
Curriculum Vinæ



Bernard-Massard

DEPUIS 1921

A decorative flourish consisting of two elegant, symmetrical scroll-like elements that curve upwards and meet at a central point, mirroring the one above.



“Choisir un bon verre, le remplir au tiers de sa contenance, faire “dandiner” le vin sans brusquerie pour apprécier sa robe, le humer à petits coups pour découvrir son bouquet et enfin, prendre en bouche une petite gorgée de vin, la laisser doucement s’étendre sur la langue pour lui transmettre son message...”

Alain Favereau, dégustateur





Bernard-Massard

DEPUIS 1921





LA MOSELLE, UNE HISTOIRE D'AMOUR ENTRE UNE TERRE ET SES HOMMES

Exposés vers le sud et protégés des vents, la plupart des versants de la Moselle luxembourgeoise sont aujourd'hui couverts de vignes. Au fil des siècles, l'homme a réussi à créer un équilibre entre le sol, le climat et son propre savoir-faire viticole, de manière à faire pleinement fructifier les richesses de la terre de cette région.

La terre des grands crus

La vallée mosellane s'étire sur 42 km, de Schengen à Wasserbillig, et se divise en deux parties: le canton de Remich, avec ses sols riches et fertiles, et celui de Grevenmacher, aux sols calcaires à érosion lente. L'une comme l'autre produisent des grands crus de caractère qui se distinguent par leur diversité et qui méritent amplement leurs appellations de renom.



LA MAISON BERNARD-MASSARD, L'ALLIANCE RÉUSSIE ENTRE TRADITION ET PROGRÈS

Jour après jour, nous nous engageons à élaborer des produits de qualité, dans le respect d'une tradition ancestrale, mais aussi en adéquation avec les évolutions technologiques modernes.

L'esprit de tradition

Nos caves ont vu le jour en 1921. Jean Bernard-Massard, un jeune œnologue qui avait fait ses gammes de chef de cave en Champagne vint s'établir sur les rives de la Moselle luxembourgeoise et fonda son entreprise en compagnie de Bernard Clasen et de quelques autres amis œnophiles. Dans un premier temps, la société se contenta d'élaborer des vins mousseux d'après la méthode dite «champenoise». Or, la personnalité de son premier président, Bernard Clasen, l'amena rapidement à diversifier sa production et à vinifier également des vins blancs de la Moselle. Dès le début, les possibilités offertes par la zone de libre-échange au sein de l'Union belgo-luxembourgeoise facilitèrent l'orientation internationale de la société. Depuis, les contacts sur les marchés étrangers n'ont cessé de se développer et nos caves ont su se créer un nom reconnu dans le monde viticole européen.

Les secrets de la qualité

Les cuvées Bernard-Massard «Brut», «Demi-Sec», «Ecusson» et «Ecusson Rosé» sont élaborées à partir de vins judicieusement sélectionnés et selon les règles les plus strictes de la «Méthode Traditionnelle». Dans la plus grande fidélité aux traditions, les vins Bernard-Massard ont pu profiter des progrès techniques et de la compétence de leurs créateurs, qui leur garantissent une constance qualitative digne d'une grande maison.





Bernard Clasen



LES HABILLAGES BERNARD-MASSARD: L'HISTOIRE ET L'AVENIR

Un grand cru est le fruit d'une histoire entre un homme et son terroir. C'est cette histoire qu'illustrent les habillages des Caves Bernard-Massard.

La qualité pour seul critère

Conscients que les étiquettes de nos bouteilles sont la première source d'information pour notre clientèle, nous avons voulu que nos habillages reflètent nos valeurs par leur sobriété et leur élégance.

Comme la qualité n'est pas un fait du hasard, nous avons organisé notre société de telle manière qu'elle réponde à la norme ISO 9001 : 2000 et, bientôt, à la norme environnementale ISO 14001. Tous les collaborateurs de la société, de la direction générale aux ouvriers qualifiés, sont conscients de l'importance du respect de ces normes et de notre évolution permanente au service de nos produits et de nos clients.

Fournisseur de la Cour

Nous sommes profondément fiers de faire partie du cercle restreint des Fournisseurs de la Cour Grand-Ducale.

Datant de S.A.R. la Grande-Duchesse Charlotte, ce titre a été renouvelé successivement par les Grands-Ducs Jean et Henri, établissant ainsi une tradition illustrant l'image qualitative de notre société.





J. Bernard & Massard

2001


Bernard-Massard
DEPUIS 1921
CUVÉE DE L'ECUSSON
BRUT
CRÉMANT DE LUXEMBOURG





LES PRODUITS BERNARD-MASSARD, UNE PALETTE GUSTATIVE HAUTE EN COULEUR

Les Crémants et autres vins effervescents

Dès notre fondation, nous avons mis un point d'honneur à marier les secrets de la «Méthode Traditionnelle» aux valeurs de la Moselle luxembourgeoise.

