many years. The estate, which is one of the founding members of the Domaine et Tradition association, aims to enhance the quality of Luxembourg wines and is considered one of the best in the Luxembourg Moselle region. It

is no surprise therefore to encounter their wines frequently at the most beautiful restaurants in Luxembourg and the Greater Region. "Our customers have grown a lot thanks to the gastronomy circuit and have become our faithful ambassadors," acknowledges Anouk Bastian. "We plan to introduce our wine region to both national and international customers through tasting workshops. We also create exclusive and custom-designed wine tourism experiences. Those who come to the estate can soak up the beauty of the place and it is easier for us to share our passion for this Luxembourg wine heritage if they come here."

ART AND ARCHITECTURE AT THE HEART OF NATURE

Inviting guests to visit their estate is not only so that they can witness the beauty of the site's natural environment but also because the building that houses the tasting rooms is particularly successful. Located in the middle of the vineyards, it is a circular structure reminiscent of the shape of the barrel and faces south, just like the vineyards. "We are admirers of great art," says Anouk Bastian. "As well as the building itself, we have also acquired several works by Luxembourg or foreign artists that we have used to decorate the wine-tasting areas. My father also fell for a monumental sculpture that we have installed in the vineyards, near the entrance to the building. Art and architecture aficionados have yet another reason to visit the estate!" ■



« Nous planifions de faire découvrir la région viticole par des ateliers de dégustation. »

Anouk Bastian

De la vigne à l'avion

TROIS QUESTIONS

Le rosé Prélude Ianira du domaine Mathis Bastian est désormais servi dans le lounge business de Luxair. Comment s'est déroulé le processus de sélection de ce vin ?

Anouk Bastian nous a contactés et, comme elle est bien connue dans le milieu, qu'elle fait partie de plusieurs associations de vignerons, nous lui avons demandé des échantillons que nous avons fait tester à nos décideurs en interne. La cuvée Prélude Ianira nous a séduits par le goût, mais aussi parce qu'elle permettait de proposer un vrai rosé à nos clients, ce qui manquait à notre gamme.

Quels sont vos critères pour choisir un vin ?

Le goût et les arômes sont des facteurs déterminants, et bien sûr, ce choix doit être en ligne avec notre concept global de restauration à bord. La notoriété

du produit et la possibilité d'avoir une relation de proximité avec le producteur peuvent également conditionner ce choix. De notre côté, nous essayons, autant que possible, de mettre en lumière les producteurs avec qui nous travaillons auprès de notre clientèle internationale.

Y a-t-il une réelle volonté de mettre en avant les produits luxembourgeois chez Luxair ?

Absolument. Et ce n'est pas seulement le cas pour le vin. Ce principe s'inscrit dans une démarche globale visant à privilégier et à promouvoir les produits issus du Luxembourg et de la Grande Région. Nous allons d'ailleurs bientôt proposer une vodka et un gin luxembourgeois dans notre assortiment. Il s'agit toujours de produits de qualité, une vraie plus-value pour notre image de marque.



**Jean-François Tritz,
purchasing manager
LuxairServices Catering**

Jean-François Tritz, purchasing manager LuxairServices Catering

From the vineyard to the plane

THREE QUESTIONS

The Prélude Ianira rosé from the Mathis Bastian's estate is now served in the Luxair business lounge. What was the selection process for acquiring this wine?

Anouk Bastian contacted us and, as a well-known player in the field and member of several winegrowers' associations, we asked her for samples which were tested internally by our decision makers. The Prélude Ianira vintage seduced us for its flavour but also because it allowed us to offer a real rosé to our customers, something that was missing from our selection.

What are your criteria for choosing a wine?

Taste and aroma are determining factors, and, of course, this choice must be in line with our overall on-board catering

concept. The product's reputation and the possibility of maintaining a close relationship with the producer can also influence our choice. We try as much as possible to highlight the producers with whom we work with our international clientele.

Is there a real desire to highlight Luxembourg products at Luxair?

Absolutely. And this is not only the case for wine. This principle is part of a global approach aimed at favouring and promoting products from Luxembourg and the Greater Region. We will soon be offering Luxembourg vodka and gin in our range. They are always quality products a real added value for our brand's image.