



**Sentier
vin et nature
Palmberg Ahn**

Index

Bienvenue	page 3
Ahn au fil du temps	pages 4 - 5
Le Donverbach	pages 6 - 7
Le saule têtard	pages 8 - 9
La forêt de ravin	pages 10 - 11
Le Palmberg	pages 12 - 13
Les orchidées du Palmberg	pages 14 - 17
Le buis	pages 18
Les plantes disparues du Palmberg	pages 19 - 21
L'origine de la vallée de la Moselle	page 22
La roche caractérise le paysage	page 23
La vie dans la paroi rocheuse	pages 24 - 25
Ahn et le Riesling Palmberg	page 26
L'histoire de la vigne	page 27
Le vin de glace	page 28
La vigne greffée	page 29
Le remembrement	pages 30 - 31
L'élaboration du vin	pages 32 - 34
La qualité du vin	pages 35 - 36
La Marque Nationale	page 37
Le vin et la santé	page 38
La Confrérie du Palmberg	page 39
Les viticulteurs et entreprises d'Ahn et de ses alentours	pages 40-41
Des histoires intéressantes et curieuses sur Ahn	page 42
Niederdonven	page 43
Hommage au Palmberg, par Joseph Duhr	page 44
Les stations du sentier "vin et nature"	page 45
Plan de situation du sentier vin et nature	pages 46 - 47

Chers amis de la nature et du vin!

Soyez les bienvenus à Ahn, le plus petit village de la commune de Wormeldange, où le Riesling est roi.



Prenez le temps de flâner à travers ce beau village de la Moselle avec ses ruelles en pente et ses cossues maisons de vigneron, qui datent pour la plupart des années 1900. Le tableau érigé au centre du village renvoie aux nombreuses traces des temps passés que vous rencontrerez au cours de votre promenade.

Situé entre la Moselle et le raide versant du Palmberg, entouré de vignobles, le village d'Ahn a largement conservé son caractère de petit village de vigneron. Ses grands crus, et notamment le Riesling Palmberg, continuent à faire l'unanimité auprès des amis du vin.

Mais le Palmberg attire également bien des amis de la nature. Hormis les nombreuses autres espèces animales et végétales rares, ce sont les orchidées et surtout le peuplement de buis (lux. Pällem) - un phénomène unique en son genre - qui retiennent l'attention des visiteurs.



Le "Donverbach" est peut-être moins connu, mais non moins impressionnant : venant de Niederdonven, ce cours d'eau passe par une gorge étroite avant d'arriver à Ahn et de se jeter dans la Moselle. Le lit de la rivière profondément creusé dans le muschelkalk, les gros blocs de pierres, les éboulis, les nombreuses cascades font carrément penser à un torrent. L'amateur de la nature s'intéressera également aux berges raides dont le caractère rappelle une forêt de ravin.



Ahn au fil des temps



Ahn avant la canalisation de la Moselle

Photo: Jean Mersch

travers un tunnel aménagé sous le village. Un accès au tunnel a été aménagé près de la chapelle du village. Jadis, cet endroit servait de "baignoire" aux villageois. Une cavité avait été creusée dans le lit du ruisseau pour permettre aux habitants d'y prendre un bain.

La carte de Ferraris ne comporte que trois secteurs plantés de vignes : "auf der Uet" près du village, le "Pietert" sur le versant, et au-dessous des buis du "Palmberg". La surface plantée de vignes était très petite (4,7 ha) et à l'époque, Ahn était plutôt un village de paysans.

Il ressort du cadastre de Marie-Thérèse, établi en 1766, que le village d'Ahn comptait alors 19 maisons, un moulin et 105 habitants.



Extrait de la Carte de Cabinet des Pays Bas Autrichiens levée à l'initiative du Comte de Ferraris (1778)

Le nom du village d'Ahn date de la période préromaine, voire préceltique, et signifie "endroit riche en eau et marécageux"; cette désignation est due au lit du Donverbach et à son delta dans la Moselle.

La carte du comte de Ferraris (établie à des fins militaires entre les années 1771 et 1778) montre le village tel qu'il se présentait à l'époque. Au bord ouest du village, le "Ahnerbach" s'élargissait alors en un grand territoire marécageux.

Aujourd'hui, le "Donverbach" s'écoule à



A la fin du 19e siècle et au début du 20e siècle, une certaine aisance se manifestait dans le village. La viticulture était désormais florissante, car suite au rattachement du Luxembourg au Zollverein allemand, le vin et le raisin s'exportaient très bien vers l'Allemagne. A l'époque, on cultivait essentiellement de l'Elbling, connu sous les dénominations de Rhein-french, de Kleinberger (Elbling blanc) ou de Folchert (Elbling rouge).

Le Riesling ne se rencontrait que rarement.

Ahn au fil des temps

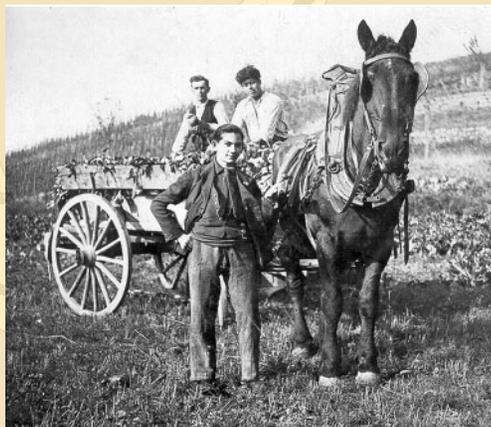
Le vin luxembourgeois qui se caractérisait par son acidité servait de vin de base à la production de vins mousseux et champagnisés allemands. Les producteurs de mousseux allemand achetaient le moût dès qu'il sortait du pressoir.

A cette époque-là, la surface viticole augmentait fortement, et Ahn comptait autour de 400 habitants. La plupart des belles maisons de vigneron et la nouvelle église étaient construites peu après le tournant du siècle. Le cimetière date de la même période.

Au début du 20e siècle, le premier vin mousseux était produit à Ahn, et dès 1932 on y cultivait les variétés de "Muscat" et "Gewurztraminer".

La fin de la Première Guerre mondiale mettait également un terme à l'union douanière avec l'Allemagne. Jusqu'à ce moment-là, l'accent avait été mis essentiellement sur la production de masse, mais dorénavant une approche différente était de mise, car il fallait s'orienter vers une production de qualité. La viticulture traversait une période de crise. Les années entre le début de l'union économique avec la Belgique et la Deuxième Guerre mondiale étaient fort difficiles pour les vigneron ; la reconstruction du vignoble luxembourgeois s'étendait de 1925 à la fin des années trente.

Avant et après, mais surtout pendant la Deuxième Guerre mondiale, l'agriculture jouait un rôle tout aussi important que la viticulture.



Les chevaux participaient également aux vendanges



Les vendanges au "Vogelsang" vers 1950

Photos: Madame Nicole Fischer



Emile et Ri Fischer pendant les vendanges de 1960

Ce n'est qu'au cours des années 70, et parallèlement aux opérations de remembrement, que les exploitations se spécialisaient en viticulture.

Aujourd'hui, Ahn compte environ 200 habitants, et c'est le village mosellan comportant proportionnellement le plus grand nombre de caves privées. Mais en dehors des 8 viticulteurs propriétaires de caves privées, de nombreux autres vigneron vendent leurs raisins soit à des caves privées, soit à des caves coopératives.

Le Donverbach



Gëllendëmpel

Le Donverbach est une rivière tout à fait particulière. Dans sa partie supérieure entre "Gëllendëmpel" et "Geessbrëck", elle se faufile à travers une étroite et profonde vallée qu'elle s'est creusée au fil du temps dans le muschelkalk. Le lit de la rivière est parsemé de gros blocs de pierre, qui lui confèrent un aspect de torrent.

En remontant ce cours d'eau de la "Geessbrëck" au "Gëllendëmpel", on peut admirer la beauté et les particularités du Donverbach. Il est recommandé de faire cette excursion par beau temps et de mettre des chaussures adaptées au terrain.

Sur les pentes des deux côtés de la rivière il est absolument interdit de quitter le chemin indiqué! Ces pentes humides et ombragées constituent des biotopes très sensibles et instables, qui sont devenus très rares aujourd'hui.

A chaque crue, le Donverbach change d'aspect. D'énormes quantités d'eau se déversent rapidement dans le "Gëllendëmpel", avant de suivre la pente en direction d'Ahn. Des arbres et des pierres sont emportés, ils finissent par rester bloqués quelque part ou bien ils s'amassent à proximité du village.



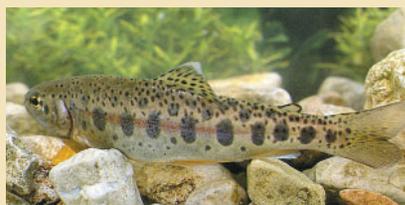
Des berges consolidées

Photo: Égide Max

On s'imagine facilement que les berges sont tout particulièrement sollicitées par les crues. A l'entrée du village, les berges du côté de la route sont formées par un versant raide. Les versants raides sont les "côtés extérieurs" dans les virages. L'eau y atteint la plus grande vitesse.

Comme l'eau se heurte en permanence à ce bord, il se forme une rive plus ou moins raide qui risque de s'effondrer. Un mur en pierre a donc été érigé pour consolider la pente raide à l'entrée du village. Mais l'eau ne se dompte pas facilement, et la prochaine crue sérieuse emportera certainement à nouveau des pierres.

Le Donverbach est une rivière à truites. La truite de rivière est un poisson caractéristique des eaux froides à courant rapide, riches en oxygène et propres. Elle a besoin d'un substrat de sable pour frayer.



Truite de rivière

Si l'on voit un petit oiseau qui vole rapidement, en ligne droite et juste au-dessus du niveau de l'eau,

Le Donverbach



Cincla plongeur

alors il s'agit du cincla plongeur ou merle d'eau (lux.: "Waassermärel"). Il s'agit d'un hôte typique des cours d'eau clairs, à courant rapide et à lit pierreux. On le remarque souvent alors qu'il est en train de se balancer sur des pierres dans l'eau. C'est le seul oiseau chanteur qui cherche sa nourriture en plongeant au fond de l'eau. Il recherche notamment des larves d'insectes aquatiques qui se cachent sous les pierres, mais à condition que la qualité de l'eau soit bonne. Le merle d'eau semble avoir faim du matin au soir. Il plonge jusqu'à 1600 fois par jour, et passe ainsi deux heures sous l'eau. Il couve dans de grands nids de mousse, couverts et en forme de boule, aménagés dans la plupart des cas dans des berges surplombantes ou dans des fentes, p.ex. sous les ponts.

