

# Luxembourg : Petit Pays, Grands Vins





## **BERNARD-MASSARD**

EST LE PREMIER PRODUCTEUR  
DE VIN PÉTILLANT LUXEMBOURGEOIS  
“MÉTHODE TRADITIONNELLE”

### **Entreprise familiale fondée en 1921**

Bernard-Massard est un producteur de vin indépendant, appartenant à la famille et propriétaire viticole à Grevenmacher, Luxembourg. Créée en 1921 par Jean Bernard-Massard, elle est maintenant gérée et contrôlée par la 5<sup>e</sup> génération de la famille Clasen.

### **Premier producteur privé luxembourgeois**

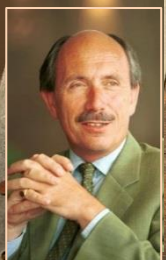
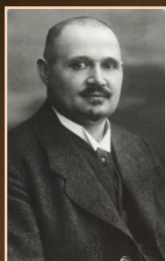
Aujourd'hui, nous sommes le premier producteur privé de vin et de vin pétillant au Luxembourg, avec un volume d'environ 3,5 million de bouteilles produites par an.

Nous suivons fièrement les traces de nos ancêtres avec un effort d'innovation, de qualité et d'excellents produits que nous sommes désireux de défendre dans plus de 20 pays du monde.

### **Une présence dans 20 pays du monde**

Bernard-Massard exporte plus de 50% de sa production et compte parmi les vins pétillants les plus vendus en Belgique, au Canada et en Finlande.

# Notre Histoire



## Entreprise familiale fondée en 1921

La société a été créée en 1921 par un jeune et talentueux œnologue luxembourgeois qui a appris son métier en Champagne. Au cours de la Première Guerre Mondiale, Jean Bernard rentra dans son pays d'origine et décida de créer son propre vignoble, tenant compte du grand potentiel des vignobles sous-développés. A cette époque, Jean épousa Mme Massard et le nom de la société fut trouvé.

## Avec l'aide des amis

Manquant de ressources financières pour mener à bien son projet, Bernard-Massard s'associa avec des amis, parmi lesquels la famille Clasen, qui apporta non seulement un financement mais également leur savoir-faire. Jean et Bernard Clasen, en plus de leur travail de juriste et de médecin, possédaient également un vignoble, le "Clos des Rochers", un domaine toujours géré par la famille.

## 5 générations d'une famille d'entrepreneurs

Après la mort prématurée de Bernard-Massard au milieu des années 1930, la famille Clasen reprit la direction de la société, Joseph pris les responsabilités avant la Seconde Guerre Mondiale, puis Carlo après la guerre. Hubert, actuel président du conseil d'administration, rejoint la société en 1978 et Antoine reprit la direction générale en 2016 après avoir rejoint l'entreprise en 2011.





## BERNARD-MASSARD

### EN CHIFFRES

Chiffre d'affaires

20.000.000€

Production annuelle vin pétillant

3.500.000 bouteilles/an

Production annuelle vin tranquille

350.000 bouteilles/an

Équipe

84 personnes

Possession de vignobles

35 ha

Exportation

50% de la production, +20 pays

Nombre de parcelles

125

### Les vins pétillants sont notre savoir-faire

Depuis plus de 95 ans, nous produisons des vins pétillants de qualité selon la "Méthode Traditionnelle", anciennement appelée "Méthode Champenoise". Le Luxembourg n'étant pas la région viticole la plus célèbre au monde, notre principal atout est la qualité constante de nos produits, ce qui est l'une des raisons principales qui nous permet de faire face à la concurrence internationale.

Même si nous sommes très attachés à notre tradition, nous utilisons les techniques de vinification les plus modernes et nous cultivons nos raisins conformément à la viticulture raisonnée. Nous avons également des contrats à long terme pour obtenir des raisins auprès d'autres producteurs, ce qui nous permet d'avoir des normes de qualité très élevées.

Nous connaissons l'importance du marketing et nous investissons en permanence dans le maintien de notre marque à un niveau de perception élevé, avec des investissements conséquents ainsi que des produits et des emballages innovants.