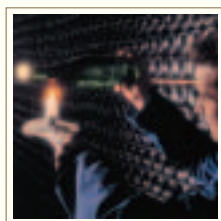
Nature et sélection

Une sélection rigoureuse des cépages utilisés, le contrôle des origines des vins, des conditions de stockage et de mûrissement optimales dans des caves à température stable, un système de remuage et de dégorgement automatisé, voilà autant d'étapes-clés qui, sous la stricte vigilance d'œnologues expérimentés, permettent de perpétuer la qualité Bernard-Massard.

Aujourd'hui, la production de vins mousseux «Méthode Traditionnelle» dépasse annuellement trois millions de bouteilles! Pour mériter de porter l'étiquette Bernard-Massard, les vins de base sont d'abord soumis à une sélection rigoureuse. Vient ensuite leur assemblage en cuvées qui sont à la base des diverses qualités proposées par la maison.

Afin de maintenir un niveau de qualité constant, nous disposons d'un important stock de vins de réserve. Ainsi, il est possible de pallier aux impondérables climatiques qui font varier les caractéristiques des différents millésimes.

Une fois composée, la cuvée est mise en bouteille. On y ajoute une «liqueur de tirage» à base de vin, de sucre et de levure, destinée à provoquer une fermentation en bouteille. C'est le gaz carbonique dégagé par cette fermentation qui rend le vin «effervescent».



Le temps de la maturité

Après une longue période de maturation, chaque bouteille est «remuée» afin d'assembler les levures dans son goulot et «dégorgée» pour les en extraire. Une «liqueur d'expédition», dosée en fonction de la sélection «Brut» ou «Demi-Sec» du produit fini, est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

La fameuse «Méthode Traditionnelle» est, en substance, restée la même depuis des siècles. Les progrès techniques n'influent qu'au niveau des opérations de manutention. Tous les vins «Méthode Traditionnelle» bénéficient d'une période de repos d'un à trois ans avant le dégorgement, auxquels viennent s'ajouter encore plusieurs mois précédant l'expédition.

Le fruit de la qualité

Cette longue tradition et ce constant suivi qualitatif se reflètent sans doute le mieux dans la Cuvée «Sélection Brut» qui, depuis 1921, a connu un succès à toute épreuve. Depuis 1971, l'élégante et distinguée «Cuvée de l'Ecusson», devenue le fleuron de la marque, est venue compléter notre gamme.

L'«Ecusson Millésimé», fruit d'une subtile alliance entre Pinot Blanc et Riesling luxembourgeois s'illustre par sa finesse, sa vinosité et la pureté de ses arômes.

La famille «Ecusson» est, enfin, complétée par un Rosé dans lequel domine le Pinot Noir.

Enfin, le duo «Royal Pêche» et «Royal Cassis» est particulièrement destiné aux amateurs d'apéritifs fruités.









Cuvée de l'Écusson Brut Millésimé

Cuvée de l'Écusson Brut

Cuvée de l'Écusson Brut Rosé

Sélection Brut

Sélection Demi-Sec



NOS DOMAINES VITICOLES, LA NOBLESSE DU VIN LUXEMBOURGEOIS

Les vins blancs

Issus des plus prestigieux vignobles de la Moselle luxembourgeoise, nos vins blancs bénéficient de la même attention et du même souci de qualité que nos vins mousseux. De par leur personnalité affirmée, ils sont de dignes représentants de leurs terroirs respectifs.

Le Domaine «Clos des Rochers»

Exploité depuis le 19^e siècle par la famille Clasen, ce domaine est géré par Bernard-Massard depuis 1982. Ses 16 hectares de vignes sont répartis dans les meilleurs coteaux des communes de Grevenmacher, d'Ahn et de Wormeldange. Connus et reconnus pour leur finesse, la netteté de leur style et leur caractère minéral, les vins du Domaine «Clos des Rochers» sont prédestinés à une excellente longévité.

L'encépagement se compose exclusivement de cépages nobles – Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris et Riesling –, pour lesquels des objectifs de rendement largement inférieurs aux maxima officiels sont fixés. La vendange, entièrement effectuée à la main, est réalisée par tris sélectifs, ce qui permet de cueillir les meilleurs raisins au moment de maturité idéal. Le pressurage, la vinification et l'élevage des vins s'effectuent dans une petite cave située au bord de la Moselle, à Grevenmacher. Les œnologues responsables disposent de tous les équipements modernes: presses pneumatiques, égrappoir, thermocontrôle des fermentations ou encore cuverie en acier inoxydable.

Le Domaine «Thill» à Schengen

Ce prestigieux domaine a été repris en gestion par Bernard-Massard en 1986. Avec ses 12,5 hectares de vignes, il fait également partie des plus grandes exploitations viticoles du pays.

