

LUXEMBOURG

PREMIUM

3

Le meilleur de l'Homme pour l'homme

DOSSIER SPÉCIAL
CABRIOLETS 2013

DOSSIER DESIGN

SACHA LAKIC,
LE MAÎTRE DU MOUVEMENT



N°3 - BIMESTRIEL - JAN. 2013 - 6,50 €



Disponible sur
App Store

www.magazinepremium.lu

LES VIGNES D'ALEXANDRE

LE JARDIN DEVIENT "Clos"

Alexandre Cremona est le créateur d'un concept original, il plante des cépages dans les jardins des particuliers !



D'abord maître de chai dans la propriété familiale, puis au sein du prestigieux domaine d'Arlay dans le Jura, la viticulture n'a plus de secret pour Alexandre. L'une des principales qualités en œnologie est de savoir transmettre le vin. C'est ce qu'il fit pour la première fois, en guise de cadeau original, lors de l'anniversaire d'un ami. En secret, quelques heures avant le début des festivités, il s'introduisit dans la propriété pour y planter une collection de cépages de raisin de table. Lorsque son ami et l'ensemble des convives eurent découvert son œuvre, l'avis général fut unanime : c'était une idée géniale ! Tout est parti de cette soirée, où l'idée de produire le vin chez soi devenait réalité !

Le concept est simple : planter la vigne, la faire pousser et vinifier le nectar jusqu'à la mise en bouteille. Le tout chez les particuliers. Avec un peu de pédagogie et un service « clés en main », à chacun la possibilité de boire son propre vin ! Au bout de deux ans, les vignes donnent leurs premiers fruits. Avec l'aide d'Alexandre et la fameuse « Oeno Box », il est temps de procéder aux analyses. Viendront par la suite, avec le propriétaire, les étapes des vendanges et de la vinification. Au final, avec environ 26 pieds, on peut obtenir une cuvée d'une trentaine de litres, soit une soixantaine de bouteilles. Le résultat sera différent en fonction du terrain, de l'exposition et, bien sûr, de l'implication du vigneron.

« Il faut forcément pouvoir y consacrer un petit budget et disposer d'au moins 3 ares. Mes clients sont souvent des hommes d'affaires qui ont envie de retrouver le goût de prendre le temps. Le vin est un vecteur qu'ils connaissent et leur permet d'échanger avec leur entourage. Certains sont comme des enfants devant leurs pieds de vigne, la première récolte est une véritable fête. »

Alexandre Cremona est un passionné et aime transmettre cette passion. Il dispensera d'ailleurs, dès le mois de février et dans l'enceinte de la brasserie « Le Neumünster », des cours d'œnologie orientés autour d'un cépage, le tout agrémenté d'un bon repas !

★ a.cremona@lesvignesdalexandre.fr