La salamandre de feu y trouve également des conditions de vie idéales. Son milieu de vie, ce sont des forêts de feuillus humides et ombragées, parcourues de rivières claires et riches en oxygène. Des endroits humides et frais sous du bois mort, des pierres, du feuillage ou dans des fentes de murs lui servent en été de cachette et en hiver de quartier d'hibernation. Elle doit son nom à une superstition qui prétend éteindre les incendies en jetant au milieu des flammes des salamandres. La salamandre de feu est un animal strictement nocturne. En été, elle ne se montre qu'après de fortes pluies, le matin ou en cas d'humidité de l'air très élevée. Les glandes de la peau d'une salamandre de feu sécrètent une substance toxique, qui lui permet de se défendre. Cette substance peut être mortelle pour les petits animaux et elle a un effet de forte brûlure. Mais la plus grande menace émane de l'homme, qui détruit ses biotopes. Une salamandre de feu peut atteindre un âge de 43 ans!



Salamandre de feu

Dans son roman sur la région mosellane, Joseph Duhr, un auteur habitant Niederdonven, décrivait en 1948 une crue du Donverbach: "D'énormes quantités d'eau se sont frayé un chemin vers la Moselle ... Et puis il y avait cette partie de la rivière, dont on dit qu'elle est inégalée dans toute la région mosellane luxembourgeoise. De loin nous entendions déjà le grondement sourd du "Gëllendëmpel"... Nous n'avions encore jamais vu ce spectacle de la nature. D'énormes quantités d'eau faisaient une chute de 3 à 4 mètres, sauvagement, avec excitation, d'un jaune profond. Elles se précipitaient et se précipitaient, toujours à nouveau, couronnées d'écume, maltraitées et désespérées. Des brisures de roches et des morceaux de bois arrivaient avec grand fracas,... Un tronc d'arbre puissant et colossal, dont l'écorce était à moitié arrachée, s'annonçait en haut. Il se mettait en travers entre les rochers. Mais les eaux attaquaient par derrière, de plus en plus fort. Quelques pierres se détachaient, et le colosse entamait sa chute. Il descend la pente avec fracas et craquements. Il se retrouve complètement immergé dans l'eau, remonte à la surface, semble réfléchir un instant avant de poursuivre son chemin cahoteux en direction de la vallée. Nous avons des doutes quant à son passage sous le pont 'Geessbréck'. Nous avons appris plus tard qu'il s'était retrouvé bloqué dans un soubassement de la rivière et qu'il y faisait un "vacarme" horrible sans pouvoir poursuivre son chemin."

Le saule têtard

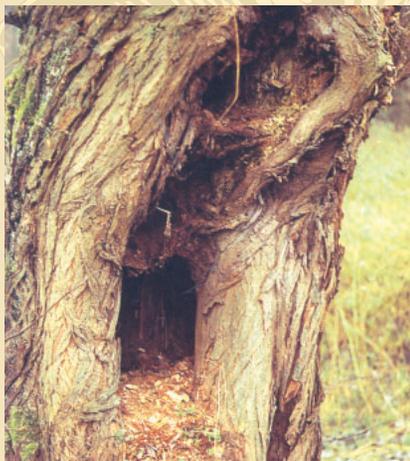
Il se retrouve près de la rivière, mais également dans les vignobles

Les saules têtards, qui sont souvent des saules blancs ou des saules hybrides, sont des arbres exploités d'une façon particulière par l'homme.

Grâce à la taille régulière - environ tous les 10 ans, la "forme de tête" apparaît peu à peu en haut de l'arbre. La pourriture s'installe souvent là où les branches ont été coupées, des creux vont apparaître en ces endroits.

Jadis les saules coupés en têtards remplissaient un rôle économique non négligeable. Leurs jeunes pousses servaient à attacher les vignes, et elles étaient également utilisées dans la vannerie. Le bois de saule se prêtait bien à la fabrication de manches destinés aux outils. Les plus grosses branches servaient de bois à brûler.

Précieux grâce à une blessure - la création d'un milieu particulier aux multiples fonctions



Contrairement aux autres arbres, les saules ne forment pas de duramen. Le duramen, le squelette intérieur de l'arbre qui se démarque du bois d'aubier grâce à sa couleur plus foncée, contient des tannins qui protègent l'arbre, notamment des champignons. Les saules sont donc bien plus souvent sujets à des attaques fongiques.

Cette "faiblesse du système immunitaire" explique le rôle essentiel des saules têtards dans la protection de la nature. Dans un paysage où l'on ne retrouve quasi aucun bois mort sous forme de tas de menu bois, de vieilles remises, de piquets, de souches d'arbres et de branches mortes, les saules têtards constituent l'unique chance de survie pour bien des animaux qui dépendent de creux et de fentes nés de la pourriture, de bois mort ou pourri.



Le saule têtard

Le saule têtard, un élément essentiel de la défense de rive

Les saules sont bien adaptés aux conditions de vie en bordure des fleuves et rivières. Des variétés comme le saule blanc peuvent supporter les inondations liées aux crues. Ses branches sont flexibles et elles ne sont pas facilement emportées par le courant.

Les racines du saule courent à proximité de la surface, et son système racinaire très épais lui permet de retenir la terre de la berge en cas d'inondation. Ses racines ont développé un tissu d'aération particulier.

Elles sont munies de grandes cavités servant au transport de l'oxygène qui est vital. Les inondations incitent d'ailleurs le système racinaire à produire de nouvelles racines.



Les saules têtards sont immortels

En taillant un saule têtard on récolte tellement de branches que l'on peut facilement en faire naître une nouvelle génération de saules: il suffit de mettre en terre des morceaux de branche d'une longueur de 30 à 40 cm. Toute une rangée de saules têtards peut provenir d'un seul "arbre parent", et les arbres seront alors identiques du point de vue génétique. En supposant que les "descendants" du premier arbre vont continuer à produire des boutures au fil du temps, cet arbre vivra pendant des siècles, et d'un point de vue théorique il pourra être immortel.

L'écorce d'un saule contient de la salicine - la substance active de l'aspirine. L'écorce du saule est riche en tannin, jadis elle était utilisée pour le tannage du cuir.

Du temps des chasses aux sorcières, les saules étaient considérés comme lieux de rencontre des sorcières et de leurs complices, étant donné que leurs balais et baguettes magiques étaient fabriqués en bois de saule.



La forêt de ravin



La forêt de ravin constitue un biotope particulier qui offre un milieu de survie aux espèces rares du monde animal et végétal local. Les sols des pentes raides se caractérisent par une vie riche en espèces et en individus. Une forte humidité de l'air et du sol règne dans ce milieu que l'on ne rencontre plus que sur de petites surfaces. Les températures moyennes annuelles sont plutôt équilibrées pendant toute l'année, elles ne sont pas soumises aux variations auxquelles sont sujettes les situations exposées dans les vignobles et dans les secteurs rocheux.

Dans la plupart des cas, et cela vaut également pour le Donverbach, les forêts de ravin sont difficilement accessibles. C'est la raison pour laquelle de petits îlots naturels peuvent s'y former. Les arbres tombés ne sont pas enlevés, les jeunes arbres peuvent pousser comme ils le veulent. La présence de bois mort n'est pas synonyme d'un travail forestier bâclé, le bois mort a une valeur

écologique élevée et améliore la biodiversité des espèces d'une façon notable.

A proximité du "Gellendämpel", les secteurs des rives sont des parois rocheuses invincibles.

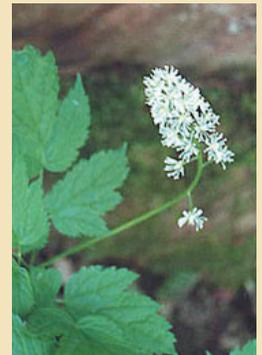
Le hêtre domine le long du Donverbach, où l'on trouve également des érables, des tilleuls et quelques frênes. Dans la couche herbacée, on découvre essentiellement des espèces typiques des forêts de ravins: des plantes rares et appréciant le calcaire comme la langue de cerf (une fougère) et l'actée en épi y poussent sans problème. La forêt de ravin offre également des conditions de vie idéales à d'autres fougères qui apprécient l'humidité.



Langue de cerf



Polypode commun



Actée en épis

La forêt de ravin



Hypne cyprès

Les versants du Donverbach sont également un paradis pour les mousses. 69 mousses différentes, dont de nombreuses espèces rares appréciant l'ombre, y trouvent des conditions de vie idéales. Ces plantes ne possèdent presque aucun mécanisme de protection contre la perte d'eau, et elles occupent donc de préférence des milieux humides. Il s'agit là de plantes pionnières, on les trouve sur les pierres des versants et dans les zones de suintement. Avec le temps elles finissent par former cet humus qui servira de base à d'autres espèces plus exigeantes.

La pointe des feuilles ovales de l'hypne cyprès (une variété de mousse) est tournée vers l'intérieur. Jadis cette mousse servait de rembourrage, et les Romains l'utilisaient pour isoler les sols.



Aulne glutineux

A proximité de la rivière on découvre les espèces typiques de la forêt alluviale, avec notamment l'aulne glutineux et la plus rare scrofulaire aquatique.

Une observation intéressante peut se faire avec la balsamine des bois (ou impatience ne-me-touchez-pas). Si l'on appuie à la fin de l'été sur les capsules séminales mûres de cette fleur jaune, elles éclatent et projettent leurs graines à des mètres de distance.



Scrofulaire aquatique



Balsamine des bois



Graines projetées

Le "Mèchtemerboesch", qui fait également partie de la réserve naturelle, se situe entre Ahn et Machtum. Bien que le sentier nature ne passe pas par cette forêt, elle mérite néanmoins une visite. En dehors de la forêt de hêtres recouvrant le muschelkalk et hébergeant des orchidées, on y découvrira aussi des secteurs frais avec des forêts de ravins. Au printemps, des tapis de scilles à deux feuilles recouvrent le sol.



Scille à deux feuilles

Le Palmberg - une réserve naturelle

Le Palmberg est le seul emplacement au Luxembourg où le buis (Pällem) vit dans un écosystème naturel et forme une petite forêt.

Grâce au buis et aux orchidées, il présente les caractéristiques d'une colline du sud de la France. Il offre un milieu à des plantes et à des animaux que l'on rencontre plutôt dans les régions méditerranéennes.

Les raisons de cette végétation exceptionnelle sous nos latitudes:

- les conditions climatiques particulières
 - peu de pluie
 - des températures élevées
- la situation
 - la région sud-est de notre pays
 - la faible altitude
 - le relief principalement incliné vers le sud-est
- la nature du sol
 - un sol calcaire qui se réchauffe vite
 - un sol sec et perméable

d'après le professeur L. Reichling

Le Palmberg attire tous les ans de nombreux amis de la nature qui viennent admirer le caractère unique du buis et la multitude des orchidées.

A l'origine, le Palmberg était bien plus "ouvert" qu'aujourd'hui. En regardant d'anciennes vues aériennes on constate qu'il y avait de nombreuses clairières dans la forêt de buis. C'est en ces endroits-là que poussaient de grandes quantités de plantes devenues rares de nos jours, notamment de nombreuses variétés d'orchidées. Mais au fil des années, tant le buis que d'autres arbustes ont conquis les clairières et repoussé les plantes qui ont besoin de lumière. Le buis lui-même va très bien, et désormais on trouve déjà de jeunes touffes en dehors du fourré de buis proprement dit.

