

Communiqué de presse LUGA du lundi 27 janvier 2025

La Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé quitte les casemates du Fort Royal pour une nouvelle étape dans les caves de la Moselle luxembourgeoise

Après 439 jours de repos dans une atmosphère idéale au cœur des casemates du Fort Royal, les 6000 bouteilles de la Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé entament un nouveau chapitre dans le processus de leur élaboration.

Désormais, les bouteilles quittent ce cadre historique pour rejoindre les caves de la Moselle luxembourgeoise et entamer la phase de « remuage ». Ce procédé délicat consiste à éliminer les dépôts de levure qui se sont formés durant la fermentation. Les bouteilles, inclinées à un angle d'environ 75 degrés, sont tournées chaque jour d'un huitième de tour tout en restant tête en bas. Ce mouvement progressif fait glisser les résidus vers le goulot, préparant ainsi le crémant pour les étapes suivantes de sa sublimation.

Cette nouvelle étape marque un moment de concrétisation dans la conception de la Cuvée créée spécialement pour célébrer l'exposition LUGA 2025. Alliant tradition, savoir-faire local et excellence viticole, la Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé est le fruit d'une collaboration unique entre le Fonds de Solidarité Viticole et les trois groupements de viticulteurs de la Moselle : l'Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, les Domaines Vinsmoselle et la Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux. Soutenue par LEADER Miselerland, l'Institut Viti-Vinicole (IVV) et la LUGA asbl, cette collaboration inédite représente un acte fédérateur pour les professions du viticulteur et de l'œnologue. Cette cuvée spéciale a été élaborée et supervisée par le maître de chai de l'Institut Viti-Vinicole (Remich), à partir de raisins issus de différents groupes de vigneron.



©Ville de Luxembourg - Fränk Schneider



Un succès pour les visites exclusives de la Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé : un événement phare de l'avant-programme LUGA

La mise en casemates de la Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé a été l'occasion de proposer des visites guidées exclusives au grand public dans le cadre de l'avant-programme LUGA « Semer en 2023, récolter en 2025 ». Ces visites organisées en partenariat avec l'association *Frënn vun der Festungsgeschicht Lëtzebuerg*, le Fonds de Solidarité Viticole et le Groupe GOERES ont suscité un grand intérêt et attiré une centaine de visiteurs. Les visiteurs ont ainsi pu découvrir les secrets du vieillissement de cette Cuvée d'exception et déguster des vins et crémants luxembourgeois à l'issue de la visite.

À propos de l'exposition LUGA 2025

LUGA – Luxembourg Urban Garden est une **exposition plein air de jardins urbains, d'installations paysagères et artistiques, de projets agricoles et de lieux de vie** à découvrir du 7 mai au 18 octobre 2025.

L'exposition éphémère LUGA investira cinq sites emblématiques au **Luxembourg** : la vallée de l'Alzette, le parc municipal Edouard André, la vallée de la Pétrusse, le Kirchberg ainsi que la ville d'Ettelbruck à la **Nordstad**.

À travers différents parcours, **explorez la ville de demain et partagez un moment de détente au milieu des jardins colorés, des paysages agricoles captivants et des nombreux espaces de loisirs et de rencontre.**

Pendant six mois, cette exposition unique et en grande partie gratuite se définit comme un laboratoire d'idées à ciel ouvert, une plateforme d'échanges et d'expérimentations où chaque visiteur contribuera à une réflexion collective sur le devenir de nos villes et pourra participer à une vaste programmation et série d'événements en lien avec les thématiques LUGA.

LUGA, un événement Antigaspi

Le gaspillage alimentaire est un défi éthique, économique et écologique. Voilà pourquoi la LUGA sera officiellement un événement « Antigaspi » et appliquera des mesures permettant de réduire le gaspillage de nourriture lors des manifestations durant lesquelles des denrées alimentaires seront servies.

Contacts Presse LUGA :

Pour plus d'informations et demandes d'interviews, merci de contacter l'équipe LUGA :

Elodie Pereira : elodie.pereira@luga.lu

Barbara Florian : barbara.florian@luga.lu