

## Règlement du Gouvernement en Conseil du 4 janvier 1991 relatif à l'appellation «Crémant de Luxembourg».

*Le Gouvernement en Conseil,*

Vu la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale;

Vu le règlement (CEE) N° 822/87 du Conseil portant organisation commune du marché viti-vinicole;

Vu le règlement (CEE) N° 823/87 du Conseil établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées;

Vu le règlement (CEE) N° 358/79 du Conseil relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté, définis au point 15 de l'annexe I du règlement 822/87;

Vu le règlement (CEE) N° 3309/85 du Conseil établissant les règles générales pour la désignation et la présentation des vins mousseux gazéifiés;

Vu le règlement (CEE) N° 2707/86 de la Commission portant modalités d'application pour la désignation et la présentation des vins mousseux et des vins mousseux gazéifiés;

Vu le règlement du Gouvernement en Conseil du 18 mars 1988 portant création d'une marque nationale des vins mousseux;

Vu le règlement ministériel du 14 juillet 1988 établissant le système de pointage pour l'examen organoleptique des vins mousseux présentés à l'obtention de la marque nationale;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce demandée en son avis;

Arrête:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Sans préjudice des dispositions prévues au règlement du Gouvernement en Conseil du 18 mars 1988 portant création d'une marque nationale des vins mousseux, la dénomination «Crémant de Luxembourg» est conférée aux vins mousseux répondant en outre aux conditions fixées par le présent règlement.

**Art. 2.** Les vins mousseux doivent être élaborés à partir de vins tranquilles, dits «vins de base», qui ont été déclarés comme tels dans les déclarations de récolte sous la dénomination «Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Luxembourg».

**Art. 3.** La dénomination «Crémant de Luxembourg» ne peut être appliquée qu'à des vins aptes à donner des v.q.p.r.d. issus des cépages recommandés dans le règlement (CEE) N° 3800/81 de la Commission établissant le classement des variétés de vigne.

**Art. 4.** La dénomination «Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Luxembourg» ne peut être appliquée qu'à des vins provenant de raisins ou de moûts dont chaque lot unitaire contient au minimum et avant tout enrichissement un titre alcoométrique en puissance de 8% vol.

La limite visée à l'alinéa ci-dessus peut être modifiée, lorsque les conditions climatiques le justifieront, par un règlement du Ministre ayant dans ses attributions la viticulture.

**Art. 5.** Les vins destinés à l'élaboration de Crémant de Luxembourg ne peuvent être issus que de moûts obtenus dans la limite de 100 litres pour 150 kg de vendanges. Les raisins doivent être transportés dans des récipients évitant tout écrasement.

Les vins dits «de rebêche» sont recueillis à part et ne peuvent pas prétendre à la dénomination susvisée. Ces vins doivent représenter au moins 7% de la quantité ayant droit à la dénomination «Crémant de Luxembourg». Ils doivent faire l'objet d'une mention spécifique séparée dans les déclarations de récolte.

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Ce carnet précise, pour chaque lot unitaire, le poids des raisins mis en oeuvre par cépage, leur titre alcoométrique naturel en degrés Oechsle et le volume des moûts obtenus. Ce carnet doit être rempli au fur et à mesure des mises en oeuvre avec indication de la date et de l'heure du début de chaque opération. Il doit être tenu sur place à la disposition des agents du service du contrôle des vins.

**Art. 6.** Les vins à appellation contrôlée «Crémant de Luxembourg» doivent être rendus mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Ils doivent se trouver sans interruption sur lies pendant au moins 9 mois à partir de la constitution de la cuvée dans la même entreprise située dans l'aire de production. Ils doivent être séparés des lies par dégorgement.

Le tirage en bouteilles où s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu avant le 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins en cause doivent présenter après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20 degrés C. Leur teneur en anhydride sulfureux total ne doit excéder 150 mg par litre.

**Art. 7.** La dénomination «Crémant de Luxembourg» est conférée par le Ministre ayant dans ses attributions la viticulture, sur constatation par la commission visée à l'article 3 du règlement du Gouvernement en Conseil du 18 mars 1988 précité que le vin mousseux examiné répond aux critères et conditions du présent règlement.

**Art. 8.** L'étiquette de la Marque nationale visée à l'article 9 du règlement du Gouvernement en Conseil du 18 mars 1988 précité est complétée par l'inscription «Crémant de Luxembourg».