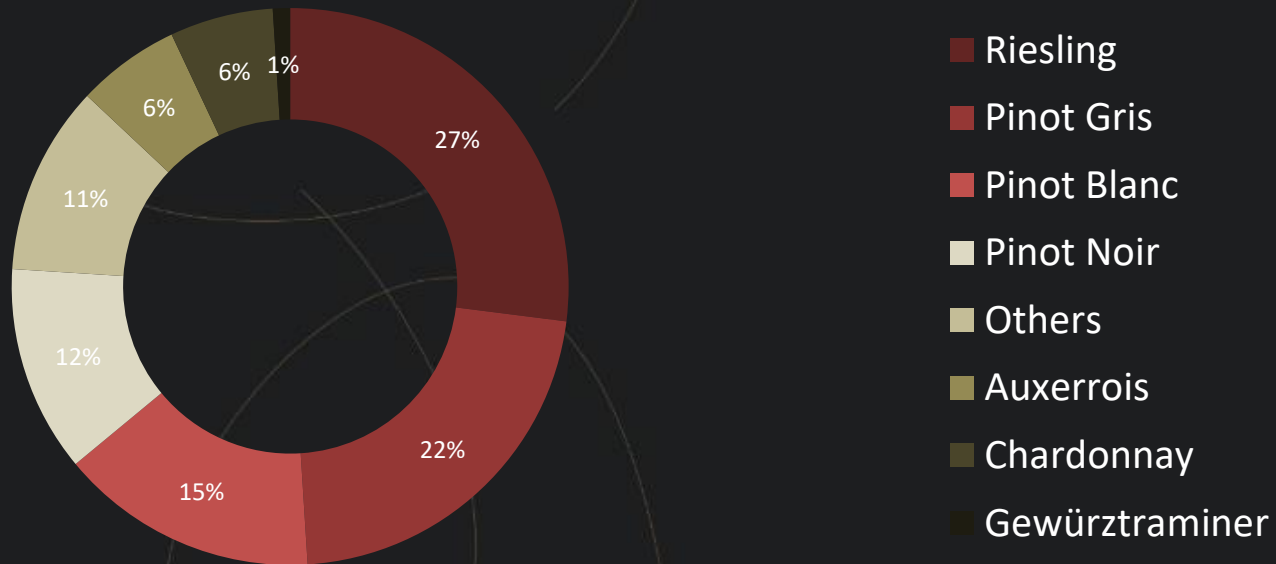
Avec plus de 3.500.000 de bouteilles produites et vendues chaque année, nous sommes le numéro un des spécialistes de vin pétillant au Luxembourg!



