

Le Musée du Vin est installé dans une belle demeure vigneronne du 18e et 19e siècle, qui a été acquise, restaurée et aménagée par l'État luxembourgeois, afin de servir de centre de documentation et de lieu de rencontre. L'ensemble des bâtiments s'étale face à la Moselle, en bordure d'un village pittoresque et au pied de coteaux plantés de vignes renommées.

Grâce à une importante collection d'outils et d'ustensiles, donnés ou prêtés généreusement par les habitants d'Ehnen ou des alentours, grâce à des documents photographiques, le visiteur pourra suivre à

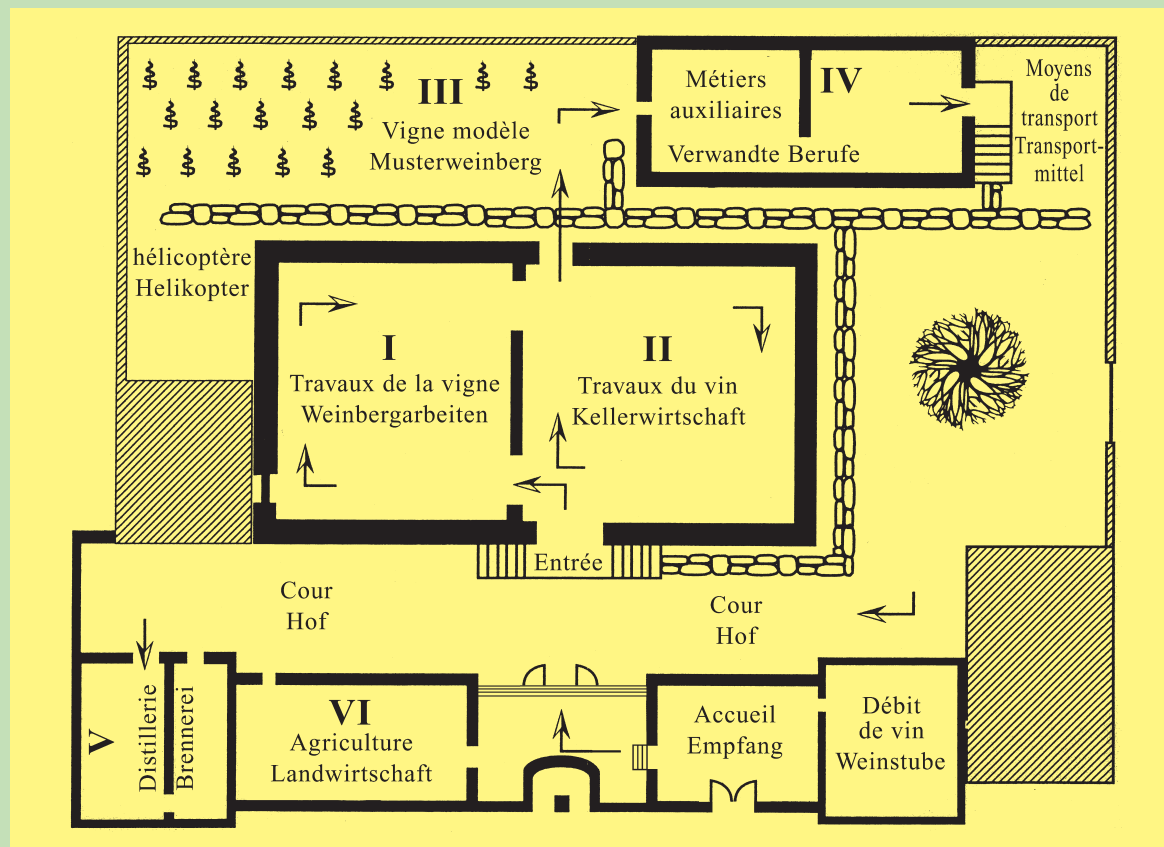


travers deux salles aménagées dans l'ancienne cuverie les divers travaux de la viticulture et de la viniculture; en outre il lui sera loisible de se rendre dans une vigne modèle où sont plantés côte à côte les différents cépages et de se faire une idée de quelques métiers auxiliaires



du vigneron, en accédant à une tonnellerie, à une forge ou encore à un office de jaugeage, logés dans une annexe.

La dégustation d'un cru mosellan couronnera cette visite instructive et agréable.



I. Travaux de la vigne (photos et outils)

Repos de la vigne: récolte de l'osier; arrachage des cepes; épierrage, défonçage et préparation du sol pour la replantation; fabrication, traitement et enfoncement des échelas, (pioches, bidets, fiche-échelas, serpes ...)

Taille de la vigne, sarmentage, arquage des sarments (serpettes, sécateurs ...)

Fumure et labour (ustensiles et machines viticoles: hottes, charrues et treuils ...)

Combat contre les gelées printanières (brûleurs au mazout, producteurs de fumée, arroseurs par aspersion ...)

Lutte contre les parasites de la vigne (pulvérisateurs à dos et à moteur, pompes à pression, sulfateuses ...)



II. Travaux du vin (photos et outils)

Vendange et pressurage des raisins (seaux, hottes, cuves, pigeaux, pelles, moulins, pressoirs divers ...)

Vinification (brocs à vin, entonnoirs, pompes, robinets, bondes, baquets ...)

Rinçage des bouteilles

Mise en bouteille (appareils à sulfurer, à boucher, et à mettre les capsules ...)

Divers spécimens de bouteilles à vin et de bonbonnes

Évocation historique: la vigne et le vin dans l'antiquité et au moyen âge (objets originaux et reproductions photographiques)

III. Vigne modèle

Ce vignoble montre les principaux cépages de la Moselle luxembourgeoise:

(Elbling, Rivaner, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Traminer)

Hélicoptère

IV. Annexes

Tonnellerie mosellane.

Installation pour le jaugeage des tonneaux (provenant d'Ehnen)

Forges de maréchaux-ferrants de Machtum et de Syren.

Anciens moyens de transport.



V. Distilleries



VI. Agriculture