

LES CAVES COOPÉRATIVES DES VIGNERONS DE LA MOSELLE



1. La mise en bouteilles.

2. Les Caves de Stadtbredimus.

3. Les Caves de Grevenmacher.

4. Les Caves de Bech-Kleinmacher-Wellenstein.

5. Les Caves de Greiveldange.

6. Les Caves de Wormeldange.

Situées au milieu des vignes dans un cadre magnifique de verdure, les Caves dressent leur fière silhouette dans le ciel.

Les Caves Coopératives sont de date récente; la plupart de ces établissements sont dus à l'art d'un jeune architecte mosellan, M. Jacques Hall de Grevenmacher, qui s'est spécialisé dans ce genre de construction par un long séjour en France.

Les Caves sont actuellement au nombre de cinq: Grevenmacher, Greiveldange, Stadtbredimus, Bech-Kleinmacher-Wellenstein et Wormeldange. La première a été fondée en 1924, deux autres datent de 1929, les dernières ont été construites en 1931.

Les Caves Coopératives sont nées de l'initiative privée des vignerons et leur construction a été facilitée par l'octroi de larges subventions de la part du Gouvernement. Avant la guerre, presque la totalité de la production en vins était exportée en Allemagne, où nos vins étaient employés pour le coupage avec des vins du Rhin. Après la résiliation de l'union

douanière avec l'Allemagne, en 1919, une orientation nouvelle s'imposait.

Les vignerons se virent dans l'obligation de coordonner tous les efforts pour échapper à la ruine. Il s'agissait notamment d'améliorer la qualité de nos vins par l'introduction de nouveaux cépages et la recherche de nouveaux débouchés.

Une visite des Caves Coopératives est un divertissement aussi instructif qu'intéressant pour tous les touristes. Tous les visiteurs sont émerveillés de l'installation moderne des Caves, qui sont dotées d'un outillage perfectionné pour la vinification, de la propreté et de la fraîcheur propices au développement du vin qui y règnent et des crus sélectionnés qu'une dégustation leur fait apprécier. Ils sont frappés surtout par l'exactitude scrupuleuse qui préside à toutes les phases de la vinification, du foulage au pressurage et à la mise en bouteilles. La supériorité des vins des Caves Coopératives est due d'une part à la qualité du produit, d'autre part aux soins continuels qui y sont apportés par un homme de métier. B. P.