# CAVES BERNARD-MASSARD

SOCIÉTÉ ANONYME

## Nos Cépages

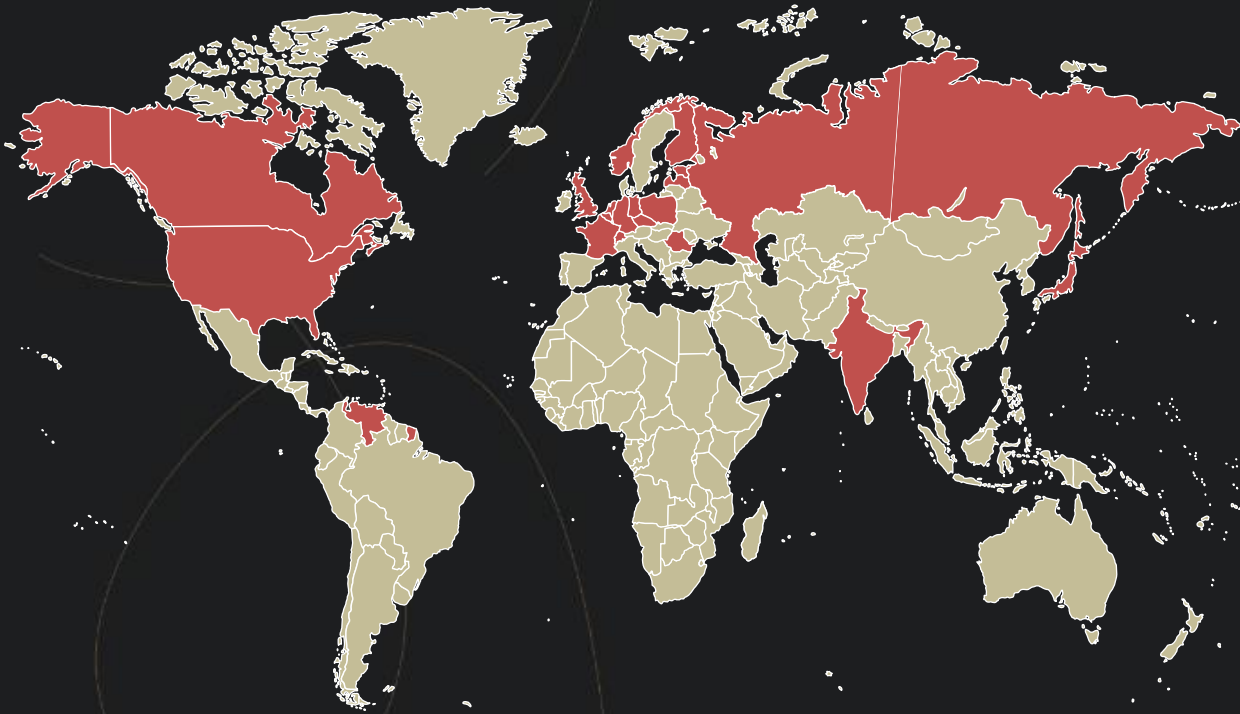




# CAVES BERNARD-MASSARD

SOCIÉTÉ ANONYME

## Distribution Internationale





BERNARD - MASSARD  
MAISON FONDÉE  
1921

# Nos Produits



**BERNARD-MASSARD**  
MAISON FONDÉE  
1921

## **BERNARD-MASSARD**

EST CONNU POUR LA QUALITÉ DE SES VINS PÉTILLANTS, UN MÉTIER QUI FAIT PARTIE DE NOTRE ADN. DE PLUS, DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES, NOUS AVONS ÉLABORÉ DES VINS TRANQUILLES QUI COMMENCENT À RECEVOIR UNE GRANDE RECONNAISSANCE.



**BERNARD-MASSARD**



# Les cuvées

## CUVÉE 1921

100 ans d'émotions et d'histoires familiales ! Pour célébrer notre centenaire, nous nous devons de créer un vin exceptionnel ! Ce Crémant de Luxembourg unique, conçu à partir des raisins de nos meilleures parcelles, en est l'illustration. Elevée durant trois ans dans nos chais, cette cuvée exprime de façon éclatante tout notre savoir-faire.



### Dénomination

Cuvée 1921

### Producteur

Profondément ancré dans le terroir luxembourgeois, l'entreprise familiale de 5<sup>e</sup> génération est l'un des principaux élaborateurs de vins effervescents à Luxembourg. Son fondateur, Jean-Bernard-Massard, rapporta son savoir-faire acquis en Champagne pour créer ses caves. Depuis lors, la Maison est restée en main familiale et s'efforce de produire des vins tranquilles et effervescents de toute première qualité

### Cépages

Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris

### Analyse

Alcool % vol: 12,0

Sucres résiduels g/l: 9,1 .

Acidité totale: g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>: 4,2

### Vinification

Ce vin est élaboré selon les règles de l'AOP Moselle Luxembourgeoise pour les Crémants: vendange manuelle, rendements contrôlés, pressurage en raisins entiers. Elevée partiellement en foudres, nous utilisons la Méthode Traditionnelle pour la prise de mousse. Une fois composée, la Cuvée, additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est remuée afin de concentrer les levures dans le goulot et dégorgée pour les en extraire. Une liqueur d'expédition est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

### Commentaires de dégustation

Une robe dorée aux reflets cristallins avec une effervescence fine et abondante. Le nez est puissant, élégant et complexe développant des arômes de pêche, de fleur blanche et de miel. Au palais, la cuvée 1921 présente des arômes de fruits à chair blanche, de pomme, de poire, de pêche de vignes et d'amande avec une finale très fraîche et gourmande soulignée par une touche d'acidité agréable.

### Accords mets & vins

Une cuvée complice des grands moments d'émotions pour marquer le début des festivités ou bien pour accompagner une cuisine légèrement parfumée.

Servir à 5 - 7 °C.

### Conservation

Prêt à boire - A consommer dans les 3 ans.