Au début du 20e siècle, un incendie avait ravagé le Palmberg, et seuls quelques rares buissons avaient échappé aux flammes. Aujourd'hui on découvre encore quelques très vieux buis dans le fourré au-dessus des rochers : ils avaient survécu à l'incendie. Comme un buis peut avoir une durée de vie de 300 ans, on peut supposer que certains de ces arbustes sont près d'atteindre cet âge.

Vue sur le Palmberg au-dessus des raides parois de muschelkalk.



Le Palmberg



La petite cigale des montagnes (*Cicada montana*) est l'un des habitants intéressants du Palmberg ; il s'agit d'une cigale des pays méditerranéens dont on retrouve souvent les peaux rejetées (les exuvies) sur des brins d'herbe. Au début de l'été, elle se trahit par son chant caractéristique : « sssssst, sssssst, sssssst ».

La Palmberg a toujours inspiré les poètes.

En 1882, notre poète national Michel Lentz écrivait un poème intitulé "Aus vergangenen Zäiten", dont la première partie "D'Wokanz" se déroule à Ahn.

Joseph Duhr, poète et curé de Niederdonven, parlait également avec enthousiasme du Palmberg, de sa beauté unique et des particularités botaniques qu'il y découvrait. Il dédiait de nombreux poèmes et chansons au Palmberg.

Chanson du Palmberg

(issue du roman "Wou d'Rief lanscht d'Musel" de Joseph Duhr - Mélodie: Fons Ries)

Et läit e schéine Bie ... reg op éi - sem Musel..... strand
Dat as de Pällem - bie reg en as iech all be ... kann
Bei sänge Pällemfielsen do wiesst dee beschte Wäin
E laacht een un am Glies - chen mat sengem gëllne Schäin
E laacht een un am Glies - chen mat sengem gëllne Schäin
Refr. Drénkt eng Fläsche Pällem - bierger wann iech äer Häerz as wond
Drénkt eng Fläsche Pällem Bierger a gläich sidd dir gesond !

Les orchidées du Palmberg

Il n'y a pas très longtemps, des peuplements comptant des centaines d'orchidées étaient répandus sur le Palmberg. Aujourd'hui, on y découvre encore une douzaine de variétés d'orchidées, mais dans la plupart des cas il s'agit d'exemplaires isolés. La plupart d'entre elles sont menacées de disparition.

Les plantes de l'extrême

Les orchidées possèdent les plus petites graines qui soient. Ces graines ressemblant à de la poudre ne vont germer que si elles trouvent un certain champignon dans le sol et si elles en sont contaminées. Cette raison explique également pourquoi les orchidées prélevées en pleine nature et transplantées dans le jardin familial n'y ont aucune chance de survie.

Les orchidées sont des "écobaromètres" très sensibles. Elles ne peuvent survivre que si l'état naturel de leur milieu est sauvegardé tel quel.

Dans bien des cas le nom - qu'il soit scientifique ou populaire - en dit long sur la plante:

1) L'orchis militaire – Käerzeblumm (Orchis militaris)

Son nom est dû aux périanthes qui sont réunis en forme de casque. Pleinement éclo, il ressemble à une bougie rose. Il s'agit là d'un des plus beaux représentants de la famille des orchis. Et en plus, il adore le plein soleil!

2) L'acéras homme pendu – Gehaangene Männchen (Aceras anthropophorum)

Ses fleurs ressemblent à un petit bonhomme avec des bras, des jambes et un casque.

3) L'ophrys abeille – Bei (Ophrys apifera)

4) La néottie nid d'oiseau – Vullennascht (Neottia nidus-avis)

"Le spectre brun parmi les plantes d'un vert intense"

La couleur jaune-brun et l'absence de feuilles signalent immédiatement que cette plante est un parasite, dont les racines ont accaparé un champignon souterrain.

5) L'ophrys frelon bicolore – Zweefaarweg Bei (Ophrys apifera ssp. bicolor)

Cette variante bicolore de l'ophrys abeille est rare, elle pousse sur le plateau du Palmberg. Parmi toutes les variétés d'ophrys existant chez nous, elle est la dernière à fleurir.

6) L'ophrys frelon – Bommel, Juddegesicht (Ophrys fuciflora)

A Ahn, on appelait cette orchidée « larme de femme ».

Avec leur aspect rappelant un insecte, les ophrys trompent les insectes mâles au point que ces derniers tentent un accouplement. Les ophrys vont même jusqu'à produire des phéromones qui vont attirer les mâles. Au cours des essais d'accouplement, les insectes se chargent de pollen, s'envolent vers une autre fleur et assurent ainsi la pollinisation.



Les orchidées du Palmberg

7) L'orchis mâle - Kruuchteblumm (Orchis mascula)

Des écrits grecs mentionnent le fait que des tubercules d'orchis mâle étaient mangés afin d'exercer une influence sur le sexe d'un enfant à naître. Une croyance populaire dit que la plante se serait retrouvée sous la croix du Christ et que les taches sur ses feuilles seraient des gouttes de sang du Seigneur.

8) L'orchis pourpré (Orchis pupurea)

Il peut atteindre une hauteur de 80 cm, c'est la plus grande de nos variétés d'orchis.

9) La platanthère à deux feuilles - Kräizblumm (Platanthera bifolia)

Lorsqu'on les regarde de près, les fleurs blanches à verdâtres des platanthères à deux feuilles rappellent une croix.

10) La platanthère verdâtre - Kräizblumm (Platanthera chlorantha)

Les deux variétés de platanthères se distinguent par la disposition de leurs anthères. Sur la platanthère à deux feuilles, elles sont parallèles, sur la platanthère verdâtre elles sont écartées en oblique.

11) La céphalanthère blanche (ou de Damas) - Bëschvillchen (Cephalanthera damasonium)

La forme des belles fleurs rappelle un bec d'oiseau. Elles ne s'ouvrent que lorsqu'il fait très chaud. Cette fleur pousse dans les secteurs ombragés des forêts.

12) L'épipactis à larges feuilles (Epipactis helleborine)

Cette orchidée se rencontre très souvent, elle est peu exigeante quant à son emplacement.

13) La listère à feuilles ovales (Listera ovata)

Cette orchidée fréquemment rencontrée ne se fait pas remarquer, car sa couleur verte permet un excellent "camouflage".



Le buis *Pällem*

Le buis (*Buxus sempervirens* L.) se rencontre très souvent en Espagne du Nord, dans le milieu et le sud de la France, en Yougoslavie, en Grèce et en Turquie. Notre région se trouve en limite nord de son aire de répartition.

Cet arbuste à feuilles persistantes et à croissance lente atteint une hauteur de 4 à 8 mètres et il peut dépasser l'âge de 100 ans. Le tronc est constitué par un bois solide et dense et il peut atteindre un diamètre de 50 cm.

Le buis supporte l'ombre comme la taille, et depuis des temps immémoriaux il est cultivé dans les jardins.

Le Palmberg est le seul endroit au Luxembourg où le buis pousse à l'état sauvage. Un autre peuplement se trouve du côté français du Stromberg près de Schengen. Il semble que le buis y ait une origine naturelle. Cet îlot de chaleur sur le versant sud constitue un milieu idéal pour cet arbuste.



Le buis est une plante cultivée depuis des siècles. Son rôle de fournisseur d'un bois précieux a été reconnu très tôt. En 1975, des archéologues effectuant des fouilles en France ont trouvé un javelot partiellement fabriqué en bois de buis. Son origine remonterait à l'an 780 av. J.-C.

Les chrétiens se servent de cet arbuste à feuilles persistantes pour remplacer les palmes le dimanche des Rameaux. Cette utilisation est à l'origine du nom luxembourgeois du buis, à savoir "Pällem". D'après la croyance populaire, les branches de buis coupées le dimanche des Rameaux et bénies à l'église pouvaient chasser la foudre, les mauvais esprits et les sorcières.

Les plantes disparues du Palmberg

La joubarbe des toits

- *Donnerkraut*
(*Sempervivum tectorum*)

A première vue on dirait que le milieu de vie de cette plante rappelant un cactus se trouve dans le désert et non pas dans notre paysage naturel. Jadis on la découvrait en trois endroits différents du Palmberg tout comme sur le versant sud de la "Wormeldinger Köppchen". Mais elle ne poussait en aucun autre endroit au Luxembourg! La croyance populaire attribuait à la joubarbe des toits le pouvoir de faire dévier les éclairs. C'est la raison pour laquelle on la plantait souvent sur les toits de chaume; son nom témoigne d'ailleurs de cet usage.



L'anémone pulsatile

(*Pulsatilla vulgaris*)

Cette beauté disparue porte plusieurs noms luxembourgeois: Däiwelsbaart, Hunneblumm, Kouschell, Ouschterblumm, Maanskraut et Äerblumm.

Jadis, l'anémone pulsatile était assez répandue sur le Palmberg. Dans un roman sur la région mosellane ("Moselheimat"), le poète Joseph Duhr de Niederdonven dédiait tout un chapitre à cette fleur: "Entre prunelliers, aubépines et arbustes de buis, elles avaient choisi les endroits les plus ensoleillés de toute la colline. Elles formaient de petits groupes et balançaient ensemble leurs clochettes dans la douceur de la brise printanière venant du côté de Wormeldange."



L'ophrys mouche, Jëfferchen, Méck (*Ophrys insectifera*)

Cette variété d'orchidée que l'on rencontre assez fréquemment au Luxembourg se fait rare sur les versants du Palmberg.

Les plantes disparues du Palmberg

1) L'orchis singe

(*Orchis simia*)

En 1951, un exemplaire de cette orchidée aujourd'hui disparue de nos régions a été découvert au Palmberg.

2) L'ophrys araignée

Afekapp, Spann (Ophrys sphegodes)

Il s'agit de la variété d'ophrys que l'on rencontre le plus rarement chez nous. Aujourd'hui elle a disparu du Palmberg.

3) Le limodore à feuilles avortées

(*Limodorum abortivum*)

Il semble que cette orchidée ait définitivement disparu de nos terres.

4) L'orchis à odeur de bouc

Bocksbaart (Himantoglossum hircinum)

Cette orchidée tout à fait particulière dégage une odeur désagréable rappelant celle d'un bouc.

5) L'orchis pyramidal

(*Anacamptis pyramidalis*)

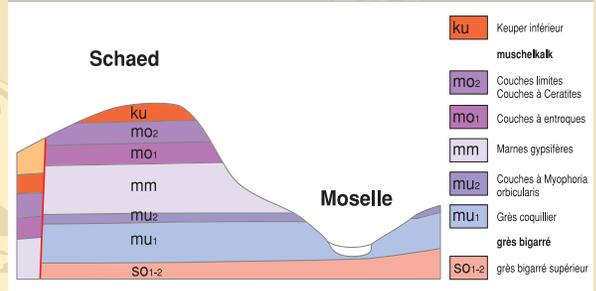
Cette orchidée vraiment spectaculaire se reconnaît grâce à son inflorescence de couleur rose intense à rouge carmin et de forme pyramidale. Malheureusement aucun exemplaire n'a été découvert au cours des dernières années.