Ses sols, les plus riches parmi les coteaux traditionnels – Markusberg à Schengen –, ont longtemps fait la renommée des Pinot Blanc et Pinot Gris, amples, gras et chaleureux. Entre-temps, de nouvelles plantations et un élargissement vers d'excellents coteaux comme le Felsberg à Wintrange ont permis à la palette du domaine de s'enrichir de certains des plus grands Rieslings du Grand-Duché.





Auxerrois, Côtes de Grevenmacher, Caves Bernard-Massard
Riesling, Grevenmacher Fels, Domaine «Clos des Rochers»
Pinot Blanc, Domaine et Tradition, Domaine «Clos des Rochers»
Pinot Gris, Château de Schengen, Domaine «Thill»

LE GROUPE BERNARD-MASSARD, AMOUR DU TERROIR ET ENVIE D'OUVERTURE

Même si nous demeurons solidement enracinées dans le terroir mosellan, nous avons toujours affiché une volonté de nous ouvrir vers l'extérieur, que ce soit par le biais de l'exportation, de l'implantation hors du Grand-Duché ou encore de la représentation de vins étrangers au Luxembourg.

L'implantation hors du Grand-Duché

Très actifs à l'échelle européenne, nous avons réussi à nous hisser parmi ses producteurs les plus réputés au fil des décennies. Ainsi, nos caves à Trèves nous ont permis de nous forger une place de choix en Allemagne dès 1919. En effet, la «Sektellerei Bernard-Massard» propose à ses clients d'outre-Moselle un «Sekt» très prisé, produit à plus de trois millions de bouteilles par an.

En France, nous avons acquis les Caves Monmousseau en 1995. Installée au cœur de la région des Châteaux de la Loire, cette société, productrice de «Crémants» et de vins de Touraine tranquilles et effervescents, justifie d'une tradition plus que centenaire et d'une politique de qualité correspondant aux valeurs fondamentales du Groupe Bernard-Massard.





ernard-Massard

DEPUIS 1921

CUVÉE DE L'ECUSSON
BRUT

L'exportation des vins et crémants Bernard-Massard

60% de notre production sont destinés à l'exportation – ce qui n'empêche pas le marché national de demeurer très important. La Belgique, partenaire traditionnel du Luxembourg, arrive en tête des destinations. Bernard-Massard occupe même une solide première place sur ce marché. Après la Belgique, les exportations sont – dans l'ordre – destinées aux Pays-Bas, à l'Angleterre, à l'Allemagne, à la France, à la Finlande, au Canada, aux Etats-Unis et au Japon.

La représentation de vins étrangers au Luxembourg

Pour compléter la gamme des vins proposés à notre clientèle luxembourgeoise, nous avons, au fil des années, sélectionné des partenaires étrangers pouvant se prévaloir d'une approche qualitative égale à la nôtre. Ainsi, des noms comme Faveley, Pol Roger, Trimbach, Pibarnon, Pascal Jolivet, Warre, Glenfarclas et bien d'autres sont venus enrichir le marché luxembourgeois de leurs vins et alcools de grande renommée.

Les Caves Bernard-Massard à l'honneur

Au fil des années, le travail des œnologues des Caves Bernard-Massard a été récompensé à maintes reprises. Tout d'abord par la confiance que nous porte une clientèle fidèle, mais aussi par des jurys professionnels de renommée internationale.

Ainsi les vins tranquilles, les vins effervescent et les crémants issus de nos caves se sont vus attribuer de nombreuses médailles et distinctions à l'occasion de concours prestigieux, tels que les «Vinalies Internationales de Paris», le «Concours National des Crémants», le «Concours Mondial de Bruxelles», l'«International Wine and Spirit Competition, London», le «Mundus Vini» – pour ne citer que ceux-là. Ainsi, il n'est pas surprenant que nos vins soient régulièrement cités dans le «Guide Hachette des Vins» français.

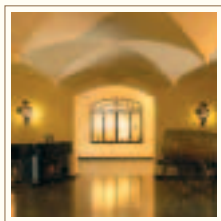


LES CAVES BERNARD-MASSARD, CULTURE DE LA VIGNE ET ART DE VIVRE

Depuis l'Antiquité, le vin est synonyme d'art de vivre. Il a toujours permis aux hommes de se rassembler convivialement en favorisant la «communion sociale».

Le rendez-vous mosellan

C'est dans cet esprit que nous avons implanté notre centre d'accueil, dans nos caves, sur les rives de la Moselle. Plus de 30.000 visiteurs par an peuvent y découvrir nos produits et le cadre dans lequel ils sont élaborés.



B





A chaque occasion de déboucher chez vous une bouteille d'ici ou d'un pays lointain, vous découvrirez dans votre verre les arômes caractéristiques d'une région viticole. N'est-ce pas cela la magie indicible du vin?

Johann Wolfgang von Goethe







Caves Bernard-Massard 8, rue du Pont L-6773 Grevenmacher
Tél.: +352 75 05 45-1 Fax: +352 75 06 06
e-mail: info@bernard-massard.lu www.bernard-massard.com