### Contenance

Bouteille: ..... 0,75 l

Emballage: ..... carton x 6

Ean bottle: ..... 5 450013 7103 07

Itf carton: ..... 2 5450013 7103 01

Corks: ..... « CHAMPAGNE »

Case identification: ..... art. Nr.: A07103

Pallet type: ..... EURO

Bottles / pallet: ..... 420

Cuvée de

# SÉLECTION

BRUT

LA GAMME SÉLECTION EST  
NOTRE CUVÉE ORIGINALE  
ÉLABORÉE EN 1921.  
FINESSE, ÉLÉGANCE ET FINES  
BULLES CARACTÉRISENT CE  
VIN FRAIS ET FLORAL.



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

Pinot Blanc, Chardonnay, Chenin,  
Riesling

Maturation sur lies

12 -15 mois

Sucre résiduel

12.5g/l

Degré d'alcool

12%

SKUs disponibles

20cl, 37.5cl, 75cl

Cuvée de

# SÉLECTION

DEMI - SEC



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

Pinot Blanc, Chardonnay, Chenin,  
Riesling

Maturation sur lies

12 -15 mois

Sucre résiduel

35g/l

Degré d'alcool

12%

SKUs disponibles

20cl, 75cl

Cuvée de

# SÉLECTION

ROSÉ



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

Pinot Noir, Cabernet Franc

Maturation sur lies

12 -15 mois

Sucre résiduel

12.5g/l

Degré d'alcool

12%

SKU disponible

75cl

Cuvée

# CHARDONNAY

CETTE CUVÉE EST NOTRE  
DERNIER NÉ. ÉLABORÉ DE  
RAISINS STRICTEMENT  
SÉLECTIONNÉS, CE VIN  
MONTRE UNE GRANDE  
FINESSE ET UNE PURETÉ.



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

100% Chardonnay

Maturation sur lies

18-24 mois

Sucre résiduel

12.5g/l

Degré d'alcool

12%

SKU disponible

75cl

Dernier Award

Silver, Sélections Mondiales Canada

Cuvée de

# L'ÉCUSSON

BRUT

L' "ÉCUSSON" EST NOTRE VEDETTE. CRÉÉE POUR NOTRE 50e ANNIVERSAIRE, ELLE EST DEVENUE NOTRE CUVÉE LA PLUS RÉUSSITE DANS LA PLUPART DE NOS MARCHÉS.



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir, Riesling,  
Pinot Blanc

Maturation sur lies

24 mois

Sucre résiduel

11.5g/l

Degré d'alcool

12%

SKUs disponibles

20cl, 75cl

Derniers Awards

Platinum (B.I.S), Decanter (Brut)

Gold, Selections Mondiales Canada  
(Rosé)



BERNARD-MASSARD

Cuvée de

# L'ÉCUSSON

ROSÉ



## FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production

Méthode Traditionnelle

Cépages

Pinot Noir

Maturation sur lies

24 mois

Sucre résiduel

12.1g/l

Degré d'alcool —

12%

SKUs disponibles

20cl, 75cl

# ROSÉ NICE

## ROSÉ NICE

LE ROSÉ NICE EST NOTRE PREMIER PÉTILLANT À SERVIR SUR GLAÇONS. DES NOTES DE POMME ROSE, FRAMBOISE ET UNE POINTE DE FRAISE FONT DE CETTE CUVÉE UN PARTENAIRE DYNAMIQUE ET POLAIRE, AMUSANT ET FRAIS POUR LES SOIRÉES PISCINE ET LES VERRES ENTRE AMIS.



### FICHE TECHNIQUE

Méthode de Production  
Méthode Traditionnelle  
Cépages  
Pinot Noir, Chardonnay  
Maturation sur lies  
12 mois  
Sucre résiduel  
40.5g/l  
Degré d'alcool  
11,5%  
SKU disponible  
75cl



#### TYPE

Méthode Traditionnelle  
DEMI-SEC



#### CÉPAGES

Pinot noir  
Chardonnay



#### TEMPÉRATURE

4 à 8 °C



#### CARACTÈRE

**Fruité et léger**  
Acidulé et vif  
Agrumes  
Floral  
Fruits à chair blanche  
Fruits rouges



#### ACCORDS METS

Apéritif  
BBQ  
Tex mex  
Dessert  
Pâtes  
Pizza  
Plat végétarien



#### CONSERVATION

de 3 à 5 ans