Les plantes disparues du Palmberg



L'origine de la vallée de la Moselle

Il y a environ 225 millions d'années, nos régions étaient recouvertes par la mer. Le muschelkalk en témoigne encore aujourd'hui. Cette mer abritait de nombreuses variétés de coquillages, des escargots, des vers et des crustacés. Comme sa teneur en sel était très élevée, le nombre des espèces était plutôt réduit, mais les espèces présentes comptaient de nombreux individus.



Le retrait de la mer marquait le début de l'étage du muschelkalk, des sables calcaires et dolomitiques se déposaient pour former le grès coquillier. Avec le temps, la mer devenait de plus en plus plate et les roches du muschelkalk moyen sont issues des sédiments. Ces roches ont une très forte tendance au glissement et elles forment généralement des versants ondulés. Presque tous les vignobles du secteur sis entre Wormeldange et Wasserbillig sont plantés sur ce sous-sol.

Les parties supérieures de la roche sont en roches dolomitiques dures.

La formation de l'actuelle vallée de la Moselle s'étend sur plus de 40 millions d'années.



Les roches du muschelkalk consistent essentiellement en des coquilles finement broyées d'animaux marins, comme les coquillages, les brachiopodes et surtout les crinoïdes (parents des oursins et des étoiles de mer), dont les entroques (des éléments de tige pétrifiés) ont donné le nom à la couche inférieure (couche à entroques) du muschelkalk supérieur.



Les crinoïdes étaient des animaux vivant en grandes colonies au fond de la mer. Avec leurs calices filigranes et leurs tiges d'une longueur de plusieurs mètres, avec lesquelles ils étaient solidement ancrés dans la mer, on pourrait les prendre pour des plantes. Nos mers d'aujourd'hui hébergent encore des représentants de cette drôle de famille d'animaux; ils se caractérisent par leurs couleurs somptueuses. Aux stations 6 et 11 du sentier vin et nature, on peut découvrir des fossiles d'entroques.

Les entroques semblent fasciner l'homme depuis la nuit des temps: de par les minces rainures reliant le centre (canal central) au bord, ils rappellent le soleil. On les désignait comme pierres du soleil, comme monnaie de sorcières ou pierres de nains: En France, on a découvert un collier composé d'entroques percés dans une tombe de la période néolithique. Jusqu'au début du 18^e siècle, on vendait les entroques dans les pharmacies: ils devaient combattre l'épilepsie, des animaux venimeux, des saignements de nez, les vertiges et les maladies rénales. Il fallait les réduire en poudre ou bien les avaler en entier.



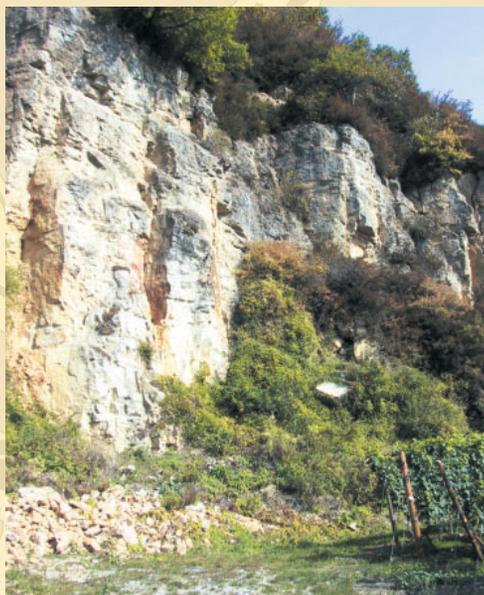
La roche caractérise le paysage

La dolomite, une roche calcaire pas comme les autres

Le muschelkalk supérieur contient de nombreuses couches de dolomite dures. Contrairement au carbonate de chaux (CaCO_3), la dolomite contient une part de magnésium ($\text{CaMg}(\text{CaCO}_3)_2$) pour une part de calcium. Les roches dolomitiques sont donc plus dures, plus lourdes et plus résistantes qu'un calcaire "normal", ce qui permet son utilisation comme matériel de construction. Jusqu'en 1959, la dolomite a été abattue au pied du Palmberg; elle servait de ballast dans la construction routière.

La géomorphologie - comment les couches rocheuses caractérisent le paysage

Les vallées des rivières et des fleuves se forment en fonction des formations rocheuses existantes. Si l'eau passe par une roche tendre, de larges vallées peuvent se former, comme c'est le cas pour le secteur de la Moselle supérieure près de Remerschen. Si les roches en place sont dures, des versants raides et d'étroites vallées pourront se former, comme c'est le cas pour la Moselle inférieure. La structure géologique des flancs de vallée détermine donc les formes du paysage.



Entre Ahn et Machtum, le fond de vallée est plutôt large, car la Moselle y traverse la marne tendre du muschelkalk moyen. Les roches dures du muschelkalk supérieur forment des versants raides au-dessus des vignobles.

Le paysage et notamment les pentes des vallées bougent en permanence. Les vignobles sont plantés sur du muschelkalk moyen avec des argiles tendres et grasses, qui peuvent s'imbiber totalement d'eau. En cas de fortes pluies, on observe souvent des glissements de terrain, étant donné que rien ne

retient les terres, hormis les vignes. Des toponymes comme "In der Ritsch" signalent que les vigneronns étaient toujours confrontés à ce problème.

Un important glissement de terrain se produisait en 1964 près de Grevenmacher (Deisermillen): des bâtiments entiers étaient emportés. Le long de la Moselle, on découvre en de nombreux endroits des traces de glissements plus ou moins importants, tant du côté luxembourgeois que du côté allemand.

La vie dans la paroi rocheuse

La stratégie de survie de deux plantes

En été, les conditions de vie sont extrêmement rudes dans les secteurs rocheux. Les rayons de soleil qui se réfléchissent sur les parois rocheuses font grimper les températures et dessèchent le peu de sol qu'on y trouve. Mais il existe une flore et une faune adaptées à ces conditions de vie.

Au pied des rochers ce sont l'impressionnante molène ainsi que l'orpin plus discret, qui se répand par endroits tel un tapis, qui sautent aux yeux. Les deux plantes ont développé des capacités particulières qui permettent leur survie dans cet espace vital particulier.

**Quand le soleil brûle
et que l'eau se fait rare ...
... il faut économiser de l'eau.**

L'orpin blanc

(lux: *Juddendrauf, Juddefett*)

(lat.: *Sedum album*)

est bien adapté à cette situation: les feuilles en forme de saucisse, d'une longueur d'à peine 1-2 cm, n'offrent qu'une cible réduite au soleil. Une couche cireuse et brillante recouvre la surface de la feuille, elle reflète également une partie de la lumière du soleil et elle ne peut donc se réchauffer. Pour prévenir un éventuel



manque d'eau, ces feuilles dites succulentes sont dotées

de grandes cellules remplies d'eau.



Elle brave la chaleur et la sécheresse en toute majesté

La molène

(lux: *Käerzeblumm*)

(lat.: *Verbascum sp.*)

se présente avec de grandes feuilles offrant une importante surface d'évaporation et de réchauffement! Les feuilles sont munies d'un épais duvet blanc. Les petits poils sont blancs parce qu'ils sont morts et remplis d'air. L'air assure une isolation et la couleur blanche reflète la lumière et en même temps la chaleur. Le duvet a encore un troisième avantage: il crée une zone de calme plat à la surface de la feuille, où l'air humide s'accumule.



La vie dans la paroi rocheuse

Deux habitants typiques des roches

Le lézard des murailles

(lux: Omes)

(lat.: *Podarcis muralis*)

Il adore le climat du vignoble et vit dans des crevasses ou dans les murs secs des vignobles.

Le soleil est essentiel à sa survie. Le lézard est un animal à sang froid. Il a besoin d'être réchauffé par le soleil avant de pouvoir filer rapidement d'un endroit à un autre. Même ses œufs sont « couvés » par le soleil.

Le lézard des murailles se nourrit essentiellement d'insectes. Parmi ses ennemis on trouve la coronelle lisse et, à proximité des villages, les chats.



La coronelle lisse

(lux: Adder)

(lat.: *Coronella austriaca*)

Elles n'est pas venimeuse, mais elle mord - si on la touche.

Elle vit sur les versants exposés au sud et à végétation peu dense, ainsi que sur des surfaces parsemées d'éboulis.

La coronelle lisse est ovovivipare: elle pond des œufs dont les jeunes déchirent l'enveloppe membraneuse immédiatement après la ponte.

Elle dévore surtout des lézards, mais également des petits oiseaux, des mammifères, des œufs de lézard et des insectes.

Ahn et le Riesling Palmberg



Le terroir

Les vignobles du Palmberg sont certainement les plus réputés du village d'Ahn.

L'orientation sud-est du versant du Palmberg, le sous-sol en muschelkalk perméable et l'effet climatique équilibrant de la Moselle créent des conditions idéales pour des vins qui pourront répondre aux exigences les plus sévères. Les premiers rayons de soleil matinaux réchauffent déjà les rochers - qui dégagent la chaleur emmagasinée au cours de la nuit - et les vignes profitent en plus d'une protection contre le vent grâce aux bosquets qui dominent les versants.

Le vin

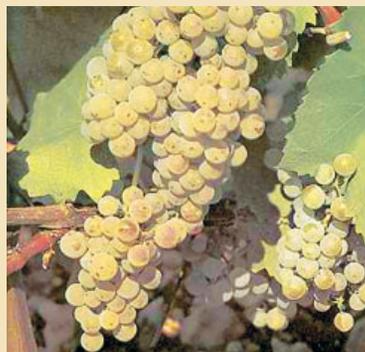
Le vignoble luxembourgeois est assez proche de la limite nord des régions viticoles. Ce qui n'est pas un désavantage, mais plutôt un avantage pour la qualité de nos vins. Comme les raisins mettent plus de temps à mûrir, ils peuvent développer des substances aromatiques qui ne pourraient pas se former en cas de croissance rapide. Ce fait explique les finesses filigranes de nos vins et constitue un point fort qu'aucun vin du sud ne saurait égaler. En général, les vins du Palmberg sont d'une acidité un peu plus prononcée, ce qui signifie qu'ils ne dévoileront leurs atouts qu'après une certaine période de vieillissement.

Le Riesling

Le plus vieux et le plus précieux cépage de notre Moselle et de toutes les régions viticoles du nord.

L'acidité empreinte de finesse et de fruité ainsi que les arômes harmonieux du Riesling ne sont obtenus que sous nos conditions climatiques locales. Le Riesling ne demande pas grand-chose au sol, mais il est extrêmement exigeant quant à l'exposition du vignoble. Comme le Riesling mûrit tardivement, il ne sera cultivé que sur les meilleures terres, donc sur des versants à orientation sud-ouest ou sud-est. Vu le moment tardif des vendanges du Riesling, ce raisin a vraiment tout son temps pour profiter du soleil de toute l'année et pour assimiler ce qu'il y a de mieux dans le sol.

Parmi tous les cépages, le Riesling est celui qui est le plus riche en nuances gustatives, qui sont influencées par l'emplacement et le sol. Il se distingue toujours par son caractère racé, fin et élégant. Un arôme agréable et fruité est typique du Riesling. Au fil des années, un Riesling d'un bon millésime va développer son bouquet et ses arômes.



L'histoire de la vigne

La vigne est l'une des plus anciennes plantes cultivées qui soient.

La vigne sauvage (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris* = faisant partie de la forêt) est une plante grimpante, une liane vivant à l'état naturel dans les forêts alluviales. Elle y grimpe le long des arbres en prenant d'énormes dimensions; elle peut atteindre l'âge de 300 ans.



Les vrilles de la vigne s'enroulent autour du support.



La vigne sauvage existe encore dans les zones alluviales du Danube en Autriche.

La vigne, le producteur de fruits le plus important du monde.

Parmi toutes les plantes cultivées, la vigne compte le plus de variétés avec plus de 10.000 cépages. Contrairement à ses ancêtres, elle préfère aujourd'hui les sols secs et les expositions ensoleillées. La vigne se cultive dans 70 pays sur un total de 190 que compte notre monde.

Le raisin - unique en son genre

Le raisin est également quelque chose de particulier: c'est le seul fruit dont le jus contient suffisamment de sucre et d'acidité pour permettre une fermentation spontanée grâce à des levures naturelles.



Vitis vinifera L.

Au cours des millénaires, l'homme a cultivé la vigne noble (*Vitis vinifera* ssp. *sativa* = littéralement: "semée", mais conformément au sens: "la cultivée"). Aujourd'hui on peut prouver que le premier vin a été fabriqué il y a 8000 ans, mais il n'avait que peu de points communs avec celui que nous buvons aujourd'hui. Au 2e siècle apr. J.-C., les Romains ont introduit la viticulture au Luxembourg.

Le vin de glace



Un nectar tout à fait particulier.

Les raisins destinés à la production de vin de glace doivent rester sur la vigne jusqu'à ce que les températures soient inférieures à -7°C . Dans une première phase, le vigneron doit protéger les raisins contre les oiseaux et les intempéries : en général, ils sont recouverts d'un film spécial. Pour obtenir une qualité optimale, il importe de ne recouvrir que des raisins mûrs et en parfaite santé.

Un vin de glace présuppose un minimum de 125 degrés Oechsle, qui ne sont atteints que suite à de fortes gelées. La température doit être inférieure à -7°C pendant plus de 5 heures si possible. Si tel est le cas, les raisins seront récoltés à l'aube.



Cette même température doit régner pendant le transport et le pressurage. Comme l'eau contenue dans les raisins est retenue dans les paillettes de glace, le jus extrait est particulièrement riche en sucre, en acides et en substances aromatiques.

Cette concentration naturelle permet d'obtenir des vins hors pair, d'une grande intensité, avec beaucoup de longueur en bouche, mais en même temps clairs et délicats.



La vigne greffée



Le greffage de la vigne Pourquoi ne plante-t-on que des vignes greffées?

Dans la viticulture, le succès dépend en grande partie du rendement des vignes. Elles doivent être adaptées à la région, à l'exposition et au sol. Mais c'est à cause du phylloxéra qu'on cultive aujourd'hui exclusivement des vignes greffées sur les bords de la Moselle.

Vers le milieu du 19e siècle, le phylloxéra qui sévissait en Amérique du Nord a été introduit dans le sud de la France, d'où il s'est répandu à grande vitesse sur toutes les régions viticoles européennes. En 1907, le phylloxéra a fait son apparition à Wormeldange-Haut et à Wellenstein, et il a rapidement fait des ravages.

Le phylloxéra provoque la formation de tubérosités et de nodosités au niveau des racines des vignes européennes, et ces maladies finissent par provoquer la mort du pied de vigne. A l'époque, de nombreux vignobles étaient anéantis en très peu de temps, en dépit des mesures de prévention et d'extermination qui avaient été prises. C'est grâce au greffage des vignes que le phylloxéra a fini par être vaincu.

Au cours du greffage d'une vigne, la partie souterraine d'un pied de vigne (le porte-greffe) d'origine américaine et résistant au phylloxéra est soudée au greffon d'une vigne européenne connue pour la qualité de ses raisins. Les deux parties formeront un cal qui finit par les relier. Le porte-greffe assure l'alimentation en substances nutritives et en eau. Le bourgeon du greffon donnera naissance à la partie aérienne du cep.



Jadis le greffage s'effectuait à la main, aujourd'hui il se réalise exclusivement à la machine. Après cette opération les plants sont protégés par de la cire pour éviter le dessèchement du greffage.

La culture de vignes greffées a résolu le problème du phylloxéra. Il s'agit là d'un exemple typique d'un procédé

de lutte intégrée qui s'applique et fonctionne dans le monde entier.



Le remembrement



Au cours des années 1950 on avait déjà procédé à un remembrement volontaire d'une petite surface de vignobles en dessous du peuplement de buis du Palmberg. Mais ce remembrement ne comportait quasiment pas de travaux de nivellement, aucun nouveau chemin n'était aménagé. En cet endroit on voit encore de vieilles terrasses et des murs secs, qui auraient besoin d'une rénovation au cours des années à venir.

Un paysage qui change d'aspect

Lors d'un remembrement, les parcelles de taille réduite voire minuscules - le résultat du partage des biens successoraux pendant des siècles - disparaissent au profit de lots de terrain plus importants, qui sont exploités en bloc.

En bien des endroits, l'utilisation de machines dans le vignoble n'est devenue possible qu'après le remembrement. Des travaux de nivellement ont fini par transformer la mosaïque des petites terrasses en des surfaces continues à pentes régulières.

Le remembrement a fortement changé l'aspect du paysage mosellan. Presque toutes les petites terrasses et leurs murs secs, qui contribuaient au charme de la région et dont l'importance écologique était incontestable, ont fini par disparaître.

Le remembrement

Aujourd'hui les rares terrasses et murs secs restés en place dans le vignoble sont remis en état de façon traditionnelle.

C'est à Ahn que s'effectuait le premier remembrement de terrains viticoles au Luxembourg. Après des travaux d'une durée de 5 ans, les vignes étaient replantées en 1976 dans les vignobles à l'est du Palmberg.



Ahn avant le remembrement

- Nombre de propriétés :	284
- Nombre de terrains non raccordés à un chemin	164 (= 58%)
- Taille moyenne des terrains :	9 ares
- Longueur totale des chemins :	2,1 km
- Longueur totale des murs de terrasses :	10.040 m

Ahn après le remembrement

- Nombre de propriétés :	70
- Nombre de terrains non raccordés à un chemin	0
- Taille moyenne des terrains :	37 ares
- Longueur totale des chemins :	4,5 km
- Longueur totale des murs de terrasses :	360 m

En moyenne, 5 anciennes parcelles étaient réunies pour former une nouvelle.

(Analyse de l'Office National du Remembrement)



L'élaboration du vin

Du raisin au vin

La fabrication du vin est un procédé extrêmement complexe, qui n'exige non seulement des installations de vinification modernes, mais également beaucoup de doigté et d'expérience.

Comment fabrique-t-on du vin?

Pour obtenir une bonne qualité, les raisins doivent être absolument secs, c'est-à-dire que les vendanges ne doivent pas se dérouler sous la pluie.

Les raisins mûrs contiennent du sucre, de l'acide tartrique et de l'acide malique. Les peaux des raisins contiennent des colorants. Les pépins contiennent des protéines et une huile de table d'une grande valeur nutritive ainsi que des tanins.



Après la récolte, les raisins sont soumis à un foulage qui s'effectue avec précaution.

La vendange foulée va être pressée avec douceur pour en extraire le moût. Ce dernier s'écoule vers une cuve de clarification, où les impuretés (morceaux de peau, pépins,...) se déposent en 12 à 24 h. Le moût clarifié est ensuite transvasé dans une cuve de fermentation.

Dans la production d'un vin normal, 100 kg de raisins donnent environ 70 - 80 kg de moût.

Normalement ce moût pourrait être livré à lui-même : les levures qui se trouvent sur les peaux des raisins et qui n'ont pas été enlevées au cours de la fabrication du moût, assurent la fermentation alcoolique. Mais la fermentation naturelle est soumise à bien des facteurs d'incertitude : personne ne sait quelles souches de levures se trouvent sur les raisins, et il se pourrait que des "levures sauvages" non désirées ou d'autres micro-organismes l'emportent sur la levure de vin et confèrent un goût désagréable au produit final.

C'est la raison pour laquelle on ajoute désormais des levures de culture pures aux moûts, pour garantir une bonne fermentation contrôlable.



Au cours de la fermentation alcoolique, les enzymes des levures transforment le sucre en alcool, en dioxyde de carbone (CO₂) et en chaleur.



L'élaboration du vin



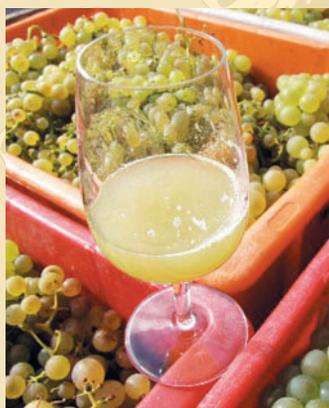
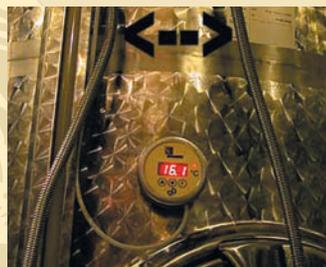
Les raisins sont d'ailleurs les seuls fruits présentant une teneur idéale en sucre, en eau et en acidité pour permettre une fermentation alcoolique.

Lors de la fermentation, seuls 90% des sucres sont transformés en alcool, les autres 10% sont transformés en glycérine et en d'autres composants aromatiques essentiels du vin.

Au début de la fermentation, le moût contient les levures les plus variées. Mais presque toutes ces levures sont détruites au cours du processus de

fermentation, suite à l'augmentation de la teneur en alcool. Seule la levure de vin survit, elle est responsable de la fermentation alcoolique. Cette levure (*Saccharomyces cerevisiae*) qui supporte l'alcool est en mesure de transformer le sucre contenu dans le moût en de l'alcool.

En dehors de la levure il y a encore d'autres facteurs qui jouent un rôle important au cours du processus de fermentation. Le déroulement dans le temps est essentiellement déterminé par la température: si les températures sont peu élevées, la fermentation se fera lentement et le vin sera d'excellente qualité. La fermentation s'arrête automatiquement dès qu'une teneur en alcool de 17,5% en vol. est atteinte.



Tout d'abord on obtient le "Fiederwäissen" qui est encore bien trouble, ensuite ce sera le stade du jeune vin très nerveux. Ce vin sera transvasé dans une autre cuve après un processus de clarification au cours duquel les levures et d'autres substances rendant le vin trouble seront éliminées.

Le sulfitage

Vers 800 av. J.-C., les Grecs connaissaient déjà le sulfitage. Le soufre conserve, empêche une coloration brune et protège de l'oxydation. Il s'utilise également pour conserver et stériliser les fûts en bois.

La tâche principale du soufre consiste à capter les effets négatifs de l'oxygène présent dans le vin.

Le soufre réagit tellement vite à toute molécule d'oxygène libérée que d'autres réactions sont évitées.

L'élaboration du vin

Aujourd'hui on ne peut pas encore renoncer totalement au soufre, mais on essaie de réduire la teneur en soufre au strict minimum grâce au respect de l'hygiène au cours de l'élevage du vin et de la mise en bouteilles. Une longue expérience contribue également à réduire la teneur en soufre au minimum, p.ex. en fonction du cépage et de la santé des raisins.

Une faible quantité de soufre ne présente aucun risque pour l'homme, et le vin n'en contient qu'un minimum. La loi détermine les quantités de soufre tolérées pour chaque type de vin, et ces valeurs sont contrôlées. De nombreux jus de fruits contiennent également du soufre.

Jadis la fermentation se déroulait généralement dans des fûts de chêne. Aujourd'hui, les **fûts de chêne** se réutilisent de plus en plus souvent pour les vins de qualité. Lors d'une fermentation en **cuves inox**, le réglage de la température facilite le contrôle de l'activité des levures. Une longue fermentation à basses températures préserve le fruit et assure la transformation complète du sucre en alcool. A la fin de la période de fermentation, certains maîtres de chais laissent reposer le vin sur le dépôt (la lie) pour lui apporter davantage de goût et de fraîcheur.



Clarifier, filtrer, centrifuger

Ces procédés s'utilisent pour empêcher une fermentation naturelle non souhaitée et d'éventuelles activités de levures qui pourraient se développer à la fin du processus de fermentation. Ils permettent également d'éliminer des substances qui pourraient être responsables d'un goût particulier.

La clarification apporte de la stabilité au vin. Après la stabilisation, le vin peut être mis en bouteille immédiatement, sinon il pourra faire l'objet d'un élevage en fûts.



Une propreté absolue s'impose lors de la **mise en bouteilles**; d'éventuelles activités bactériennes qui pourraient se déployer en présence de températures élevées - notamment au cours du transport ultérieur du vin - sont évitées grâce à un filtrage fin.

Après cette éprouvante mise en bouteilles, le vin a besoin de repos : on le boira au plus tôt deux mois après!



La qualité du vin

Les trois facteurs déterminants de la qualité d'un vin sont le sol, le climat et surtout le savoir-faire du vigneron.

La fabrication du vin est un art, et ce savoir se transmet de génération en génération.

En principe on peut dire: plus le sol est pauvre et meilleure sera la qualité du vin. Une terre très fertile provoque une croissance excessive des pousses et contribue à retarder la maturité des raisins ;

une terre pauvre par contre est perméable et les vignes doivent s'enraciner en profondeur pour parvenir à l'eau. De cette façon elles absorbent les précieux minéraux et les substances nutritives qui se trouvent dans les couches rocheuses plus profondes.

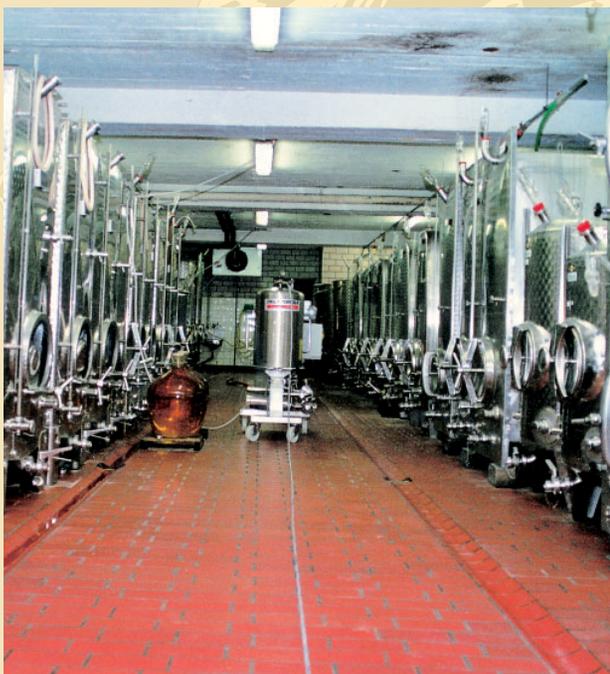
L'alcool est le "vecteur du goût" du vin

Le vin du point de vue chimique

L'eau est le composant principal du vin (80-90%). L'alcool (éthanol) suit en deuxième position.

Les vins de la Moselle présentent une concentration variant entre 8 et 14% vol. pour les vins de table et 20% pour les vins de dessert. Le terme de "pour cent volumétrique" signifie: une bouteille de vin d'un litre à 10% vol. contient 100 ml d'alcool pur. La fermentation ne génère non seulement de l'éthanol, mais d'autres alcools peuvent également se former: on n'en trouvera que de faibles traces dans le vin, mais elles pourront être déterminantes pour le goût.

La teneur en sucre dépend de la vinification et de la teneur en sucre naturelle du raisin. Les sucres dont il s'agit sont le fructose et le glucose.



La qualité du vin

En dehors de l'alcool et du sucre, les **acides organiques** comptent parmi les composants essentiels du vin: en première position nous trouvons l'acide tartrique et l'acide malique, qui se forment déjà dans le raisin. Puis il y a la fermentation malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique; elle est réalisée par des bactéries. Les vins rouges présentent une concentration plus élevée en tanins, qui leur confère un goût plus âpre.

Par ailleurs le vin contient de faibles traces de toutes les **vitamines** et de quelques **sels minéraux** et **oligoéléments**.

Les soi-disant **substances aromatisantes**, des substances très volatiles, sont largement responsables du bouquet du vin. Jusqu'à présent, on a identifié plus de 800 substances aromatisantes dans le vin. Leur concentration totale est d'environ 1 g/l.

Un bon vin aura une forte teneur en substances aromatisantes différentes, qui se volatilisent progressivement. La volatilisation des substances aromatisantes dépend fortement de la température. Celles d'un vin blanc seront déjà libérées à une température de 8 à 10°C, celles d'un vin rouge se révèlent le mieux à une température de 16 à 18°C.

Que dit la couleur du vin?

L'aspect d'un vin peut en dire long sur sa qualité et son goût. La nuance et l'intensité de la couleur trahissent l'âge du vin et renseignent par ailleurs sur l'origine et l'état du vin. Les jeunes vins de la Moselle se présentent en jaune clair à reflets verdâtres, en prenant de l'âge ils virent au jaune doré. .



La Marque Nationale



La Marque Nationale, qui soumet les vins à un sévère contrôle chimique et organoleptique, a été fondée en 1935. L'Union Européenne fait une distinction entre vins de table et vins de qualité produits dans des régions déterminées. Les vins luxembourgeois non reconnus par la Marque Nationale sont considérés comme vins de table. Les vins de qualité reçoivent le label Marque Nationale, Appellation d'origine contrôlée. Les vins de qualité supérieure portent les désignations de Vin Classé, Premier Cru ou Grand Premier Cru. Seuls les vins produits à partir de cépages nobles pourront porter ces distinctions.

Les appellations de qualité « Vin Classé », « Premier Cru » et « Grand Premier Cru » existent depuis 1959 pour les vins tranquilles, depuis 1991 elles s'appliquent également au « Crémant de Luxembourg » vinifié selon une méthode similaire à celle qui s'applique en région champenoise.

Les autres indications figurant sur l'étiquette:

Moselle luxembourgeoise
Appellation contrôlée
Mise d'Origine

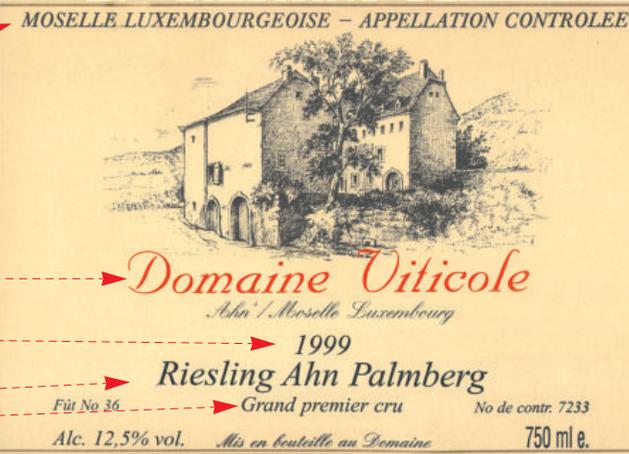
Producteur

Millésime

Cépage

Désignation du vignoble

Niveau de qualité



Fût n°
Teneur en alcool

Embouteilleur N° de contrôle M.N.
Contenu de la bouteille

Le vin et la santé

Presque tous les peuples ont considéré le vin comme un remède. Hippocrate conseillait déjà à ses contemporains: "Bois du vin avec ton repas, et tu seras en bonne santé." Même Pasteur écrivait que le vin pouvait être considéré à juste titre comme la boisson la plus saine et la plus hygiénique qui soit.

Il est surprenant de constater combien d'études scientifiques sont venues prouver ces derniers temps ce que nos grands-parents savaient déjà : une consommation modérée de vin n'est non seulement bonne pour le moral, mais également pour la santé.

Le vin est une boisson absolument naturelle, et ce sont justement les substances naturelles qu'il contient qui le rendent tellement précieux. Le sucre, les acides et l'alcool, mais surtout les micro-éléments nutritifs et les phénols (des composés organiques, p.ex. des matières colorantes et tannantes) se révèlent utiles dans la lutte contre différents maux. Mais il ne faut pas être malade pour boire du vin. Il a également un effet préventif, notamment pour les maladies cardio-vasculaires.

Le bien-être général

Des études ont démontré qu'une consommation de vin modérée mais régulière se répercute favorablement sur la santé et peut prévenir des maladies ; on recommande donc aux femmes de ne pas boire plus de 0,2 l et aux hommes de ne pas dépasser 0,3 l par jour.

Une personne consommant de l'alcool en quantité modérée a un taux de cholestérol moins élevé, le risque de devenir victime d'une thrombose, d'une embolie ou d'un infarctus du myocarde est moins grand que pour un non-buveur.

Le vin en tant qu'aliment

Considéré comme aliment, le vin serait fort utile. Un quart de litre de vin blanc couvre :

- 12% de l'apport souhaité en potassium
- 10% des besoins journaliers en magnésium et en fer
- 20 % des besoins journaliers en manganèse et en cuivre
- 17% des besoins journaliers en vitamine C
- 7% de la quantité requise de vitamine B6.

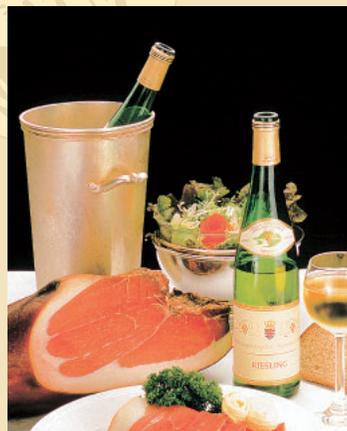
Le vin contient les vitamines suivantes:

**vitamine A; vitamine B1, B2, B3, B4, B5, B6, B12;
vitamine C; vitamine P; acide folique.**

Le vin favorise la digestion

Le vin qui accompagne un repas favorise la salivation et la formation d'enzymes. Il ouvre l'appétit et les organes digestifs sont mieux irrigués. Il favorise la formation d'acide gastrique et la digestion.

Grâce à ces effets les aliments sont plus rapidement décomposés et les substances nutritives passent plus vite dans le sang et les vaisseaux lymphatiques.



La Confrérie du Palmberg

En 1984, quelques vigneron d'Ahn se sont regroupés pour former la "Confrérie du Palmberg". Le but de cette confrérie consiste à promouvoir les vins de la Moselle luxembourgeoise, et plus particulièrement ceux d'Ahn.



CONFRÉRIE
PALMBERG
OHN

Lors des deux chapitres qui se déroulent en juin et en décembre, la confrérie choisit les vins qui seront l'accompagnement idéal d'un repas. De nouveaux membres peuvent être admis au cours de ces assemblées plénières de la Confrérie.

Chaque deuxième dimanche du mois de juillet, la "Confrérie du Palmberg" organise une grande fête du vin à Ahn.

A cette occasion, les vins sélectionnés par les vigneron de la confrérie peuvent être dégustés dans la cave de la Confrérie (au sous-sol du Centre culturel).

Le "Grand Conseil" de la Confrérie du Palmberg comprend:

Le Grand Maître - Le Maître des Cérémonies - Le Maître de l'Échiquier - Le Casse-Plume - Le Receveur - Le Maître des Chais - Le Gardien des Traditions - Les Gardiens

D'Ohner Lidd

An engem Zock nun dréck de Wein vum Pällembiereg

Keng Dröps duerf lanscht gon
mee schlup och net ze giereg

Dei Glas muss eidel t'uerf keng Schlippe méi am Fong sinn

Wöllst Confrère vum Palmberg haut nach gin

Hief t'Glas an t'Lut un de Frontibus
de Nasibus
de Mentibus
de Ventribus
de Sexibus

a schlup schlup schlup a schlup

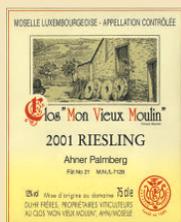
Bravo du bas well e vun Ohn vun Ohn
och drénke kannst du wéi seng Bierger schon
mir hu gesinn dass du hien net verwiers
De Wein vum Ohner Pällembiereg.



Texte: Mme Nelly DUHR, Ohn 1984

Les viticulteurs et les entreprises d'Ahn et de ses alentours

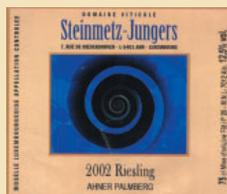
Après avoir découvert la beauté et les particularités du Palmberg, du Donverbach et de leurs environs, et après avoir vu où et comment le « Riesling Palmberg » est cultivé, vous aurez certainement envie de faire encore le tour du village et de visiter l'un ou l'autre de nos domaines viticoles.



DOMAINE VITICOLE Clos Mon Vieux Moulin

Prop. Duhr Frères
25, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn
Tél.: 76 07 46 - Fax: 76 85 13
e-mail: lucduhr@duhrfreres.lu
www.duhrfreres.lu

Dégustations sur demande,
max. 12 personnes



DOMAINE VITICOLE Steinmetz-Jungers

7, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn
Tél.: 76 00 700 - Fax: 26 74 71 90
e-mail: info@winedeluxe.com
www.winedeluxe.com

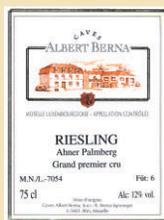
Dégustations tous les jours,
de 8.00 à 20.00 hrs
(également les jours fériés)



DOMAINE VITICOLE Max-Lahr et Fils

Prop. R. Max
6, rue des vignes - L-5401 Ahn
Tél.: 76 84 11 - Fax: 26 74 72 44
e-mail: rmax@pt.lu

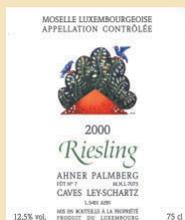
Dégustations de 9.00 à 11.30 hrs,
de 14.00 à 19.00 hrs
et sur demande



CAVES Albert Berna-Ley

Succ. Raymond Berna-Senninger
7, rue de la Résistance - L-5401 Ahn
Tél.: 76 02 08 - Fax: 76 93 28
e-mail: berna@pt.lu

Dégustations sur demande,
max. 20 personnes



Caves Ley-Schartz

Prop. Jean Schartz-Ley
4, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn
Tél.: 76 00 74 - Fax: 76 00 74
e-mail: caves.ley.schartz@pt.lu

Dégustations sur demande,
max. 20 personnes



DOMAINE VITICOLE Aly Duhr et Fils

Prop. Mme Aly Duhr
9, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn
Tél.: 76 00 43 - Fax: 76 05 47
e-mail: aduhrvin@pt.lu

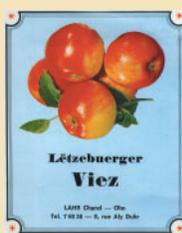
Dégustations sur demande



**DOMAINE VITICOLE
Schmit-Fohl**

Prop. Henri Schmit-Fohl
8, rue de Niederdonven - L-5401 Ahn
Tél.: 76 02 31 - Fax: 76 91 46

Dégustations sur demande



**MAISON
Charles Lahr**

Prop. Charles Lahr
10, rue Aly Duhr - L-5401 Ahn
Tél.: 76 00 36 - Fax: 76 90 93

Ouvert:
samedi de 16.00 à 18.00 hrs
et sur demande



**Les Domaines de
Vinsmoselle**

Cave des Crémants Poll Fabaire
115, route du vin
L-5481 Wormeldange
Tél.: 76 82 11 - Fax: 76 82 15
e-mail: info@vinsmoselle.lu

Dégustations
du 1er mai au 30 octobre:
les dimanches et jours fériés de
10.30 à 12.30 hrs et de 15.00 à 20.00 hrs
le samedi de 10.30 à 20.00 hrs
du lundi au vendredi de 7.00 à 20.00 hrs



**DOMAINE VITICOLE
Steinmetz-Duhr**

Prop. J.P. Steinmetz
11, rue de la Résistance - L-5401 Ahn
Tél.: 76 83 15
Fax: 26 74 70 70

Dégustations sur demande,
max. 40 personnes



**CAVES
Nic Duhr et Fils**

Prop. C. Duhr
9, rue Puert - L-5433 Niederdonven
Tél.: 76 01 88 / 26 74 71 08
Fax: 76 92 36
e-mail: duhrnic@pt.lu

Dégustations sur demande,
max. 20 personnes



Restaurant Mathes

Prop. Gérard Mathes
37, route du vin - L-5401 Ahn
Tél.: 76 01 06 - Fax: 76 06 45
e-mail: mathesah@cmdnet.lu

Fermé le lundi et le mardi

Suedlerei Beim Willy 5, rue de la Moselle L-5433 Niederdonven

Café Gries 20, rue des Romains L-5433 Niederdonven



**CAVES
Ries Nicolas**

Prop. Ries Nicolas
13, rue de la Moselle
L-5434 Niederdonven
Tél.: 76 80 61 - Fax: 76 80 61
e-mail: caves.ries@internet.lu

Dégustations sur demande,
max. 20 personnes



**DOMAINE VITICOLE
Clos Des Rochers**

Caves Bernard-Massard
8, rue du Pont
L-6773 GREVENMACHER
Tél. 750545-1 Fax : 750606
e-mail : info@bernard-massard.lu
www.bernard-massard.com
Dégustations: route du vin,
L-6794 Grevenmacher
du 1er avril au 30 octobre,
de 9.30 à 18.00 hrs et sur demande



**Café-Restaurant
Party Service
Beim kleng Wum**

Prop. Marcel Feiten
1, rue de la Résistance - L-5401 Ahn
Tél.: 76 86 98 - Fax: 26 74 70 05

Fermé le mercredi

Des histoires intéressantes et curieuses sur Ahn

Le plus vieux vignoble

Le plus vieux vignoble près du sentier-nature se trouvait au-dessus du Palmberg. Ce vignoble producteur d'Elbling avait été planté vers 1920/30, et il était cultivé jusqu'en 2002. Dans les vieilles terrasses du vignoble en dessous des roches raides on découvre un vignoble planté de Riesling qui a presque le même âge. Il existe depuis les années 1930.

Saviez-vous que...

... un vignoble nouvellement planté met 3 à 5 ans avant son premier rendement? C'est entre 8 et 15 ans que le rendement d'un vignoble est le plus élevé ; après environ 25 ans, les vignes sont généralement enlevées et remplacées par de nouveaux plants, même si elles peuvent atteindre un âge bien supérieur.

Aujourd'hui, la plupart des vignobles sont aménagés en rangées à fil d'acier. Une autre méthode de culture consiste à attacher chaque vigne à un pieu (Staaach, Poul). Aujourd'hui ce genre de vignoble (Staaachewéngert) a presque complètement disparu.

Le buis (Pällem)

Comme le Palmberg est une réserve naturelle, il est interdit par la loi d'y cueillir des plantes. Le dimanche des Rameaux, les habitants d'Ahn, de Niederdonven et de la communauté religieuse de Luxembourg-Clausen sont cependant autorisés à couper du buis au Palmberg.

La croix en pierre

En rejoignant le plateau du Palmberg par la raide voie romaine, on voit une croix en pierre en bord du chemin. Cette croix avait été érigée lors du tournage du film "De falschen Hond" [1987/1989, d'après le roman "Der Verräter" (Le traître) de Nicolas Hein], et elle est restée sur place.

La croix du Palmberg et la chapelle dans les vignobles

Une autre croix se trouve sur le versant du Palmberg. Elle a été érigée au cours des années 1970 par le professeur Édouard Molitor. A l'époque elle était en bois, dix ans plus tard elle était remplacée par une croix en métal. La petite chapelle dans les vignobles entre Ahn et Machtum est également due à Monsieur Molitor. Avec cette chapelle "Notre-Dame des Vignes" il a honoré une promesse faite au cours des années de guerre.

Le "Ohner Draachen"

C'est en 1570 qu'on parle pour la première fois d'une chapelle à Ahn. De drôles d'animaux étaient fixés sur ses gouttières : ils crachaient l'eau de pluie de leurs gueules. On découvre de tels animaux sur de nombreuses cathédrales. A Ahn, on les appelait "Draachen" (dragons). En 1848, on érigeait une nouvelle chapelle, mais "sans animaux". Aujourd'hui, les habitants d'Ahn portent toujours le sobriquet de "Ohner Draachen". Mais rares sont ceux qui connaissent l'origine exacte de cette dénomination.

La "Gëll"

La tombe d'Arthur Theves (1920-1943), décédé le 23 octobre 1943 dans sa cachette à Donven, se trouvait pendant quelques mois dans la "Gëll" entre Ahn et Niederdonven. Ses camarades l'enterraient dans le plus grand secret dans la "Gëll". Après la guerre, son corps a été transféré au cimetière.

Niederdonven



Niederdonven aujourd'hui

Dans le secteur du "Gëllebiërg" au-dessus du Palmberg, le sentier "vin et nature Palmberg-Ahn" passe par la commune de Niederdonven. Le sentier se rejoint également par Niederdonven.

Le sentier passe également près de l'emplacement de l'ancien moulin de Donven, le moulin Bock, qui avait été construit sur le Donverbach. Il n'en subsiste malheureusement plus aucune trace. Mais après avoir traversé le cours d'eau on découvre des vestiges de murs et de vieux tuyaux. Ils proviennent probablement du vieux chemin entre Ahn et Niederdonven et du canal du moulin reliant l'étang au moulin.



Carte postale de 1919

(J. Mersch)

Niederdonven est une localité de la Moselle et de vigneron, bien que le village ne se situe pas directement au bord du fleuve. En dehors de deux vigneron privés on y trouve quelques autres vigneron, qui livrent leurs raisins aux caves coopératives.

Il y a deux décennies, la production d'eau-de-vie assurait encore un revenu supplémentaire non négligeable. Les arbres fruitiers en bordure du village en témoignent encore aujourd'hui.

Jadis, les parties supérieure et inférieure du village étaient encore séparées par les "Gasswéngerten", aujourd'hui elles ne font qu'un.

Peu importe la direction d'où l'on rejoint Niederdonven, on voit toujours la belle église de style roman tardif, avec son clocher à bulbe qui atteint une hauteur de 36 m.

Le curé, auteur et poète Joseph Duhr habitait également le village de Niederdonven. Dans son roman sur la région moselane il décrit notamment le Palmberg et ses environs. Beaucoup de ses poèmes parlent du Palmberg et de sa remarquable végétation.

(Voir page 44)



L'église en 1931

An den Palmberg

O Freund meiner Jugend,
immergrüner Berg,
sei mir begrüßt,
aus winterlicher Ferne!

Bald werden wieder
Glöckchen dir wach auf der Höhe
und läuten zum Frühling.

Bald wird wieder
deiner Palmsträucher Duft
hinausziehn zum Rebengelände.

Bald werden wieder
aus blüteweißen Hecken
Vögel dir zwitschern das Lied,
das oft schon gehörte.

Bald wird wieder
die Hacke des Winzers,
des schweißtriefenden,
widerhallen
an deinem sonnenverbrannten Felsen.

Bald wird wieder
der Botaniker, der Mann der Blumen,
jauchzenden Herzens,
zu dir hinaufsteigen zu seltenem Funde.

Bald wird wieder
auch mich, den Wintergebannten,
schreckliches Heimweh ergreifen
nach dir, dem lieblichen Freunde.

O wie seh' ich mich schon
mit eilendem Stabe
meine Schritte lenken,
zu dir, dem langentbehrten
und heißersehten.

Dann Freude uns beiden
und Glück und Erfüllung.
Dann Friede zugleich uns
im alles belebenden Frühling.
O Freund meiner Jugend,
du lieblicher Palmberg.

Om Pellembireg

De Wé vun Donven op Ohn erof
all Hecken leien am Möttesschlof,
weit a brét kén Vigelschall,
an der Göll dauscht nömme de Wasserfäll.

De Pellem bleit an der Möttessonn,
de Bireg huet seng Zauberstonn!
Seng Fielze leien schwarz an deif,
et war mer, wei wann e Këndche reif:

"O, ma mer op meng gölle Pàrt,
dat röm ech fannen mei scheine Gart;
ech si weil honnert Jahr heibannen
a ka ké Wé mei no bause fannen".

Ech mëchen op dei göllen Dir
dat scheinste Könnechen trett erfir,
sou schein, sou leif, mat Onscholdsminn
wei ni ech nach e Kand gesinn.

Et lacht, et schwätzt mat göllnem Monn,
et wenkt dem Himmel, a lacht der Sonn,
et wenkt der Musel, a mat Aen sou klar,
et schwätzt mat dem Wengert sou wunderbar.

Vu Pellem huet et e Krantz op der Stir,
eng Hand voller Pellem recht et mir. -
A wei ech erwecht sinn um Fielzegrond,
du hunn ech keng Dir a kä Këndche mei fond.



Joseph Duhr devant le rocher "Stifterfelsen"

Les stations du sentier "vin et nature"

- i La pétasite officinale - un miracle de la statique
- 1. Le Donverbach
- 2. Le saule têtard - une tour pour les animaux
- 3. Le versant raide "In der Ritsch"
- 4. A la recherche d'un support - les plantes grimpantes
- i Un compagnon désagréable - le petit sureau
- i Aromatique - la marjolaine commune (ou origan)
- i Médecine et superstition - le millepertuis
- 5. Terrasses de vignoble et murs secs
- 6. Des fossiles dans le muschelkalk
- 7. Les roches - une longue histoire
- 8. La stratégie de survie de deux plantes - deux habitants typiques des rochers
- 9. Le Riesling - le roi des raisins et du vin
- 10. La vigne - les deux ne font qu'un - le greffage
- 11. La pergola - ce qu'il faut savoir sur Ahn
- 12. Comment combattre de façon naturelle les parasites dans la viticulture
- 13. Wakelterbiereg
- 14. Des moutons pour entretenir le paysage - Les terrasses de la Moselle
 - i Le prunier-cerise
- 15. Niederdonven au fil du temps
Réserve naturelle Palmberg-Ahn
- 16. Les orchidées - des spécialistes hautement développées
- 17. Le buis
 - i Le rocher "Stifterfelsen"
 - i Le dompte-venin
- 18. "Steeraus"ch
- 19. Les anciennes terrasses de vignoble à Niederdonven
- 20. Le moulin Bock à Niederdonven
- 21. Le "Gëllendëmpel"
- 22. La forêt de ravin
- 23. Le Palmberg
- 24. Ahn - un village et ses curiosités

i = tableau d'information



STATION



A SENTIR



POINT DE VUE



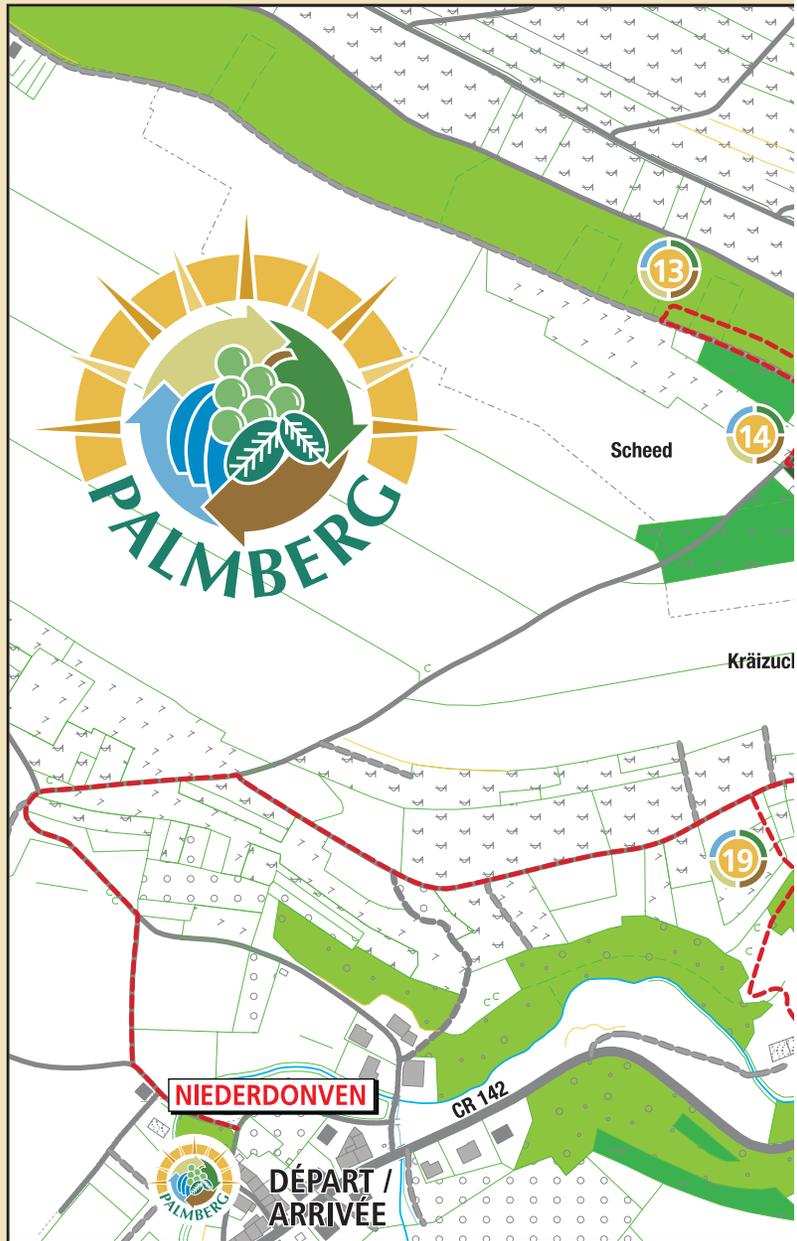
OUVRIR LES OREILLES!



INFORMATION GÉNÉRALE



A PRENDRE SOUS
LA LOUPE!



A TOUCHER!



NE PAS TOUCHER!



DANGER! TOXIQUE!



OUVRIR LES YEUX!



DES INFOS DANS LA BROCHURE



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère des Classes moyennes,
du Tourisme et du Logement



GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement
L-2918 Luxembourg



**OEKO
ZENTER**
lëtzebuerg

Adresse bibliographique

Sentier vin et nature Palmberg Ahn

Responsable du projet : Commune de Wormeldange

Avec le soutien du Ministère de l'Environnement et de l'Administration des Eaux et Forêts -
Service de la Conservation de la Nature

Conception et textes : Scheuer Mariette, Scheer Anne, Fondation Oeko-Fonds, Luxembourg

Mise en page: presss s.à r.l., Grevenmacher

Impression: Offset Moselle, Grevenmacher

Nous voudrions remercier les personnes suivantes de leur précieux soutien:

Messieurs Paul Berg, Serge Fischer, Jos Lahr, Égide Max, Jean Mersch, Madame Nicole Fischer,
les membres de la Confrérie du Palmberg, tous les vignerons et propriétaires
qui ont participé aux réunions et dont les parcelles se trouvent le long du sentier vin et nature,
les représentants de la commune de Flaxweiler, le "Centre socio-éducatif de l'État" de Dreibern,
notamment M. Thierry Larcel